

# LA SIDRA

CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN [www.lasidra.as](http://www.lasidra.as)

Nb. 216 - Abril 2022 4 €

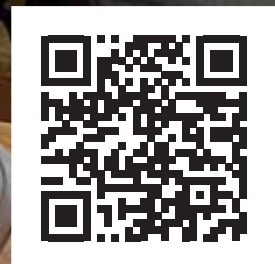
## PRIMER SIDRE L' AÑU ¡LA MAYOR ESPICHA DEL PAÍS!



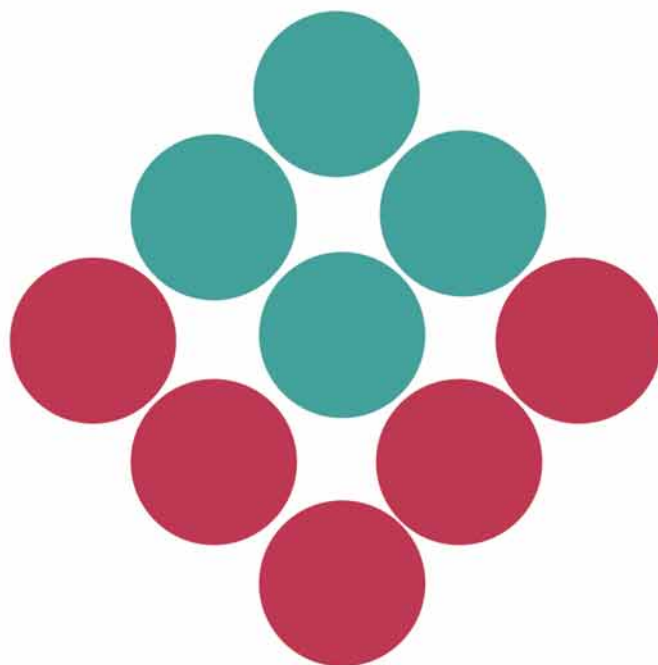
**ASTURIAS  
GASTRONÓMICA**

**VII AXUNTÁBENSE**  
Emotivu y prestosu

**El Mejor Cachopo del  
Mundo '22 se come en  
'La Escollera'**







# Instituto Reumatológico FUNDACIÓN

Dr. Marcos Marqués

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

Uría 19 - 1º izda

T. 985 27 06 73

33001 OVIEDO / UVIÉU

Instituto, 17 - 1º A

Tel. 985 35 61 35

33201 GIJÓN / XIXÓN

Carreño Miranda 11 - 5º C

Tel. 985 52 11 32

33400 AVILÉS



Prestosa

# SIDRA NATURAL

# CORTINA

MEJOR SIDRA GASCONA 2021

Ferrero21

# índice

## LA SIDRA 216



<b>PRIMER SIDRE L'AÑO 2022</b>	10
LA MAYOR ESPICHA DEL PAÍS -O LO QUE YE LOMESMO, DEL MUNDIU-	
<b>ASTURIANADA Y SIDRE</b>	20
<b>LA RECIELLA PASÓLO EN GRANDE</b>	22
<b>ROZA</b>	26
SIDRE OFICIAL DE LA PRIMER SIDRE L'AÑO 2022	
<b>ISIDRINOS Y TASTIES GUIAES</b>	28
<b>EMOTIVU -Y PRESTOSU- VII AXUNTÁBENSE</b>	32
<b>PARRILLA EL GAUCHO FIERRO</b>	34
LA PRIMERA PARRILLA DE ASTURIES	
<b>FALLU DEL XIV CONCURSU SEMEYES</b>	35
<b>BAR LA RULA</b>	36
GASTRONOMÍA A PIE DE MAR	
<b>MANUEL G. BUSTO. LA SIDRA EN GUSTAVE FLAUBERT</b>	40
<b>TASTIA GUIADA DE SIDRA PIÑERA</b>	41
"LA TENDENCIA YE A SIDRES MONOVARIETALES, BUSCANDO UNES CARACTERÍSTIQUES CONCRETES"	
<b>SIDRA CONTRUECES</b>	46
EL SABORGU DE LA TRADICIÓN	
<b>CLÚ DE LA SIDRA</b>	50
PRIMER CLAS D'ECHAR SIDRE	
<b>TOMA UN CULÍN</b>	53
<b>TIEMPU DE SIDRA Y ROSES</b>	54
<b>ASTURIES AUSENTE EN ALIMENTARIA'22</b>	55
<b>UNA CERVEZA ASTURIANA CON ESPÍRITU SIDRERO</b>	56
<b>SIDRE Y BLOGS</b>	58
CIDERGUIDE / ALONG CAME A CIDER	
<b>TOMA OTRU CULÍN</b>	60
<b>ASTURIES GASTRONÓMICA</b>	61
EL MEJOR CACHOPO DEL MUNDO'22 SE COME EN 'LA ESCOLLERA / COCINA CABAL Y LEITARIEGOS REINAN EN LOS FOGONES / LAS MEJORES VERDINAS SON LAS DE SIDRERÍA YUMAY / MADRID FUSIÓN	
<b>ENCAMIENTOS</b>	70
<b>ACTUALIDÁ</b>	72
DOP SIDRE D'ASTURIES / TRABANCO HOMENAXEÓ A LES 'MADRES DE LA SIDRA / ENTREGA PREMIOS DEL CONCURSU D'ECHAORES '22 / LUIS ÁLVAREZ GANA'L I CONCURSU DE SIDRE D'ESPICHA / PRIMER ALCUENTRU DE SIDRE CASERO / LA FINCA Y PARRILLA MUÑO, CALIDAD RECONOCIDA	
<b>COLLEICIÓN D'ETIQUETES</b>	82
<b>SUSCRIPCIÓN A LA REVISTA</b>	85
<b>ESTABLECIMIENTOS COLLABORAORES</b>	86



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



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



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



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



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



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





# LA SIDRA

Abril 2022

Número **216**

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

6.000 Ejemplares

Portada: Lujó Ssemeyes

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



## Editora

Carme Pérez

## Alministración

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

## Redaición

Victor Escandón  
Ángela Rey  
David Martín  
redaccion@lasidra.as

## Publicidá

info@lasidra.as  
Tif.: 652 594 983

## D. Comercial

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

## Semeyes

David Aguilar  
Luis Vigil-Escalera,

Flavio Lorenzo  
Fonsu Braña

## Otros collaboraores

Antón Martínez / Inaciu  
Hevia / Manuel G. Busto  
Leticia Mata / Lluçía  
Fernández / Fonsu  
Álvarez / Alberto  
Rodríguez

## Dellegáu Estáu español

Donato Xuaquín Villoria  
donatoxuaquin@lasidra.as

## Dellegáu internacional

Anzu Fernández  
infoasturiancider@gmail.com

## Traductora

Aymara G. Montoto  
Aymaretagm@gmail.com

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

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

--	--

# Entamu / Editorial

La exitosa celebración de la XII Primer Sidre L'Añu -PSLA-, marca un entamu de temporada sidrera con unes estupendes perspectives, qu'esperamos veanse confirmaes.

La importante afluyencia y participación na PSLA d'esti añu, y la calidá de les sidres que nella pudieron tastiase -con Sidra Roza, como sidre oficial tres algamar la distinción de Meyor Primer Sidre L'Añu'22- anuncia una temporada sidrera escepcional, na qu'el bon productu amiéstase a les ganas de recuperar el tiempu perdíu tres l'agotador andanciu que venimos careciendo.

Foron cuatro xornaes d'espicha inescaecibles, onde se potenció un consumu sanu y responsable de la nuesa bébora, onde la cultura asturiana de la sidra espresóse en toles sos manifestaciones, y onde la vitalidá y tresversalidá de la mesma quedó de manifiestu, con participación ya implicación d'amantes de la sidre de toles edaes.

Per otra parte, y como feliz consecuencia de la iniciativa de recuperar la primer sidre del añu como productu diferenciáu -una sidre nuevo que llegara a esapaecer del mercáu pola industrialización de los llagares- esti añu aumenta nuevamente'l númeru llagares que ponen a disposición del públicu la so primer sidre del añu, llámenla sidre sobre la madre, sidra nuevo, sidra de primavera...

Y esto ye solo l'empiezu, próximamente los llagareros de sidre casero van rializar el so primer alcuentru, van apurrise los premios del Concursu Semeyes LA SIDRA y va nagurase la esposición coles semeyes ganadores, va haber presencia de la DOP Sidre d'Asturies en Madrid Gourmet, va celebrase 'La mar de sidre d'Asturies', y yá pa xunu presentarásel Salón de la Sidre d'Asturies DOP... por citar dellos de los eventos más inmediatos.

Bramente nun podemos ignorar que dos años d'andanciu perxudicaron de forma notable'l seutor: pumareros, llagares, sidrerías... que la recuperación del tiempu perdíu va ser difícil y en dalgún casu imposible; amás la coyuntura internacional nun ye precisamente falaguera, pero lo cierto ye qu'hai ganas de salir d'esti bache y, de verdá, esti añu la sidre ta especialmente bona.

*La exitosa celebración de la XII Primer Sidre L'Añu -PSLA-, marca un inicio de temporada sidrera con unas estupendas perspectives, que esperamos se vean confirmadas.*

*La importante afluyencia y participación en la PSLA de este año, y la calidad de las sidras que en ella pudieron degustarse -con Sidra Roza, como sidra oficial tras obtener la distinción de Meyor Primer Sidre L'Añu'22- anuncia una temporada sidrera excepcional, en la que el buen producto se suma a las ganas de recuperar el tiempo perdido tras la agotadora pandemia que venimos sufriendo.*

*Han sido cuatro jornadas de espicha inolvidables, donde se ha potenciado un consumo sano y responsable de nuestra bebida, donde la cultura asturiana de la sidra se ha expresado en todas sus manifestaciones, y donde la vitalidad y transversalidad de la misma ha quedado de manifiesto, con participación e implicación de amantes de la sidra de todas las edades.*

*Por otra parte, y como feliz consecuencia de la iniciativa de recuperar la primer sidre del año como producto diferenciado -una sidra nueva que había llegado a desaparecer del mercado por la industrialización de los llagares- este año aumenta nuevamente el número de llagares que ponen a disposición del público su primer sidra del año, llámenla sidra sobre la madre, sidra nueva, sidra de primavera...*

*Y esto es solo el comienzo, próximamente los llagareros de sidra casera realizarán su primer encuentro, se entregarán los premios del Concursu Semeyes LA SIDRA y se inaugurará la exposición de las fotografías ganadoras, habrá presencia de la DOP Sidra de Asturias en Madrid Gourmet, se celebrará 'La mar de sidra de Asturias', y ya para junio se presentará el Salón de la Sidra de Asturias DOP... por citar algunos de los eventos más inmediatos.*

*Ciertamente no podemos ignorar que dos años de pandemia han perjudicado de forma notable el sector: cosecheros, llagares, sidrerías... y que la recuperación del tiempo perdido va a ser difícil y en algún caso imposible; además la coyuntura internacional no es precisamente halagüeña, pero lo cierto es que hay ganas de salir de este bache y, de verdad, este año la sidra está especialmente buena.*



SIDRA NATURAL

# Buznego

Artesanos sidreros desde 1932



# ZAPICA



SIDRA DE ASTURIAS  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA





# Sidra Shop

[www.lasidra.as/tienda](http://www.lasidra.as/tienda)

La tienda online de sidra

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







**LA LUNA**  
shipping

desde 1995



# transporte y logística internacional



Transporte marítimo



Transporte aéreo



Transporte terrestre



Paquetería y  
documentación



Almacenes



Depósito fiscal



Seguros de transporte



Aduanas

Teodoro Cuesta 12 · 33207 Gijón · Asturias  
[www.laluna.coop](http://www.laluna.coop) · [info@laluna.coop](mailto:info@laluna.coop) · 985 35 33 31

# Primer Sidre L'Añu 2022

LA MAYOR ESPICHA DEL PAÍS

---

-O LO QUE YE LO MESMO, DEL MUNDIU-



Entamar otra vuelta depués del parón forciáu pol andanciu yera un retu ¡y superémoslu!

Había ganés atrasaes de folixa y prau, necesitábemos una espicha de les bones, con sidre a fartar y bon ambiente, facíanos falta una Primer Sidre l'Añu





Culín nagural de la XII Primer Sidre l'Añu

## Jueves 14

Por una vez el tiempo acompañó y ni siquiera el sol faltó a la primera edición post-pandemia de la Primer Sidre l'Añu, después de que la anterior se redujera a unas pocas actividades telemáticas y presenciales de “resistencia sidrera” adaptadas a las circunstancias sanitarias del momento y la del 2020 se suspendiera al empezar el confinamiento a pocos días de su celebración.

Las ganas contenidas de sidra fueron evidentes y aunque la inauguración oficial estaba programada para la una de la tarde, a las doce del mediodía ya empezaron a llegar los más madrugadores a reservar mesa. Entre ellos, los Siceratores, que no faltan nunca a esta cita, dando color con su uniforme sidrero a la primera jornada de la macroespicha anual.

Así que a la hora del discurso inaugural eran ya cientos de personas las que se encontraban en el Muséu del Pueblu d'Asturies para vivir desde el primer momento la Primer Sidre l'Añu -PSLA-, festividad declarada de Arraigo Social por el ayuntamiento xixonés, un punto de encuentro imprescindible para quienes buscan sumergirse a fondo en la cultura asturiana, los que vienen de lejos y quieren conocerla y para todos los que sienten pasión por la bebida asturiana por excelencia.

Por solo siete euros que costaba la entrada, se tenía acceso al Tendayu del Muséu y su prado colindante, donde, además de tener a libre disposición la sidra nueva de la temporada de decenas de llagares, se desarrollaron continuamente actividades y talleres para todas las edades.

Susana Gudín, artista multidisciplinar, soprano lírica, bailarina y actriz xixonesa fue la encargada este año de dar el pistoletazo de salida, aunque no nos deleitó en esta ocasión con su excepcional voz pero sí con



Susana Gudín foi la encargada del pregón nagural

su discurso intenso y lleno de sentimiento con el que, en un asturiano perfecto y fluido, nos animó a mirar hacia adelante, hacia el futuro, las nuevas propuestas y los nuevos puntos de vista, pero, más importante aún, a mantenernos siempre en contacto con nuestras raíces “pa facer un árbol fuerte en sabencia”.

Destacó la importancia de la dimensión temporal y la responsabilidad que tenemos sobre las generaciones futuras para pasarles un legado que tiene múltiples formas. “Somos un eslabón más d'una cadena que mira siempre p'hacia futuru, ye importante reforciar



Depués de les sentíes pallabres de Susana Gudín tuvo llugar la entrega del premiu comu Meyor Sidre l'Añu a Juan Roza y l'homenaxe a Esther Peinó 'La Peinona'



Los Siceratores nun faltaron a la cita añal cola Primer Sidre l'Añu.

“Ye responsabilidá nuesa caltener viva la tradición, la hestoria, la memoria qu'al traviés de la nuesa llingua llega a los mozos de güei y a los neños que nunos años van tar nel nuesu llugar”

cada esllabón por qu'esa cadena seya sólida siempre” recalcó, insistiendo en la importancia de involucrar en nuestras vidas esta cultura “que cuenta lo que somos y lo que vamos ser”.

Finalmente, pidió honestidad para con todos los niños y niñas que llegan a este país, a este mundo en el que no lo van tener fácil y donde la experiencia que les transmitamos, según sus palabras “va ser la meyor ferramienta pal futuru. Dame que quien tenga tierra de la que collechar y sepa facelo va ser más llibre que

quien nun la tenga”.

A continuación tuvo lugar un emotivo homenaje a Esther Peinó, la Peinona, mítica participante en mercados y ferias tradicionales que nos hizo sonreír a todos con sus coplas y canciones, poniendo a cantar a la concurrencia una versión libre del 'Carrascal'.

Igualmente emocionante fue la entrega del premio a la Meyor Primer Sidre l'Añu, que este año recayó en la naveta Sidra Roza, siendo su lagarero, Juan Roza, quien recogió el premio y sirvió con su sidra el culín inaugural, en compañía de los Siceratores y Marcos Fernández, presidente de la Fundación Asturias XXI, que subieron al escenario para la ocasión y también echaron sus culetes, acompañados de la música de la Banda de Gaites El Gumial, que animó con sus sonos toda la jornada.

A ellos debemos también los bailes que desde la tarde se echaron aprovechando el buen tiempo, en una jornada en la que abundó la sidra, los juegos y deportes tradicionales y sobre todo el buen ambiente.

#AlimentaTuAlma

OVIEDO

Tlf. 985 13 96 82

AVENIDA DE GALICIA, 14  
BAJO DERECHA

Doña Concha  
alimenta tu alma



Hai cantera na tonada asturiana.

## Viernes 15

El viernes el Muséu del Pueblu d'Asturies recibía a los primeros visitantes de la Primer Sidre l'Añu a las doce del mediodía y la mañana discurrió animada, con mucha gente joven y muchas familias que se acercaron a vivir la espichona y disfrutar de la sidra y las muchas actividades programadas.

El plato fuerte de esta jornada fue sin duda la celebración de la Asturianada y Sidre, en la que las promesas más nuevas de la canción asturiana subieron al escenario a darlo todo con sus impresionantes voces, que garantizan un buen futuro para la música del país.

Las voces de los alumnos de la escuela de Música Tradicional La Quintana, a cargo de Ismael Tomás, sorprendieron por su calidad a pesar de la corta edad de los participantes, Noemí Alonso, Luis Castiello, Natalia Martínez y Manuel Valle que con sus voces emocionaron a los presentes, acompañados a la gaita por Belén Arboleya.

Otro momento especialmente esperado, sobre todo por los asistentes menores, fue la mayada infantil de sidra del duernu, en la que Faló Nosti con su habitual buen humor guió a los más pequeños, haciéndolos

# Primer Sidre L'Añu 2022 XIXÓN



mayar al ritmo de las gaitas mientras aprendían la forma más tradicional de obtener sidra dulce.

Un momento clave del día fueron las catas guiadas de sidra de xelu y sidra espumosa, a cargo de Anzu Fernandi, quien realizó las mismas simultáneamente en asturiano e inglés, en atención a la alta proporción de asistentes extranjeros.

La impresionante parrilla de El Pintxu marcó las horas del mediodía, con las mesas y mantas extendidas en el suelo, llenas de comensales satisfechos tomando fuerzas para la tarde.

Durante todo el día la sidra fluyó abundantemente de las pipas estratégicamente repartidas por el lugar y de la barra en la que los esforzados escanciadores -entre los que se encontraba incluso un habitual de los concursos de escanciado- no pararon ni un momento de servir sidra de los numerosos llagares participantes.

A primeras horas de la tarde y hasta la hora del cierre empezaron los bailes al ritmo de la Banda de Gaites El Gumial y no faltó quien se animara a echar unos cantares tradicionales, mientras 'La Peinona' recorría el recinto con sus coplas y cantares y Faló Nosti organizaba juegos tradicionales para grandes y pequeños.





Los echaos nun tuvieron un minutu descansu echando de los estremaos palos de sidre na barra del Tendayu.



El Llagar del Duque punxo un toque de collar cola so decoración..







L'afición Sportinguista pintó de collarao y blanco el práu de la folixa.

## Sábado 16

El sábado la Primer Sidre l'Añu se tiñó de rojo y blanco desde primera hora, con la afluencia masiva de aficionados del Sporting que acudieron a calentar motores antes del derby y que animaron la jornada con sus cánticos sportinguistas.

Pero no fueron himnos del Sporting lo único que se escuchó, una vez puestos a cantar los asistentes entonaron una canción tras otra, desde el mítico "Asturies si yo pudiera" hasta el no menos mítico "Chalaneru", pasando por "La Capitana", el "Canciu d'amor" y "Xixón del alma", entre muchas otras canciones y bailes que animaron el Tendayu hasta la hora del cierre, acompañados por la megafonía y por los componentes la Banda de Gaites El Gumial, que no pararon de tocar.

Durante toda la jornada, niños y adultos disfrutaron de diferentes juegos al aire libre. Los más pequeños siempre han sido una prioridad dentro de la PSLA, de ahí que Faló Nosti, encargado de la animación infantil, organizara diferentes talleres y concursos para ellos, destacando el concurso de escanciado, en el que niños y niñas de entre dos y once años -cada cual según sus posibilidades- subieron al escenario a echar un culín, transmitiendo el gusto por este arte a las futuras generaciones..

También hicieron sidre del duernu, jugaron a bolos, la llave y la rana, fabricaron "cometes", aprendieron a lavar ropa en la tabla con 'la Peinona' y, junto con

muchos mayorones que también se apuntaron a la comedia, jugaron a tirar de la cuerda y a carreras de sacos.

Otra de las actividades que reunió a pequeños y mayores fue la demostración de cocina con sidra en directo, en la que los chefs de Miscelánea Gastro demostraron que la sidra no solo se bebe, también se puede comer, en este caso como ingrediente de una fideguá con gambas que hizo las delicias de los presentes.

La Botellona volvió a ser protagonista, siendo pocos los asistentes que no se sacaron al menos una fotografía -solos, en grupo o en pareja- con la botella de sidra más grande de la Primer Sidre l'Añu, un clásico ya de esta celebración que lleva años propiciando momentos de risa y fotografías para el recuerdo: más de trescientas imágenes, a cual más original y divertida, componen el álbum de la Botellona, que pueden visitar en nuestras redes y que próximamente estará disponible en la galería de lasidra.as.







La Mareona cola Botellona. Equí ye too a lo grande.



Bon ambiente nel prau.



Cola pa entrar al práu de la Primer Sidre l'Añu.

 The advertisement features a large, dimly lit cellar with several massive wooden barrels. One barrel in the foreground is prominently displayed with a yellow label that reads "SIDRA NATURAL El Duque Gijón". The background shows a long, vaulted cellar with more barrels and wooden pillars.
 

Te llevamos la sidra a casa

**SIDRA NATURAL**  
*El Duque*  
GIJÓN

T. 630 440 262  
CASTIELLO - GIJÓN (ASTURIAS)  
[www.sidraelduque.es](http://www.sidraelduque.es)



Francisco Gutiérrez ganó el Concurso de Sidre Casero Fecho en Maera que se organiza cada edición, el año pasado había quedado en tercer lugar, pero este año se volvió a imponer a los 20 participantes inscritos



Enriba: Del primer al quinto premiu algamaron diplomes acreítativos. Abaxo: El xuráu dando valoración.

## Domingo 17

El domingo es una de las jornadas más interesantes para los amantes de la sidra, en especial, de los que se dedican a hacerla en casa, ya que se celebra el concurso de la Sidre Casero Fecho en Maera.

En esta ocasión fueron 15 los participantes, siendo destacable la alta calidad de la sidra presentada a concurso “en realidad ninguna de ellas presentaba defectos importantes” declaró Llucía Fernández, una de los miembros del jurado, destacando la evolución positiva de la sidra que se presenta a este certamen desde los primeros años hasta ahora.

Este año la sidra de Francisco Gutiérrez, que tiene su lagar en Manzaneda, Gozón, se alzó con el primer puesto con una sidra que destacaba por el buen vaso que hacía y sus aromas. Su premio fue una pipa de madera de 150 litros para que siga elaborando su sidra sin abandonar la madera.

En segundo lugar, y con una sidra también de excelente calidad, quedó Ricardo García Castañón, de Deva (Xixón) que *“el concurso de sidra en madera me parece muy buena historia, yo siempre fui de madera, aparte de aportar muchas cualidades no transmite el calor como el acero y da sidra de mejor calidad”*. Recibió un lote de 500 corchos de primera calidad grabados con el logotipo de LA SIDRA.

Jairo Andrade recibió un alcoholímetro por su tercer puesto y los premios cuarto y quinto, dotados con un diploma acreditativo, fueron para dos mujeres,



Elena Manzaneda y Jackeline Marcano.

El jurado estuvo presidido por Manuel G. Busto y compuesto por los catadores Donato Joaquín Villoria, Ana María Viciosa, Llucía Fernández y Emilio Rubio, de la Montera Picon de Ramón. De la misma sidrería fue la encargada de sacar lo mejor de estas sidras con un escanciado esmerado, Alejandra Venegas, ganadora en la categoría local del







Primer premiáu, Francisco Gutierrez, de Gozón.

Campeonato Oficial de Escanciadores de Asturias en el certamen de Xixón que se realizó en 2021.

Primero se realizó una ronda de preselección en la que, a través de una cata a ciegas, se escogieron de entre las 15 presentadas las cinco sidras que por su calidad habrían de pasar a la final. Después de una pausa, el jurado volvió a probar las sidras seleccionadas, debiendo realizarse una tercera prueba al quedar empatadas las sidras segunda y tercera. Finalmente, al abrir el sobre cerrado en el que se encontraba la relación de participantes y los números de las sidras, se desveló el ganador, Francisco Gutiérrez.

Pero no solo hubo sidra casera en esta última jornada de la Primer Sidre l'Añu; la presencia de Salvador Ondó, cuatro veces campeón de escanciadores y cantante de tonada, puso el mejor final a la fiesta, haciendo una demostración pública de escanciado y deleitando a todos los presentes con su voz, demostrando su dominio de la asturianada. Después de su intervención no dudó en ponerse detrás de la barra del Llagar El Duque a echar sidra y a seguir cantando tonada. "Un asturianu ñaz onde-y da la gana" declaró Salvador, aludiendo a los sus orígenes Guineanos.

Esta jornada fue el cierre de la XII edición de la Primer Sidre l'Añu, un encuentro que este año congregó a alrededor de 8.000 personas con una media de 2.000 al día.



**Droluz**  
DISTRIBUCIONES  
CELULOSAS / QUÍMICOS / LIMPIEZA

**Luz María Muñiz**

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



**Belladonna**  
ESPACIO DE SALUD

Siempre pensando en tu salud

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

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

ACAI

# Asturianada y Sidre



Enriba izda: Manuel Valle y Belén Arboleya. Enriba drecha: Belén Arboleya y Noemí Alonso. Abaxo izda: Vanesa Señas. Abaxo dcha. Natalia Martínez.

Apostar pola música'l país y poles voces asturianas más moxes foi dende l'entamu l'envís del certame de tonada Asturianada y Sidre, que se celebra dende la primer edición de la Primer Sidre l'Añu.

L'escenariu del Tendayu del Muséu del Pueblu d'Asturies acoyó, como d'avezu, les actuaciones de dellos escolinos mui mozos, de la escuela de música tradicional Veiga'l Cubia (Grau) que, baxo la direición del so profesor Ismael Tomás, interpretaron dalgunos de los canciós más conocíos del repertoriu asturianu.

Dalgunos de los participantes son ya avezaos nesti escenariu, nel que lleven actuando en delles ediciones, como ye'l casu de Luis Castiello, que vino dende Cabranes y tien 16 años, o'l de Noemí Alonso, de Grau, que con 16 años lleva ya ocho dedicándose a la asturianada. Natalia Martínez vieno también dende Grau y Manuel Valle vive n'Intriagu, Cangues; los dos tienen 14 años y son los más mozos del grupu.

Aparte d'ellos tuvimos la suerte de sentir canciar a Vanesa Señas, que participare dende neña nes primeres ediciones de l'Asturianada y Sidre pero que con 20 años ya sobrepasa la edá del certame, dedicáu a los más neños.

Nesta ocasión foi la gaitera Belén Arboleya quien acompañó a los participantes de la amuesa musical. Al frente de toos ellos, Ismael Tomás, profesor de tonada na Escuela de Música Tradicional de Grau Veiga'l Cubia, que tamién imparte clases en Xixón y que xuega un perimportante papel na recuperación d'esta forma musical pente la mocedad. Tamién pudimos sentir a otra mayestra de tonada, Lorena Corripio.

Cola actuación d'estos participantes, concluyó esta muestra d'Asturianada y Sidre .

Dende la organización de la PSLA, tan arguyosos de ver xorrecer y meyorar a munchos de los participantes, dando bona cuenta de la so costancia, y, por supuesto, talentu.

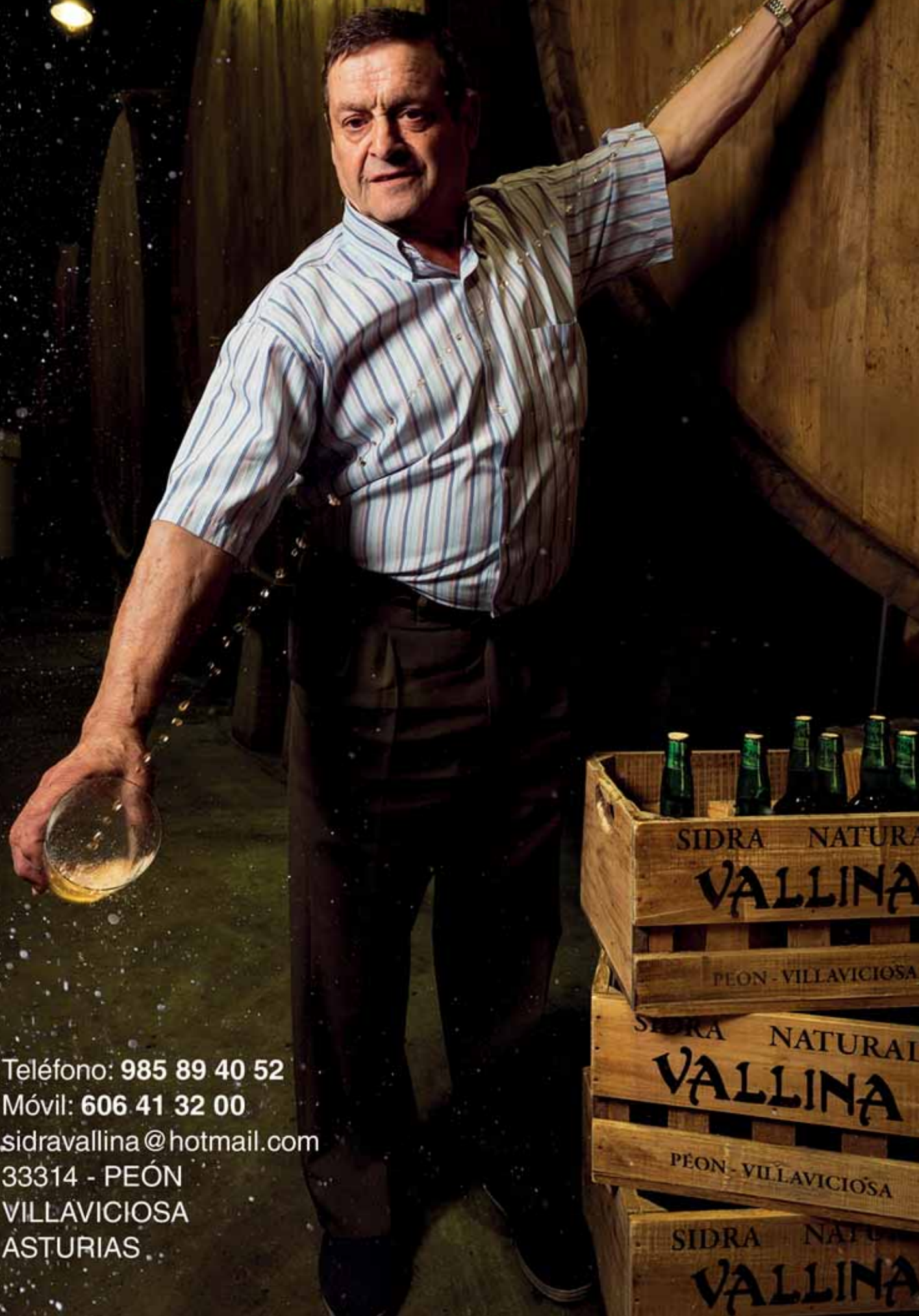


Enriba: Manuel Valle. Abaxo Belén Arboleya a la gaita.





# SIDRA VALLINA



Teléfono: 985 89 40 52  
Móvil: 606 41 32 00  
sidravallina@hotmail.com  
33314 - PEÓN  
VILLAVICIOSA  
ASTURIAS

SIDRA NATURAL  
**VALLINA**  
PEON - VILLAVICIOSA

SIDRA NATURAL  
**VALLINA**  
PEON - VILLAVICIOSA

SIDRA NATURAL  
**VALLINA**





## ¡La reciella pasólo en grande!

La xaronca, la llave, el tiru cuerda, los bolos, los talleres pa facer xuguetes y paxos o pa decorar galletes, la mayada pa facer sidre'l duernu, llavar la ropa con calderu y tabla, echar sidre o participar nes carreres de sacos ... la reciella tuvo opciones asgaya

pa esfrutar de la Primer Sidre l'Añu tantu o más que los mayores y al mesmu tiempu averase a la nuesa cultura tradicional nunes xornaes d'arruelu prestos nes que xugaron comu lo ficieren los sos pas y los sos güelos.



Pa beber sidre hai que comer, sabémoslo toos, poro la parrilla d'El Pintxu malpenes tuvo descansu sirviendo chorizos colloraos y criollos, costielles o panceta; tamién hebio empanaes, tortielles, postres tan asturianos comu l'arroz con llechi y les casadielles, ensin escaecer propuestas pa veganos.





El valor del agricultor

Legumbres      Frutos Secos  
Arroces      ECO      Semillas  
Pastas      Encurtidos

Codlex Alimentación Tradicional S.L.

 Llámanos  
**985 669 033**

[caminastur.com](http://caminastur.com)









Esther Peinó, La Peinona, canciando les sos coples.

A lo llargo de los cuatro díis de la Primer Sidre l'Añu cuntamos cola compañía d'Esther Peinó, La Peinona, un personaxe mui conocíu y queríu nos mercaos y ferias tradicionales asturianas y que foi homenaxeada na naguración de la PSLA.

La so voz grave y la botella d'anís ficiéronse sentir per tol práu y les sos coples y cosadielles ficeron sorrir a los asistentes cola so picardía.

Amás, cola idega de facer llegar a los más neños cómu yera la vida de les muyeres anantia, Peinó llevó a la so carpa tables de llavar y calderaos d'agua, deprendiendo a los piqueños a llavar a man y echar la ropa al verdi, ocasión que non pocos aprovecharon pa xugar col agua y ponese pingando, enfrescando un pocu del sol que mos acompañó demientres tola PSLA.





# 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> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> <small>DISPONIBLE EN</small>   </div> <div style="text-align: center;"> <small>DISPONIBLE EN</small>   </div>  </div> <p>SÍGUENOS  Sidrerías El Mallu</p>			





# ¿SEDE?

sidra  
Peñón

amar pardo ©

“Escanciando la tradición”

*Sidra Peñón, desde 1910*

[www.sidrapenon.es](http://www.sidrapenon.es)



# Roza

SIDRE OFICIAL DE LA PRIMER SIDRE L'AÑU 2022



Reconocía como la Meyor Primer Sidre L'Añu nesta doceava edición, el llagar Roza, allugáu en Nava y con más de un sieglu d'hestoria al llombu, presentó una sidre afrutao y fresco, equilibrao y con bonos arumes

Juan Roza, actual llagareru de la sidre que lleva por nome'l so apellíu, lleva más de 30 años al frente del llagar, representando la tercer xeneración de Sidra Roza.

La sidre nuevo d'esti llagar impúnxose na XII edición de La Meyor Primer Sidre L'Añu, superando na final a Buznego y a Acebal, depués d'una cata a ciegues que se realizó en dos rondes en nes que





Juan Roza recibe'l gallardón que lu acreita como Meyor Priimer Sidre L'Añu 2022.

participaron un total de 38 llagares, quedando finalistes 'Acebal, Alonso, Cabueñes, J. Tomás, Buznego, Cortina y Roza.

Esti añu, pa garantizar más entá el procesu, les sidres que se presentaron a la fase final coles correspondientes numeraciones fueron entregaes al presidente del xuráu, Manuel G. Busto en sobre preslláu al entamu la preba, con total desconocimientu de los números asignaos a ca participante.

Finalizada esta fase abrióse públicamente'l sobre y dióse a conocer los tres finalistes. En preba de tastia a ciegues a dos vueltes y con unes puntuaciones uniformes entregóse al presidente otu sobre preslláu que de manera aleatoria contenía los datos de los llagares y en presencia de la TPA, que retresmitió parte del final del concursu en direutu, el presidente procedió a abrir el sobre pa saber a quien correspondía la lletra de la puntuación ganaora, siendo el llagar ganaor Roza, de Nava, que entre otres coses desplicó que la sidre presentao sacáralo del tonel polo que yera una sidre sobre la madre, nuevo.

Esta mesma operación realizóse nel Pueblu d'Asturies el domingu día 17 nel concursu de sidre casero. Por esti procedimientu algamaba Sidra Roza l'honor de ser la sidre oficial de la Primer

## Roza resultó ganaora con un total de 89 puntos de los 100 posibles, seguía a curtia distancia por Buznego y Acebal

Sidre l'Añu 2022 y polo tanto la más consumía demientres el certame.

El xuráu encargáu de tomar esta difícil decisión tuvo compuestu por Emilio Rubio, xerente y propietariu de la sidrería La Montera Piconu de Ramón, na que tuvieron llugar les deliberaciones, Manuel G. Busto -presidente del xuráu- Miguel Prieto, Manuel Castro, y Ana María Viciosa.

Juan Roza recibió'l gallardón de les manes de Marcos Fernández, presidente de la Fundación Asturias XXI, con evidente alegría y tamién con modestia, destacando la calidá de toles sidres presentaes. "Toos somos igual de buenos" afirmó. Home de poques pallabres, suplió cola so sonrisa un discursu más llargu y, agradeciú pol premiu, aseguró que "tamos equí pa danos valor" y que pela so parte tien pensao "seguir dando caña a la sidra".

Los 'Isidrinos' de la empresa COEM tamién tuvieron presentes en la Primer Sidre l'Añu, disponibles na carpa dedicá a les tasties, pa que tol que quinxere comprobare comu echen la sidre ya'l bon espalme que consiguen



Dos de los echaos llétricos que tuvieron presentes nel stand de tasties de la Primer Sidre l'Añu.

Aparte del nuesu esforcíu equipu d'echaos profesionales, pente los que cuntamos con dalgunos participantes nel Campionatu Oficial d'Echaos, los asistentes a la Primer Sidre l'Añu pudieron tamién comprobar personalmente la calidá de los culinos servíos polos echaos llétricos de mesa de COEM Astur.

Demientras los cuatro díes que duró l'eventu tuvieron na carpa a disposición de los asistentes dos de los modelos más nuevos d'estos echaos, silenciosos, eficientes y de gran autonomía que amás, pueden personalizase col diseñu escoyíu.

Especialmente interesaos por estos aparatos amosáronse los visitantes de fuera d'Asturies, que

tienen difícil conseguir quién-yos eche un culín si nun cuenten con esti sistema, asina comu propietarios d'establecimientos hosteleros que, ensin ser sidreríes, quieren tener sidre pa los sos veceros pero que poles carauterístiques del so llocal nun procede que s'eché a man.

Aparte de los echaos, la empresa que los fabrica, COEM Astur 'Todo para el mundo de la sidra', tamién ufre, comu'l so nome indica, muchos otros acesorios necesarios pal sidreru, dende llagares a pipes, siendo mui apreciaos los sos chigres. El so catálogu tamién tuvo presente na PSLA, onde foi consultáu por muchos de los presentes.

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



# Tasties Guiaes



Ta dientro de los porgüeyos de la Primer Sidre l'Añu esparder el mayor conocimientu de la sidre asturiana, polo que son especialmente interesantes les tasties guiaes nes que se presenta al públicu nueves variedaes o se-yos depende cómo valorar correchamente les carauterístiques organoléutiques d'una sidre.

Demientras la Primer Sidre l'Añu el tasiador Manuel G. Busto desendolcó delles tasties de sidre natural,

valorando les carauterístiques organoléutiques de la sidre de los llagares J. Tomás, Acebal, Cortina y Buznego.

Per otu lláu, Anzu Fernandi presentó la sidre de xelu Guzmán Riestra, quedando patente qu' esti tipu de sidre entá nun ye bien conoció pol públicu xeneral, que reaciona con sospresa ante ello y lo valora perpositivamente.



Testu: Lluçía F. Marqués  
Semeyes: Vera Anikina y David Aguilar

**COEM**  
Todo para el mundo de la sidra

*Vive la sidra*

**!!Nuevo escanciador portatil!!  
vayas donde vayas..**

www.coemastur.com



SIDRA NATURAL - NATURAL CIDER

**RIESTRA**

*Artesanos de la sidra - Craft Cider Makers*

SIDRA NATURAL

M.   
**Zapatero**

C/ La Riega, 5  
 NAVA, ASTURIAS



¡TOMA

PINERA!

PI  
ÑE  
RÍ  
ZA  
TE



985 33 50 54

[sidrapinera.es](http://sidrapinera.es)

DEVA - GIJÓN

# Emotivu -y prestosu- VIII Axuntábense



Magdalena Sangrouber foi la responsable d'echar la sidre demientres la ceremonia.

La Bona Confradería de los Siceratores d'Asturies nomó a los sos nuevos miembros de méritu, nun actu col que quinxo dar fuerza por que la cultura sidrera seya declarada Padremuñu de la Humanidá pola Unesco, la próxíma seronda

La ceremonia, que se cèlebró per primer vegada nel Muséu de la Sidre de Nava, empecipió cola intervención del alcalde navetu, Juan Cañal, y foi conducía por Ricardo del Ríu y Milio del Nido tres la cual procedióse al actu en sí, acoyendo a los nuevos confráderes de méritu, «Toos ellos arreyaos cola cultura sidrera asturiana

como Padremuñu de la Humanidá y demostrando el nuesu sofitu a esa candidatura».

Los nuevos miembros de méritu, a los que se-yos reconoz el so sofitu a la sidre, a quien se punxo la capa, la montera picona que caracteriza a los miembros d'esta Confradería sidrera, y se-yos dió el preceptivu "golpe

<p>QUESO CABRALES DENOMINACIÓN ORIGEN PROTEGIDA D.O.P.</p> <p><i>Carlos Cuervo</i></p> <p>Ctra. Arangas, s/n - Arenas de Cabrales - Teléfono: 618 989 484</p>	<p>nozal@nozalsi.com www.nozalsi.com</p> <p>Facebook. Nozal S.L-mobiliario para hostelería y hogar Instagram. Nozalmobiliario</p> <p><b>NOZAL</b></p> <p>C/. Pitágoras, 43 Bajo - 33211 GIJÓN Teléfono: 985 33 26 08 / Móvil: 678 65 45 32 nozal@nozalsi.com</p>
---	--





A la manzorga: Aitana Castaño a puntu recibir el culete col que sella'l so xuramentu como Sicerator, y a la drecha Marta Eola, en representación del colleutivu "Muyeres" recibiendo'l preceptivu 'Golpe de Mayu'.

de mayu" fueron l'hosteleru Francisco Gámez, de Casa Tataguyo - Avilés- la periodista Aitana Castaño, y el llagar Sidra Fran, -con una emocionada alcordanza al so fundador, Víctor Ramos, fináu'l pasáu mes de febreru-. Nel actu, Francisco Gámez espresó'l so agradecimientu y emoción por esta reconocencia, destacando que tola so familia materna ye d'El Remediu -Nava- y la ilusión que-y fadría a la so ma -finada va unos años- velu recibir esta distinción.

Pela so parte, la periodista y escritora Aitana Castaño, bien contenta pol so nomamientu como sicerator de méritu, estimó ésti de la meyor manera: interpretando 'La Mariñana', una de les composiciones del repertoriu de José González (El Presi), anguañu parte del padremuñu popular asturianu.

D'últimes foi-y impuesta la capa y la montera de los Siceratores a Marta Eola, en representación del colleutivu "Muyeres" que preside, agrupación de dellos grupos d'investigación folclóricu que llevaron -y lleven- la música tradicional asturiana dientru y fora de les fronte-

res asturianas, y que pa espresar el so agradecimientu parafrasió con éxitu'l nome del cantar popularizáu por Violeta Parra: "Gracias a la sidra que me ha dado tanto" Asina mesmo, la Bona Confradería de los Siceratores d'Asturies tamién quixo destacar a Cristina Navarro y Roberto Hernández, pareya recién instalada en Nava con aniciu en Albacete y Salamanca respetivamente, pola so integración total nel conceyu y la cultura asturiana, como la de la sidre.

El preceptivu culín que selló'l xuramentu de toos ellos comprometiéndose cola defensa de la bébora patria asturiana foi maxistralmente echáu por Magdalena Sangrouber, campiona en 2021 del certame d'echaors del Festival de la Sidre de Nava.

Como nun podía ser d'otra miente, el 'Axuntábensu' remató con una alegre espicha, celledrada en Les Dominganes, onde nun faltó nin la sidre, nin la música y el baile asturianu, esto postrero bien d'estimar al colleutivu "Muyeres"; la sidre por supuestu 'Ramos del Valle', del llagar Fran.



# Cabeza Blanco Gourmet












































# Parrilla El Gaucho Fierro

## La primera parrilla de Asturias



Cristina Martínez es la continuadora de un negocio que permanece en la familia desde su apertura en el año. “Somos la primera parrilla de Asturias y los primeros en ofrecer carne a la brasa” nos cuenta con orgullo.

Actualmente, el Gaucho Fierro es un elegante restaurante merendero con zona de barra, tres amplios comedores, terraza techada y dos terrazas campestres, completadas con parque infantil, es decir, un establecimiento para todos los gustos y necesidades.

De su cocina destaca, como decíamos, su parrilla: carne de Angus, xata roxa, chuleta de vaca vieja y nuevos cortes que gustan mucho, como el Tomahawk o el T-bone. Recientemente han incorporado la parrilla de carbón, donde preparan pescado de la rula a la brasa, con especial aceptación del rodaballo y el besugo. Además, tienen una amplia carta de cocina tradicional con nuevas propuestas, destacando su fabada, la mejor del mundo en 2018.

Con mucha humildad renuncian a hacerse llamar sidrería, porque echan sidra en la barra, zona de sidrería y terraza, pero no en los comedores, y consideran que para poder llevar con dignidad el título de sidrería, es necesario echar siempre la sidra.

Eso sí, no renuncian a tener la sidra que sus clientes quieren, **JR Etiqueta Negra DOP**, que escogieron porque “de ella todo el mundo habla bien”.

### **PARRILLA EL GAUCHO FIERRO**

CAMÍN DE LA PEREA 10, GRANDA. SIERO

T. 985 79 27 35



# 'Pintando con Luz' ganadora del XIV Concursu Semeyes LA SIDRA

La entrega de premios, y la exposición de las obras premiadas en este concurso patrocinado por **Sidra JR**, se realizará el próximo mes de mayo en la Sidrería La Galana

El jurado, presidido por Luis José Vigil-Escalera 'Lujó Semeyes' estuvo compuesto también por Carlos Suárez, Esther Freile, Marta Menéndez y Carme Pérez.

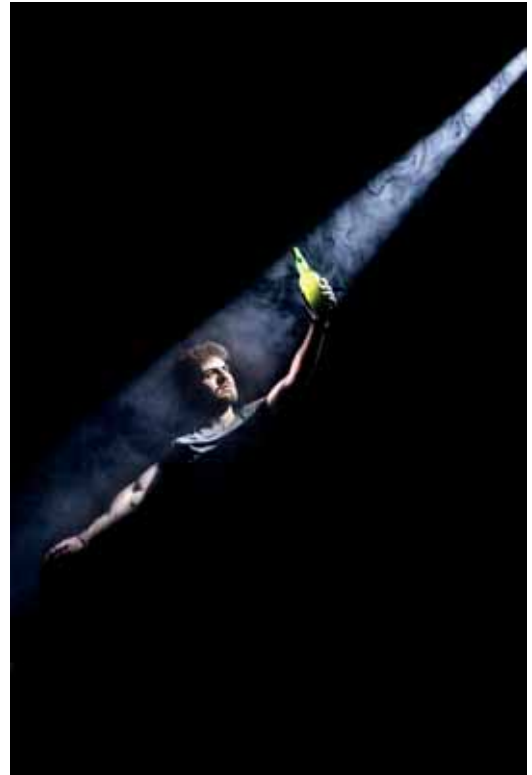
Una vez examinadas las 383 fotografías de los autores provenientes de distintos estados de todo el mundo participantes en el Salón internacional de fotografía, acordaron por unanimidad emitir el siguiente veredicto:

**1<sup>er</sup> premio - Oro CEF** a la obra 'Pintando con luz', de Arturo Rodríguez

**1<sup>er</sup> accésit - Plata CEF** a la obra 'Al final de la Jornada' de Héctor Herrería

**2<sup>a</sup> accésit - Bronce CEF** a la obra 'La Sidra en el Corazón', de Antonio Farto

**Premio Sidra JR** a la obra 'Puzzle', de José María García



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.



Desde el Restaurante La Rula se ve la antigua rula del puerto que le da nombre y el mar pone directamente la banda sonora a su terraza, en pleno puerto deportivo, un escenario ideal para disfrutar de una buena comida y unas botellas de Sidra Menéndez



# Bar la Rula

## Gastronomía a pie de mar

---

Claudio Alvargonzalez 14 - Xixón

T. 985 43 45 41



LARULA



La Rula abre sus puertas a pie de mar, en un local amplio y diáfano, decorado al tiempo con sencillez y mucha personalidad -cabos de cuerda, decenas de fotografías de Cimavilla y la antigua rula, un tonel presidiendo la barra. una enorme puerta de madera tallada...-.

Se completa el establecimiento con una amplia terraza, situada en el mismísimo puerto deportivo, un enclave perfecto para tomarle el pulso a la ciudad desde un punto de vista privilegiado.

Al frente, Eduardo Fanjul, quien antes dirigió durante quince años el bar de copas que se ubicaba en el mismo lugar, El Colonial.

Las circunstancias marcadas por el Covid y las sucesivas restricciones le llevaron a adaptarse al momento y darle una vuelta de tuerca al negocio. Así, el 11 de octubre del pasado año abrió de nuevo sus puertas, esta vez como Bar Restaurante La Rula.

De su cocina salen platos cuidadosamente elaborados con productos de proximidad, recetas de siempre que, no por tradicionales y caseras, descuidan la presentación.

Hablar de cocina de proximidad estando -literalmente- con la mar a pocos pasos implica todo lo que el Cantábrico ofrece. A destacar, el calamar fresco, tanto plancha como frito, el pixín y la lubina... a pesar



del poco tiempo que llevan abierto, la almeja extra de carril es ya un clásico de La Rula.

En cuanto llegue la costera del bonito, avisan, todos los días tendrán a disposición de sus clientes ventrisca, rollu de bonito y tacos al ajillo.

Pero no solo el mar, Asturias entera se sirve en sus mesas: fabada, pitu caleya, cabritu y callos no faltan a diario -de lunes a sábado, el domingo cierran por descanso- para animar la carta en los meses de frío.

Que no se definan como sidrería no implica que no den mucha importancia a la sidra, de hecho cuidan





mucho de servirla siempre a la temperatura adecuada, utilizando para ello escanciadores automáticos, algo que sus clientes aceptan encantados.

Eduardo tiene muy claro cómo tiene que ser la sidra que sirve, “para nuestro gusto, lo primero es el color, que no debe ser ni intenso ni muy oscuro. En el sabor, que no predominen los ácidos, fresca y agradable en la boca”, y para garantizar esa calidad y esa continuidad han optado por trabajar con la sidra del llagar Menéndez, teniendo disponible la DOP, ya que la Denominación de Origen es para él algo importante, necesario incluso para proteger y dar el valor que se

merece a la sidra y a la manzana asturiana.

Aparte de la calidad de la sidra, lo que llevó al propietario de La Rula a optar por Menéndez fue la profesionalidad del llagarero. “Cuando emprendes un proyecto con vistas a muchos años debes rodearte de buenos compañeros de viaje y Menéndez es uno de ellos, por trayectoria, categoría y profesionalidad” asegura.

Además, su excelente ubicación atrae hasta La Rula a mucha gente de fuera, que consume mucha sidra y quieren aprender de ella, se interesan por el producto y plantean preguntas, a lo que el equipo del restaurante responde aclarando todas las dudas sobre la sidra y la cultura sidrera, ya que Eduardo tiene claro que “es nuestra obligación como asturianos y hosteleros explicar y dar a conocer el producto”.



# La sidra en Gustave Flaubert

Manuel Gutiérrez Busto

Este conocido escritor francés, a través de dos de sus cuentos ya en las últimas obras de su vida, nos relata en 'Un Corazón Sencillo' (1877-78) algunos pasajes costumbristas, su madre de Pont-L'Évéque, en Calvados, Normandía. Flaubert habla de que le sirvieron a su madre una comida con solomillo, callos, morcilla, pollo en pepitoria y "sidra espumosa". En esta zona de Francia es actualmente muy apreciada la sidra brut y las sidras gasificadas, pero en aquellos tiempos era este tipo de sidra algo más, la sidra espumosa era el champagne de los no ricos. Otra de las variedades es la llamada "cidre pétillante" que es una sidra muy burbujeante, sin haber acabado el proceso completo de fermentación.

El pasaje que se describe en el muelle del puerto de Honfleur, cerca de Le Havre, donde "los viajeros se atropellan entre las barricas de sidra" nos recuerda que para la marinería, tenían su ración de sidra que iba embarcada como parte de su pago en especies, lo mismo que la parte del producto de pesca. Esto queda bien explicado en las tradiciones de pesca en los balleneros de los puertos de Guipúzcoa, en los cuales advierten las autoridades que no agüen tanto la sidra, permitiéndoles un tanto por ciento de añadido.

El siguiente pasaje es referente a Felicité, la sirvienta, de la madre de Flaubert, mujer de gran corazón, que "cuando veía por la calle desfilan un regimiento, se ponía delante de la puerta con un jarro de sidra e invitaba a los soldados". La referencia al jarro es común en Asturias donde antes del vidrio era éste el recipiente en el que se servía la sidra, habiendo, según el tamaño, una referencia a la capacidad o medida de sidra para

beber, tanto en las espichas como en el trasiego. Puede que sea una coincidencia, pero en aquella época Rusia había invadido Polonia, situación que nos lleva actualmente a la invasión Rusa de Ucrania, que fue en su día una gran productora de manzana y por lo tanto de sidra, esta situación se fue deteriorando con los planes quinquenales del dictador Stalin que priorizaba la cantidad, sobre la calidad, siendo a partir de los años 50-60 cuando desaparecen las fábricas de sidra en Ucrania.

En el cuento del mismo autor Gustave Flaubert sobre la Leyenda de San Julián el Hospitalario, el cual vivía en un castillo con sus padres, va describiendo los diversos cobertizos "la perrera, caballeriza, el LAGAR y los graneros". No cabía menos que en un castillo y en la zona donde se describe pudiese haber el lagar para hacer sidra, como podemos comprobar en estos dos cuentos tenemos una descripción completa de nuestra bebida y la similitud en los usos, procedimientos y recipientes de la zona normanda a nuestra Asturias. No es habitual este tipo de descripciones en los autores clásicos, solamente he encontrado este tipo de referencias en autores franceses e ingleses, o en un libro de Herman Hesse de zona alemana. Es por esta escasez de referencias por lo que me he inclinado a hacer este artículo, esperando que tal como aquí se hace referencia a las invasiones, sea la sidra un elemento disuasorio de guerras y conflictos, porque es en esta bebida donde vemos más el compartir y la solidaridad que hace Felicité a los soldados. Si Putin bebiese sidra, quizá no habría guerra.

C/ 2 de Mayo 35. El Natahoyo. Gijón T. 985 37 46 81

*Carnicería*  
**Ico**  
*Distribuciones*

Av. de Oviedo 53. Lugones T. 609 128 892

**DP** DISTRIBUCIONES  
**POSADA**

Polígono Ind. Río Deva, Nave 17. C.P. 39548 Pesués (Cantabria)  
Tlfno: 942 107 125. [info@distribucionesposada.com](mailto:info@distribucionesposada.com)  
[www.distribucionesposada.com](http://www.distribucionesposada.com)





JOSÉ LUIS PIÑERA, LLAGARERU DE SIDRA PIÑERA

“La tendencia ye a sidres monovarietales, buscando unes características concretas”



José Luis Piñera.

La DOP nun se bebe namás pola diferencia de calidá, bébese sobro tou por identidá, el preciu nun influye tanto. Cuando va xente de fuera a les sidrerías debía dase-y primero por sistema la sidre con Denominación d'Orixe; como si vas a La Rioja van ufrite'l meyor vinu que tengan; equí paez que non, al que ye de fuera dase-y lo más ruino, porque nun entiende, y nun tien que ser asina.



Un intre de la tastia de Llosa Serantes.

La tastia guiada entamada pol Clú de LA SIDRA, que se celledra los primeros xueves de ca mes nel Aula de la Sidra del CIFP Hostelería y Turismu de Xixón, acoyó nesta ocasión a José Luis Piñera, tercera xeneración de llagareros del llagar Sidra Piñera, que non solo fizo la correspondiente tastia guiada, retrucando a toles duldes de los asistentes, sinón qu'aldericó colos presentes de dellos temas d'actualidá dientru'l mundiu sidreru.

La poca presencia de la sidre asturiano nes postreres ferias agroalimentaries, cola perda de visibilidá qu'ello representa, o la tendencia a facer sidre ecolóxico, variedá qu'elli nun contempla comercializar pol momentu, aunque dellos de los pumares de los que trae mazana si que cuenten con esti sellu, foron dalgunos de los temas trataos.

Otra de les variedades de sidre "de moda" de les que se faló y que nun se plantega, polo menos pol momentu, sacar al mercáu ye la de la sidre sobro la madre, "nun ye la nuestra idega nin apostamos mucho por ello, son estratexes de venta y mercáu", opina, malque nun descarta que lo acaben sacando, si lo fae tola competencia.

Equí surdió un interesante alderique sobro la modernidá de los trasiegos, práutica xeneralizada agora gracias a los avances teunolóxicos que faciliten esi procesu, en detrimentu de la sidre sobro la madre, ensin trasegar.

De los efeutos de la pandemia, aparte de los evidentes, destaca'l xorrecimientu de la venta al direutu, ya que muncha xente a la que se-y repartió sidre a domiciliu demientres el confinamientu avezóse a tener sidre en casa y son munchos los que suben a compra-lo al llagar.



Una participante tastiando la sidra Etiqueta Negra.  
Una participante tastiando la sidra Etiqueta Negra.





José Luis Piñera comenta colos participantes los detalles de la so sidre.

## En Piñera busquen dar a la so sidre una personalidá concreta y continua, bien definía, utilizando pa ello combinaciones de poques mazanes escoyíes a costafecha

Pa un futuru prósimu José Luis Piñera espera que'l branu venga bonu, con ganas de folixa y de sidre, aunque tratándose d'Asturies el clima tien muncho que dicir al respetu, sobro tou nel so casu, yá que tienen muchos merenderos na zona pa los que'l bon tiempu ye determinante.

El de Piñera ye un llugar de calter familiar que lleva más de mediu sieglu faciendo la so sidre en Deva, de manera artesanal dafechu, pero qu'incorpora nueves teunoloxíes pa masimizar el rendimientu, utilizando más la prensa neumática, capaz de mayar once toneles de mazana al tiempu en ciclos de cincú o cincú horas y media, que los dos llagares hidráulicos colos que tamién cuenta nes sos instalaciones.

Anguañu en Sidra Piñera embotellen tres palos de sidre estremaos, caún d'ellos con unes carauterístiques organoléutiques concretes y bien definíes: Sidra

Natural Piñera, Llosa Serantes DOP y Piñera Etiqueta Negra Sidra Natural DOP.

Nes tres busquen un equilibriu de carauterístiques, tendiendo ca vegada más a monovarietales, utilizando poques races de mazana y siempre les mesmes, que ye la forma en que se pue valorar la sidre y repetir el saborgor añu tres añu, controlando una finca y recoyendo na fecha asemeyao, dando valor añadiu a la sidre al apurri-y una personalidá concreta y continua.

Cauna de les sos marques de sidre respunde a gustos estremaos y reconoz qu'a la xente que vien de fuera y nun conoz la sidre -ello ye, xente que tien comu referencia de la sidre asturiana lo achampanao- va prestayos más la primera, llueu la segunda y depués la tercera, entantu qu'a los asturianos pásamos xusto al revés.

La cuestión nun esmolez muncho a José Luis, yá que venden n'Asturies cuasi la totalidá de la so producción, exceptuando la venta -cuasi aneudótica- a un distribuidor del País Vascu y a una carnicería en Murcia.

D'esta tastia cabe destacar que José Luis Piñera traxo pa prebar la so sidre nuevo, dando a los participantes la pocu avezada oportunidá de tastiar una sidre que ta en procesu d'algamar tol so potencial, permitiéndoyos depender sobro la evolución y mauración de la sidre.



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

### Sidra Natural Piñera

La sidre que trai a la tastia ye práuticamente nuevo, seique nun lo ye al cientu per cientu porque ta fecho sobro borra vieyo, del añu pasau, conteniendo como muncho un 20% de sidre vieyo.

La evolución d'esta sidre nun ta completo cuando se tastia, dexando clares les carauterístiques d'una sidre del añu, mui frutal tovía, con un peculiar toque que nun ye avezao alcontrar na sidre, que remembra un pocu a la mandarina, ello ye, cítrico pero pocu ácido, daqué dulzayo.

En vasu, y precisamente por mor d'esta mocedá de la sidre que mencionábemos, nótese que ta un pocu turbio, necesitaría un pocu más de tiempu pa facer



Ún de los participantes valorando olfativamente la sidre de Piñera.

meyor vasu.

Per otu llau'l so toque d'olcín ye cuasique una carauterística del llugar, que busca una llinia continua definía pa cauna de les sos sidres, anque José Luis alvierte qu'esti añu el dulce sedrá previsiblemente menor, porque la mazana trayía menos zucre esta collecha, dando llugar a sidre más seco

### Llosa Serantes DOP, collecha 2021

Sigue siendo una sidre mui nuevo, lo primero que corcharon, dirá unos venti díes.

Ye más acida que l'anterior, un pocu más amarga tamién; al ser nueva nótese los amargos nos llaos de la llingua.

**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





Un momentu de la presentación de José Luis Piñera.

Les mazanes primeres de DOP que mayaron esti añu, a entamos d'ochobre, marcaron el calter d'esta sidre, ya que pente elles había muncha solarina y solariega, variedaes tempranes y non mui potentes, llixerines que dan comu resultáu una sidre suave y fácil de beber.

Sobro tou influye la solarina, que nun s'utilizaba munchu y que recién incorporaron a la so fórmula porque da una sidre mui agradable, ensin apurrir arumes indeseyaos.

Nun se prevé pa esta sidre una evolución mui llarga, ye de curtiu percorríu y hai que corchalo yá, cuasi ensin maurecer en tonel.


Destaca por ser una sidre llixera, poco complexu y mui equilibrao, con un 1'20 ácedu acéticu, qu'entra solo polo suavino que ye. El veredictu final del llagareru ye que mos atopamos énte lo que tradicionalmente se llamaría una sidre "de muyerina".

### Piñera etiqueta Negra DOP

Esta ye la tercer y más valorada sidre de Piñera, la qu'escueyen los sidreros más desixentes.

El cambiu frente a les anteriores ta nidiu, tamos énte una sidre más complexu, de collar más clarín, tirando a paya, mui llimpio, con un pegue que-y apurre l'usu de durona de Tresali, mazana con pocu rendimientu y mui tardía, pero que fae bon vasu.

N'arumes ye bastante más complexa que les anteriores, con diellos, un toque de borra, más potente, más áceda fasta nel golor, con más ácidu volátil -cuasi dos gramos d'ácedu acéticu-. Tien bon aguante, un tastu complexu y un retrogustu intensu con recuerdu a mazana, seco. Estes carauterístiques dan-y les races de mazana más potentes, d'ultima hora, raxao, regona... Ye una sidre de la que pide más, y sienta bien.

 Testu Llucía Fernández  
Semeyes: Vera Anikina



# Sidra Contrueces, el saborgu de la tradición



## El Clú de LA SIDRA escomienza la so andaura llagarera con una visita de lluxu, el xixonés Llagar de Contrueces, onde mos recibe y guía'l propiu llagareru Iván Rubiera

Esti llagar cuasi que centenariu, aniciáu en 1928 por Manuel de Ángel Rubiera, bisgüelu de Iván Rubiera, baxó de Mareo a Contrueces en 1940, cuando se construyó la nave de piedra onde s'afaya'l llagar, los toneles y el mazaneru, y que práuticamente caltiénse intauta anguañu.

Namás entrar pel portón del llagar, imprégnamos l'arume a bona sidre, y quedamos arremellaos namás ver los toneles, y al pocu Iván Rubiera, el llagareru de Sidra Contrueces, úfremos el primer culín col qu'entramos yá nesta impresionante esperiencia sidrera.

Lo primero que llama l'atención ye qu'el llagar caltién la mayoría de toneles de maera, lo que non solo ye guapo de por sí, sinon que-y apurre una maxa especial. En 1998 introduxeron dellos toneles d'acieru, pero agora mesmo la so filosofía ye seguir trabayando con maera, respetando los toneles colos que cuenta.

Trátase d'un llagar con una capacidá aprosimao d'un millón de lilitros, y que sigue apostando poles prenses tradicionales, por más que la ellaboración ye muncho más llaboriosa "paga la pena pola calidá" desplica Iván Rubiera. Agora mesmo cuenten con ocho prenses de maera, con una capacidá d'alrodiu





los 10.000 Kg.

Nel momentu nel que visitamos el llagar, tovía ta la sidre sobro la madre, pendiente de trasegar, procesu qu'emplega p'algamar el saborgu que ye tan carauterísticu de Sidra Contrueces, calteniendu un equilibriu y homoxeneidá añu tres añu que la fai reconocible al primer culín.

Como pue suponese la esperiencia ye única, porque ca tonel tien un saborgu peculiar, y la sidre ta n'estremaes fases de formientu, lo que fai que ca cu-

lín que tomamos tea una presonalidá increíble, que podemos valorar tovía munchu más gracias a les oportunes desplicaciones que mos va dando Iván Rubiera, col qu'intercambiamos les impresiones que mos produz la so sidre y que va retrucando a les dubies que tenemos.

Anguañu'l llagar Contrueces produz sidre natural tradicional 'Sidra Contrueces', y dende 2018 ellaboren sidre acoyío a la DOP Sidre d'Asturies 'Contrueces DOP'.



Col bon gustu de los culinos na boca, col arume a espicha y alcordances de prau, visitamos l'hestóricu mazaneru del llagar, una auténtica ayalga sidrera, que se caltién práuticamente idéntica dende 1940 y que si bien agora tamos fuera temporada de manzana, sí que mos permite faemos una idega de lo que tien de ser velu apináu de mazana, el collarú, los arumes...

Dempués de la visita al mazaneru, tovía tien gracia Iván de damos a prebar sidre de más toneles. Festival de saborgos nel nuesu paladar, ca tonel coles sos particularidaes, sintiendo'l saborgu tradicional y rial a sidre auténtico, de verdá, valorando l'equilibriu ente l'amargu y l'ácidu, del secante que t'invita a seguir bebiendo...

A la fin Iván rétamos a escoyer el tonel que más mos prestó, hai unanimidá a la hora de decidir el tonel iesta sidra ta pistonuda, lista pa corchar!

Pasu ente pasu la sidre Contrueces foi namorándonos, sentimos los sos raigaños, la tradición, la maña y el curiáu col qu'ellaboren la so sidre. El ciñu col que la familia Rubiera vien depositando en tantos años de tradición percíbese en ca requexu del llagar, en ca culín, nel aire qu'alendamos... Y ye que ya lo canciaba 'El Presi' a ritmu de tonada asturiana: "la mejor sidra ye la de Contrueces!".

Gracies a toos ellos, pol llabor que fain, y por supuesto, por recibir tan afayaizamente al Clú de LA SIDRA



# EQUIP \* ASTUR

**FRÍO Y LAVANDERÍA INDUSTRIAL**

**INSTALACIONES DE HOSTELERÍA**

**ACERO INOXIDABLE A MEDIDA**

**TERRAZAS, PÉRGOLAS, CERRAMIENTOS**

**CLIMATIZACIÓN**

**AEROTERMIA**

**SERVICIO TÉCNICO**

EA

**984 39 39 79**

[info@equip-astur.com](mailto:info@equip-astur.com)




La D.O.P de

3<sup>er</sup> Clasificado  
XLII Festival de la Sidra  
de Nava 2019



Crta. del Obispo, 374. Contrueces. Tlf. 689 571 984  
33211 Gijón. Asturias. España

CLÚ DE LA SIDRA

# 1º Clas d'Echar Sidre



Alejandra Venegas y Loreto García, haciendo demostración maxistral de les sos habilidaes como echaores. Semeyes: David Aguilar.

Venti persones participaron nesta primer xornada del taller d'echar sidre qu'entama el Clú de LA SIDRA dientro les sos abundes actividaes primaverales, impartíu pola Campiona d'Echadores, Loreto García, y Alejandra Venegas, tercera nel concursu de Xixón

La falta de bonos echaores ye un problema perconocíu, especialmente polos chigreros que ven difícil alcontrar profesionales que sepan tratar bien la sidre.

Tampocu p'aquellos que quien deprender, yá seya por porgüeyu profesional o por rialización presonal, ye fácil saber ónde formase al faltar ensiñances reglaes.

Por tou ello, dende'l Clú de LA SIDRA y en collaboración cola Sidrería La Montera Piconá, entamen estos cursinos nos que se puede deprender, partiendo de les nociones más básiques fasta'l perfeccionamientu necesariu pa participar en concursos, a echar bien la sidre.

La primer clas tuvo llugar el xueves 24 de marzu, na Sidrería La Montera Piconá de Ramón y repetiránse los penúltimos xueves del mes, dientru les permunches actividaes primaverales de la sidre entamaes pol Clú de LA SIDRA.

Nelli participaron venti persones, d'ente once y 67 años, con un mesmu envís, deprender a echar la sidre curioso.

Eso sí, non toos partien del mesmu nivel. Seique la mayoría de los asistentes s'apuntaren cola idega de recibir les primeres nociones de cómo echar un culín, nel grupu alcontramos tamién profesionales con ganas de meyorar nel so trabayu ya incluso participantes en concursos puntuables nel Campionatu Oficial d'Echaores que querrien perfeccionar la so téunica y pulir defeutos cara a la viniente temporada de concursos.

Toos ellos y elles garraron bona nota de les desplicaciones, trucos y recomendaciones de Loreto García, campiona d'echaores y propietaria de la Sidrería El Madreñeru, en La Pola Sieru que, cola so gracia avezada, entamó por desplicar al detalle tolos pasos pa echar un bon culín. Acompangábala nes desplicaciones Alejandra Venegas, participante nes caberes ediciones del Campionatu, propietaria de La Montera Piconá y qu'algamó el tercer puestu nel Concursu d'Echaores de Xixón 2021, siendo la segunda muyer meyor clasificada del Campionatu.

Pente les dos dieron un rápidu pero fondu repasu a tolo





## Hai muncho que deprender, la diferencia pente servir bien o mal la sidre puede marcar el so saborgor y un bon echaor sabe los trucos pa facer meyor una sidre regular o pa sacar el meyor partíu a una sidre bona

el brazu bien altu y firme, la espalda drecha, el chorrú uniforme, el choque nel cantu'l vasu, ensin machacar la sidre, la midía afayaiza pa sacar los seyes culinos de la botella y finar con un xeitu decidíu, pero non bruscu, que permita cortar elegantemente la sidre ensin chiscar nin baxar la botella al vasu.

Una y bones esclariada la teoría, pasemos a la práutica y de dos en dos los aspirantes a echaores foron pasando a los duernos onde, baxo l'atenta mirada de Loreto y Alejandra, fueron echando los sos primeros culetes, eso sí, per agora con augua, recibiendo les correspondientes istruciones, meyorando la postura y estrenándose nesti difícil arte.

Los resultaos foron ablucantes y una hora dempués tolos asistentes pudieron echar culinos, comu mínimo, aceutables, gracias a un piqueñu trucu de colocación que-yos enseñó Loreto y que podréis deprender si vos apuntáis a les prósimes sesiones, que tendrán llugar el penúltimu xueves de ca mes na Sidrería La Montera Piconá.

Comu bien ficeron notar les mayestres sidreres, echar bien la sidre'n vasu ye namás el primer pasu pa ser una bona echaora.

Entregalu correchamente, con estilu y llimpiando'l culu'l vasu discretamente col deu pa que nun pingue ye otru de los munchos detalles que se prauticarán na próxima sesión, el díi 21 d'abril, onde caún avanzará al so ritmu.

qu'hai que saber pa entamar. A primer vista pue abultar una cuestión de puntería, pero echar un culín curiosu tien muncha miga. Dominar la posición perfecta de les manes al garrar el vasu, asegurándose que nun se mueva, y la botella pa que nun esbarie ye namás l'entamu l'asuntu.

Les piernes tienen que tar separtaes lo xustu, en llinia colos costazos, el vasu bien cientráu y quietu, los güeyos puestos onde tienen que tar -non pasiendo pela sala-



# Comu echar sidre

## Pasu 1: garrar el vasu y la botella

El primer pasu pa deprender a facer bien cuasique cualisquier cosa ye garrar afayaizadamente los preseos colos que se va desendolcar el llabor.

Nesti casu en concretu, ye imprescindible pa un bon resultáu garrar curioso la botella y el vasu onde vamos echar la sidre

Comu bien sabéis, la sidre nun s'écha en cualisquier llau. El vasu tien de ser de 12 centímetros d'altor, 9 de boca y 7 de base, de borde perfinu.

Va garrase cola man non dominante, ello ye, cola zorra los diestros y cola drecha los zorgos.

Los deos pulgar ya índiz tienen qu'abrazar el vasu y na so base colócase'l deu coral -mui útil pa quitar, depués d'echar el culín, les posibles pingarates ensin moyar al bebedor-.

El brazu col vasu espúrrese hacia abaxo y, si se sigue l'estilu "concurso", mui estendíu nos caberos tiempos en detrimentu del antiguu sistema llateral, va colócase de manera que'l vasu quede esautamente nel centru del cuerpu, formando un exe de simetría que divide en dos la figura.

El vasu nun tien que tar en posición vertical, yá que se machacaría la sidre al cayer uno sobro otro, nin horizontal dafechu o la sidre nun entraría. La posición tien de ser diagonal, col llateral del vasu formando un ángulu aprosimáu de 45 grados col suelu.

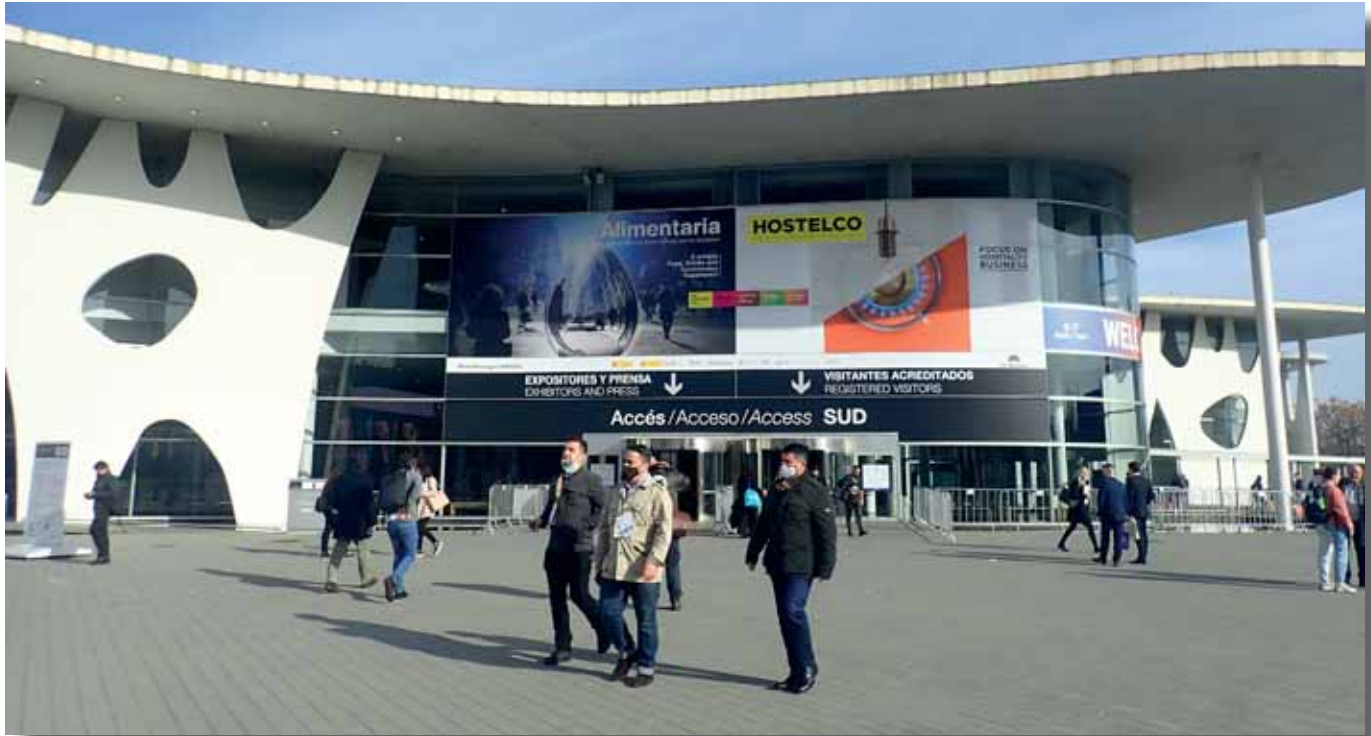
Cola otra man garraremos la botella, curiando de que tea seca per fuera pa que nun esbarie.

El deu minín tien de tar, neto que col vasu, nel culu la botella, ya'l gurdiu suxetándola perbaxo. Colos deos anular, coral ya índiz tien de garrase la botella perriba, de manera que controlen la direición al tiempu que pente'l pulgar ya l'índiz vaiga faciéndose balanza pa controlar la botella y compensar la perda de pesu acordies va vaciándose de llíquidu. ¡Too un arte!!





# Asturies ausente en Alimentaria'22



El 'Principado', la única comunidad autónoma ausente en Alimentaria, la mayor más completa feria internacional del sector alimentario y hostelero, con 3.000 empresas expositoras, 85.000m<sup>2</sup> de exposición, y más de 200 actividades.

Por difícil que resulte de creer, Asturias fue la única comunidad del Estado ausente en Alimentaria Barcelona, donde incluso provincias de diferentes comunidades -Cuenca, Segovia, Ávila...- contaban con stand propio.

Cierto que la presencia del "Principado" en Alimentaria siempre rozó el patetismo, con stands mal situados, de pequeño tamaño, faltos de recursos y de planificación, pero lo que ha ocurrido en esa edición supera cuanto se pueda imaginar. ¿Asturias puede permitirse desaparecer de este escaparate internacional que volvió con fuerza tras los dos años de pandemia? Parece ser que el 'Principado' entiende que sí.

Por lo que hemos podido averiguar, desde Asturex se justifica la ausencia por la falta de interés de las empresas asturianas -que sin embargo sí participaron en Alimentaria alguna de ellas como 'Alimentos de España'- pero consultadas empresas que acudieron en ediciones anteriores a Alimentaria Barcelona, el problema es el escaso apoyo que facilita el 'Principado' para participar en este evento. "Ya quisiéramos tener el apoyo con el que cuentan, no ya las empresas vascas o



gallegas para participar en el stand de su comunidad, sino mismamente el que reciben las de Murcia, Cantabria, o incluso de provincias como Cuenca" señalan algunos.

Eso sí, entre los stands de otros países aprovechamos para saludar a algunos llagares participantes en el Salón Internacional de les Sires de Gala -SISGA-, como es el caso de Opre, de Eslovaquia, que lucía el galardón obtenido en este pasado XI SISGA.

# Toma un culín



## DE LOS LLAGARES DE NAVA

Esta semeya sacóse nun llagar navetu allá pelos años setenta, pero nun sabemos cuál. Si dalgún lector lu reconoz, que mos lo faiga saber.



## AS DE SIDRES

Carta echaora direutamente salía del País de les Maravías. Decoración antroxero-sidreru nos escaparates de La Pola Llaviana.



## PRESTOSU ARRECENDOR

El meyor premiu pa los componentes de la peña Sportinguista de **Casa Nico**, un vasu sidre empaquetáu con tol ciñu nestes prestoses caxes-mazana feches a man.

## SIDRA RAMOS DEL VALLE

La sidre natural con DOP del **Llagar de Fran** presenta en vasu bon pegue ya un collor mariellu herba con rellumos cristalinos.

En boca ye fresco, seco y un plizcu amargo, con bon as-trinxente.

L'arume ye intensu y frutal, con alcordanza a cítricos y a mazana.



## SALUDU SIDRERU

¿Habrà forma más gayaspera de recibir a la xente que con un saludu fechu con botelles de

sidre? Na **Sidrería Rompeolas** piensen que nun hai comu 30 botelles de sidre diciendo "hola" pa que los veceros s'afayen.



## LA HORA DE DESCORCHAR UNA

Cualquier hora ye bona p'abrir una botella sidre. Si non, comprobáilo nel reló de la **Sidrería Sobiñagu**, en Xixón.



## CORCHANDO PA EN CASA

Semeya corchando sidre nel llagar familiar que decora les parees de la **Sidrería Pichote**, n'Uviéu.



# Tiempu de sidre y roses

“Nun hay meyor sitiú pa facer música que tomando sidre”



La Tarrancha, de xuro l'únicu grupu del mundiu en tener una botella sidre como llogu, torna entrar n'estudiu p'asoleyar en primavera un cenciellu, acompañáu de vidiuclip, que lleva por títulu 'Tiempu de sidra y roses', n'alcordanza de meyores tiempos pa la llucha social n'Asturies

## Tiempu de sidra y roses... ¿Qué queréis dicir con esi nome?

Hay una frase fecha, que diz “*días de vino y rosas*”, al igual que la película del direutor Blake Edwards, que vien a decir eso, díis nos que te va bien, tas bien cola pareya, tas despreocupáu, y nós buscamos esi paralelismu, pero nun falamos de tiempos despreocupaos sinón meyores en quantu a la llucha social y enfrentase a los problemes comunes del pueblu y de recuperar la ilusión, la llucha d'esos épocas.

## En La Tarrancha, lleváis munchos años con una apueste orixinal, mui únicu, mui asturianu y mui sidreru, mencionais la sidre en delles ocasiones, agora fasta nel títulu... ¿qué significa pa vosotros la sidre?

Bono, yá la llevamos nel nome, tarrancha ye como llamábamos na cuenca, cuando yo yera mozu, a coyer una borrachera, entós claro, el nome La Tarrancha yá lleva implícito una mención a la sidre.

Incluso podemos dicir arguyosos que la sidre tien presencia en tolos llogos del grupu. En delles canciones mencionamos la sidre fasta agora que la incluyéremos nel entítulu, 'tiempu de sidra y roses'

## Entrando más en vosotros como grupu, ¿cuántu lleváis, quiénes sois, que facéis?

En La Tarrancha somos siete, dos moces y cinco mozos y de toa Asturies, del Nalón, Caudal, Xixón, Villaviciosa y Uviéu. Lo que realmente nos xunió como grupu fueron les ganas de facer fusión. Orixinalmente el soníu yera más averau al ska, el reggae y otres influencias. Ago-

ra tamos alloñando un pocu más del soníu ska, aunque siempre queden cosines, y la fusión ta evolucionando a un soníu más diferente, tomando inspiración en música asturiana, de tola península ya incluso de Francia, toques llatinos y aires del Magreb xuniós a un toque más punk, más rock, en definitiva más cañeru.

## La sidre y la música, ¿una xunión clave de la cultura asturiana?

Una de les peculiaridades de la sidre, ún de los axetivos que tien, ye que la sidre ye cantarina; dicía la canción “Axuntábense, axuntábense con una xiblata al pie d'un tonel”.

Esa ye un pocu la xera de la sidre comu bébora social, de comunidá, xunise con otros ámbetos que tamién se faen en común, comu cantar y facer música. Les espiches inviten a eso, el facer xera colos amigos invita a eso. Nun hay meyor sitiú pa facer música que tomando sidre

## Como buen grupu asturianu tendréis gran variedá d'anécdotos cola sidre, cuéntanos dalguna divertía.

Siempres m'aluerdo d'esos conciertos fuera d'Asturies onde lleváremos caxes de sidre, y la xente bramente deprendía a echalo mentantu tábemos en direutu.

## ¿Próximos conciertos? ¿Tendremos dalgún bolu sidreru nun chigre, quiciabes dalgún llagar?

Hai conciertos, el FICAL (festival de la cerveza de Llangréu) y otru en L.laciana pa mayu. Per agora nun tenemos más confirmao, y la verdá, nun esperábemos montar dengún conciertu nun llagar o similar per agora, pero habrá dellos conciertos esti añu.

# UNA CERVEZA ASTURIANA CON ESPÍRITU SIDRERO



Fran Ordóñez, Blanca Fresno y Ricardo Aftyka, col dieldu obteníu nel llagar Viuda de Angelón.

Blanca Fresno y Ricardo Aftyka, fundadores de la empresa Dúa Sparkling Beer, han sacado al mercado las cervezas Grisette y Ambrée, ambas elaboradas con escanda asturiana y levaduras captadas en el ambiente del llagar Viuda de Angelón.

Blanca Fresno quería hacer algo asturiano de verdad y, después de dejar su trabajo, encontró el impulso definitivo junto a su compañero, Ricardo Aftyka, creando la empresa Dúa Sparkling Beer, que ha salido al mercado con dos referencias: Grisette y Ambrée. Ambas elaboradas con escanda asturiana y emplean-

do levaduras captadas en el ambiente del llagar Viuda de Angelón. Es una forma de potenciar la sidra asturiana a través del canal cervecero, porque “cuando voy de jueza a campeonatos internacionales de cerveza fuera de España, siempre que se habla de sidra me preguntan por el País Vasco”, apunta.





Llevaba tiempo dándole vueltas al proyecto, pero no sabía muy bien cómo hacerlo porque “tenía ganas de hacer una cerveza más asturiana, pero no la podía hacer ni cambiando la malta ni el lúpulo porque aquí no hay, así que, como me encanta la sidra, se me ocurrió hacer una fermentación mixta y agregarle a la cerveza la levadura que se utiliza para la sidra”. Le comentaron la idea a Fran Ordóñez, propietario del Ilagar Viuda de Angelón, y aceptó al instante.

El proceso de recogida de la levadura, como comenta Fresno, “fue bastante curioso y lo hicimos mediante el método de fermentación coolship”. En el Ilagar, “hicimos unos 20 litros de mosto cervecero, con extracto y un poco de lúpulo, lo vertimos en unos recipientes grandes, pero poco profundos para que hubiese mucha superficie de contacto y lo dejamos enfriar durante 24 horas en cuatro zonas diferentes del Ilagar”. Lo hicieron en octubre, cuando “las levaduras de la sidra, además de en los toneles, están suspendidas en el ambiente y todo lo que está por el aire, acaba bajando y depositándose en ese mosto caliente de cerveza. Una vez se enfrió por sí solo y captó todo lo que había en el aire, nos lo llevamos, conservándolo y manteniéndolo vivo”.

Han conseguido un producto diferente, con calidad y sin estridencias. Una cerveza “técnicamente difícil de hacer y en Asturias no encontramos ninguna fábrica que la pudiese hacer, solo hubo una en Cataluña que nos la quiso elaborar. El problema es que lleva mucha levadura salvaje y eso requiere después, de unos protocolos de limpieza muy intensivos, porque si no la siguiente cerveza que elaboren se puede contaminar

## “Son como dos cerveces nuna, va evolucionando na llata y, col pasu’l tiempu, van apaeciendo nuevos matices florales y afrutiaos”, desplica Blanca Fresno.

y no se quieren arriesgar. La producimos en Cataluña y lo que nos llevamos de aquí es la escanda y la levadura del Ilagar”.

Cuando la cerveza está recién elaborada, se nota, como explica Blanca, “un recuerdo a piel de manzana roja”. La gracia que tiene “es que son como dos cervezas en una, ya que va evolucionando en la lata y, con el paso del tiempo, se va volviendo más funky, apareciendo nuevos matices florales y afrutados”. En definitiva, viene a ser una cerveza rústica como las que se hacían en la antigüedad. La acogida está siendo “buena, gracias a su carácter innovador y su vinculación con la sidra, aunque lo que más sorprende es su sabor, porque la gente se piensa que va a ser ácida y es lo contrario, siendo, a su vez, seca al final y con aguja”. A sus referencias fijas, Grisetete y Ambrée, van a ir sumando una nueva en cada lote, incorporando, en la próxima, arándanos asturianos ecológicos. Estas cervezas se pueden encontrar en cervecerías especializadas, tiendas gourmet o en su web: [www.poligamiaetilica.com](http://www.poligamiaetilica.com).

# Ciderguide, el blog pa nun se perder cola sidre n'EEEX



## FICHA TÉCNICA ciderguide.com

**Creador** Eric West

**Fecha d'aniciu del blog:** 2015

**Idioma:** Inglés

**Estayes:**

- About us - Presentación
- Mapa sidreru
- Llibros
- Boletín de noticias (ensin actualizar)
- Podcasts

Eric West defínese comu un "Cicerone" de la sidre y la perada. Viaxa pel mundiu dexándose guiar pola sidre. Nel so camín atopa llagares, sidreríes, eventos sidreru... y recuéyelos nel so blog pa que los conoza'l restu'l mundiu

La Guía de la sidra (Cider Guide) ta escrita por Eric West, un Cicerone certificáu, xuez reconocíu por BJCP (Beer Judge Certification Program), xuráu de dellos concursos de sidre y direutor del GLINTCAP (Concursu internacional de sidre y perea de los Grandes Llagos).

La parte principal del so blogue ye bien cenciella: un mapa del mundiu estráu de puntinos colloraos colos que marca la llocalización de llagares, sidreríes y llugares d'interés pa los amantes de la sidre, ufriendo la correspondiente información y enllaces a les páxines web y/o redes sociales d'estes llocalizaciones.

En concreto podemos alcontrar na so páxina información de 1.026 llagares y sidreríes, incluyendo 38 asturianos.

Esti mapa documenta los sos viaxes pel ampliu mundiu de la sidre, que lu llevaron principalmente per América del Norte y del Sur, el Reinu Xuníu, Asturias ya'l País Vascu, recoyendo información de llugares d'elaboración y consumu de sidre, concursos y eventos.

"Quiciás naide nos Estaos Xunios probare más sidre o visitare más sidreríes que yo" afirma, y a xulgar pol so mapa, ye factible que tenga razón.

N'otra de les estayes del blog ufre información y enllaces d'interés sobre llibros de materia sidreru, incluyendo llibros sobre la elaboración de la sidre, el cultivu

de pumares, tipos de sidre, recetas con sidre y guíes sidreru.

El Blog cuenta tamién con una estaya de noticias y otra de podcast, pero lleva años ensin espublizar res nelles porque, comu elli mesmu indica "ta mui ocupáu viaxando a la gueta de más conocimientos sobre l'universu sidreru."

Sicasí torna de los sos viaxes polo menos una vegada al añu, pa dirixir el Concursu Internacional de Sidre y Perea de los Grandes Llagos, en Grand Rapids, Michigan. GLINTCAP ye'l concursu de sidre más grande del mundiu, con un récord de 1585 participantes qu'algamó nel añu 2019.

Eric West tamién participó como xuráu nel Campionatu Británicu de Sidre y xuez internacional convidáu de los Australian Cider Awards.

Escribió montoneres d'artículos pa estremaes revistes de sidre, impartió talleres, grabó podcasts y participó en dellos programes de radio. El so llabor esparciendo la cultura sidreru d'Estaos Xuníos valió-y un premiu de Contribución significativa a la industria de la sidre de l'Asociación Estaununiense de la Sidre en febreru de 2017, un honor del que namás puen presumir tres persones.





# Along came a cider, Explorando'l mundiu de sidre en sidre



## FICHA TÉCNICA alongcameacider.com

**Creadora:** Meredith Collins

**Fecha d'entamu:** 2017

**Siguidores:**

- Facebook: 1183  
- Twitter: : 1557

**Estayes:**

Reseñes sidreres  
Información personal  
Llistáu de llagares  
Cómu conseguir una reseña

¿Busques una friki de la sidre a la que-y guste conocer los detalles más peculiares de cada llagar? nun busques más, Meredith Collins ye lo que tabes buscando

Acordies coles sos propies pallabres, Meredith Collins llevaba 21 años esfrutando de la sidre y munchos más de les mazanes, cuando se decató de que tenía que facer daqué con tou esi conocimientu apináu y decidió entamar esti blog pa compartir col mundiu les sos esperiencias y opiniones sidreres.

Eso pasó allá pel añu 2007 y dende entós vien analizando ca selmana una sidre estremada, entamando pola sidre americano “duro” o “hard cider”, pero ampliando pali que pali los sos horizontes hacia sidres d'otros requeixos del mundiu.

Les sos reseñes destaquen pol so estilu lliterariu y prestosu de lleer, cenciellu, cercanu y al tiempu cuasi poéticu.

Amás, los sos análisis son completos asgaya, analizando les carauterístiques organoléutiques de cada sidre y apurriendo información y enllaces del llagar que la produz, destacando siempre el so puntu de vista personal sobro ello ya que, como alvierte nel so blog, tastia les sidres por gustu y valórales acordies al so propiu criteriu.

Aparte de facer esti blog por que-y presta, Mere-

dith trabaya comu escritora freelance -escribe artículos en delles revistes y páxines de sidre, comu pal llagar Angry Orchard- y úfrese pa consultoría sidrera, xuez de concursos de sidre, profesora en cursos y talleres venceyaos al mundiu sidreru. Tamién ta disponible cenciellamente pa charrar con ella y tener una prestosa y bien informada conversación sidrera.

De la sidre asturiana reconoz qu'entá tien mucho que depender y declara que se sintió intrigada y sorprendía cuando participó nuna tastia guiada de sidre d'Asturies, seique la persona que presentaba les sidres asturianas yera un importaor de los Estaos Xuníos, polo que la información aportó escaso y un pocu distorsionao.

“Ye una asignatura pendiente” reconoz, seique de magar entós foi informándose y ya tien espublizaciones dedicaes a Castañón, Mayador y Viuda de Angelón.

Nel so blog alcuéntrase un enllaz al que se puede entrar pa presentar una sidre que quiera ser analizao por esta bloguera, asina qu'animamos a los llagareros asturianos a ponese'n contautu con ella pa que medre'l la representación de les sidres asturianas nel so llistáu.

# Toma otru culín



## CULÍN DE 2ª XENERACIÓN

El qu'écha el culín ye Manuel Ramón Sánchez (Lin), segunda xeneración de la familia en **El Rincón del Castaño**, en Les Arriondes. La semeya ta sacada nos primeros años del mileniu, pero tovía puedes dir a que t'éche un culete na so sidrería.



## MINIATURA LLAGARERA

El llagarín de la semeya, con tolos sos detalles, mide escasamente 15 cm de llargo.

## SIDRA NATURAL CORTINA

Sidre fresco, de color mariello payizo y escelente pegue en vasu.

Destaca'l so arrencendor afrutáu y la so fácil entrada en boca, col paladar suave, tastu bien equilibráu de dolces y amargos y un retrogustu intensu, seique non mui persistente, que pidi siempre otru culín.



## SIDRERÍA MUI MARINERA

Esti prestosu barcu, que lleva en cubierta al mesmu Anguleru,

decora un chigre mui de mar, la **Sidrería Marisquería Poniente**, en Xixón. La so especialidá ye, nidiamente, el peixe y mariscu.



## PA QUE LA SIDRE NUN FALTE

Na **Sidrería Lena**, en Villaviciosa, los toneles son parte perimportante de la decoración... y tamién del serviciu, pudiendo echase los culinos direutamente dende ellos.



## VACA ECHAORA

Esi estilo igual nun-y val a la vaca pa ganar un concursu, pero hai que reconocer que-y pon arte al tema d'echar sidre.



## CORCHANDO DE PURA MADRE

Semeya del procesu d'embotelláu de la Sidre sobre la madre del **Llagar JR**, na Sidrería **El Chisqueru l'Algodonera**, en Xixón



---

# ASTURIAS GASTRONÓMICA

---



# El Mejor Cachopo del Mundo'22 se come en 'La Escollera'



Entrega'l diploma acreditativu como Meyor Cachopu del Mundiú a 'La Escollera'.

El cachopo de 'La Escollera' -San Xuan de L'Arena- fue considerado del Mejor Cachopo del Mundo. El certamen organizado por La Guía del Cachopo, se celebró durante todo el mes de marzo y contó con una participación histórica de 141 restaurantes (136 de España, 2 de México, 1 de Punta Cana en la República Dominicana, 1 de Suiza, 1 de Bélgica)

Durante los días 14, 15, 28, 29 y 30 de marzo se celebraron en Uviéu las finales del Concurso Mejor Cachopo del Mundo 2022, un hecho histórico en Asturias al estar presentes más de 120 de ellos en la ciudad de Uviéu. Durante las fases finales cerca de un millar de hosteleros y cocineros de todo el territorio nacional e internacional han visitado y muchos de ellos pernoctado en la ciudad, la calidad de los cachopos aumenta año tras año y en esta ocasión se han podido degustar carnes y productos de todo el país; predominaron los productos asturianos como el queso Cabrales, el gochu asturcelta, el chosco de Tinéu, la carne de Asturias y otros alimentos asturia-

nos.

Según datos de la organización en esta edición y durante todo el mes que ha durado el evento se han servido más de 30.000 cachopos, lo que significa una gran ayuda y empujón tanto para los hosteleros participantes como para los productores de queso, sidra, carne y todos los sectores que rodean al mundo del cachopo.

El Concurso del año 2023, que ya se está organizando, tendrá muchas novedades y la organización continuará con el objetivo de promocionar el cachopo por todo el mundo, Las bases y la sede de las finales





El concurso concedió premios también per comunidaes y categorías, siendo muchos los colaboradores de LA SIDRA gallardonaos..

#### **CACHOPO MÁS POPULAR**

El Pozo de Güelita. La Caridá. Asturias

#### **MEJOR PRESENTACIÓN DEL MUNDO'22**

La Taberna Asturiana Zapico. Toledo

#### **CACHOPO MÁS ORIGINAL DEL MUNDO'22**

La Montera Picona de Ramón. Xixón. Asturias

#### **MEJOR CACHOPO DEL MUNDO'22 MODALIDAD VEGANO**

Casa Vila. Pravia. Asturias

#### **MEJOR CACHOPO DEL MUNDO'22 MODALIDAD CELIACOS**

Villapalatina. Les Regueres. Asturias

#### **MEJOR CACHOPO DEL MUNDO 2022 MODALIDAD PESCADO**

La Botica. Llastres. Asturias

están aún por decidirse.

Un jurado de lujo especializado en gastronomía falló los cachopos ganadores y estuvo encabezado por Nacho Gancedo de La Guía del Cachopo, Ana Paz Paredes (La Nueva España), Marcos Lobato (sumiller Casa Lobato), Carlos Novoa (comunicador), Rafael Secades (cofrade mayor de la cofradía de los quesos de Asturias), David Martín (Revista LA SIDRA), José Alberto Menéndez (Café Madrid, Cangas del Narcea), Juan Luis Vera coordinador de jurados, Pelayo Estrada (Rte. Esnalar, Uviéu), Laura García (Rte. Kaisen, Uviéu), Luis Rodríguez, Lucia Velasco (Presidenta de la Federación Somos Tierra y Ganaderas Asturias)

Este evento cuenta con la colaboración del Excelentísimo Ayuntamiento de Uviéu como Sede Oficial, nuestro patrocinador oficial ha sido Cárnicas Pcar, Eurostars Palacio de Cristal como sede de las finales, con el patrocinio de Sidra Villacubera DOP, Pepsi Max, KAS, NACEX, Carnicerías Berdasco, Revista LA SIDRA, La Corte de Pelayo, Supermercados Comprend, Rte. El Cogollo de La Descarga en Madrid, Rte. Taberna La Charca Madrid, Restaurante El Acebo Alcorcón, Café Madrid, Madrid Secreto, Madrid Happy People y [www.freidorascachoperas.com](http://www.freidorascachoperas.com)

#### **PREMIOS POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS**

**Andalucía:** El Trompeta. Cádiz

**Aragón:** Rest. Mas Torres. Zaragoza

**Canarias:** Mesón Fogón Cho Edu. Tenerife

**Cantabria:** Sidrería Cachopo. Torrelavega

**Castilla y León:** Riolutz Gastronomía. Valladolid

**Castilla La Mancha:** Sidrería La Figal. Cuenca

**Cataluña:** Rte. K-Chopo. El Prat de Llobregat

**Valencia:** La Taska Alfahuir. Valencia

**Extremadura:** Los Cazadores. Zafra, Badajoz

**Galicia:** Dotmas. Lugo

**Islas Baleares:** La Cachopería de Villava

**País Vasco:** Rte. El Trasgu Fartón. Vitoria

**Madrid:** Rte. Arrabal

**Murcia:** La Terraza Golf Course. Murcia.

PREMIOS GASTRONÓMICOS

# Cocina Cabal y Leitariegos reinan en los fogones



Enriba, finalistes del concursu «La Meyor Fabada del Mundiu», entamáu en Villaviciosa. Abaxo, participantes na final de Meyor Pote Asturianu d'España 2022, ccelebráu en Cangas del Narcea.

El restaurante ovetense fue el ganador en la final de Mejor Fabada del Mundo, mientras que el negocio ubicado en Cangas del Narcea consiguió el premio a Mejor Pote Asturiano de España 2022.

Cocina Cabal, de Uviéu, se alzó con el primer premio de la final del concursu «La Mejor Fabada del Mundo», que se celebró en el restaurante Amandi de Villaviciosa, con motivo de las «Jornadas Culturales y Gastronómicas de les Fabes», organizadas en el concejo maliayo, del 24 al 26 de marzo, y en el que

compitieron un total de 26 establecimientos hosteleros, cinco de ellos de fuera de la región. Por su parte, el restaurante Leitariegos, ubicado en la localidad del mismo nombre, fue elegido en primer lugar en el concursu de Mejor Pote Asturiano de España 2022, tras imponerse a los otros quince platos participan-





Sobro estes llinies, Vicente S. Cabal, de Cocina Cabal, adica'l so platu, escoyíu como "La Meyor Fabada del Mundi". Abaxo Héctor Cosmen, propietariu del restorán Leiteriegos, posa col cartelu de Meyor Pote Asturianu.

tes, en el certamen celebrado en Cangas del Narcea. Las claves del éxito para la mayoría de los participantes en ambos concursos, a la hora de elaborar un gran plato de cuchara, pasan por "cocinar con paciencia y cariño, utilizando productos de cercanía y de gran calidad".

### La Mejor Fabada del Mundo

Cocina Cabal, regentada por Vicente Suárez Cabal, además de recibir la distinción por cocinar la Mejor Fabada del Mundo, se llevó 1000 euros del primer puesto, imponiéndose en la votación definitiva a dos restaurantes xixonese, La Gitana y La Bodega de Miguel, que ocuparon el segundo y tercer lugar, respectivamente. También se entregaron otros premios, como el de la Mejor Fabada de Menú, que recayó en la sidrería xixonesa Río Astur. El galardón al Mejor Compangu fue para Casa Menéndez, de Águilas (Murcia), que también logró el premio a la Mejor Fabada de fuera de Asturias. Por último, la Mejor Fabada de Villaviciosa, «Memorial Amable Bedriñana», fue para el restaurante La Llosa, de Oles. Durante el certamen, la cocinera Elena Arzak, con tres estrellas Michelin, fue nombrada presidenta de honor de esta decimosegunda edición.



Los restaurantes asturianos participantes en esta final del concurso «La Mejor Fabada del Mundo» fueron: Alterna Sidrería El Rosal, Café Central, Casa Morán, Casa Pedro, Cocina Cabal, Comidas Naón, De Labra, El Gallineru, La Bodega de Miguel, La Botica, La Cantina de Villalegre, La Consistorial, La Gitana, La Llosa de



Enriba, José Ángel Fernández, propietariu de la Sidrería Río Astur, recoyendo'l premiu na categoría de Meyor Fabada de Menú. Abaxo, Emilio Rubio, de La Montera Picona de Ramón, col diploma que lu acreita como primer clasificáu de Meyor Maridaxe con vinu Cangas DOP.

## Les claves del éxitu d'estos platos de cuyar de la gastronomía asturiana son “cocinar con pacencia y ciñu, utilizando productos de cercanía y de gran calidá”

Oles, La Tabernilla de Oviedo, La Vizcaína, Merendero de Covadonga, Michem, Río Astur, Sidrería Prida y Sidrería Román. También participaron cinco establecimientos de fuera de Asturias, que se clasificaron en Madrid en la semifinal nacional: Casa Hortensia, Casa Menéndez, Mesón Sidrería Arturo, La Taska y Taberna Asturiana Zapico.

### Mejor Pote Asturiano de España

El restaurante Leitariegos, regentado por Héctor Cosmen, fue elegido como el que cocina el mejor pote asturiano de España, logrando el galardón gracias al sabor de su plato, la presentación y la calidad del compango, que destaca también por llevar, además de morcilla, chorizo, lacón y panceta, famelga –la zona más magra del costillar de la vaca-. El segundo lugar del concurso fue para la sidrería El Saúco (Xixón) y el tercero, para el restaurante ovetense Las Tablas del Campillín. Durante la gala, se concedieron tres distinciones más. En la categoría de Mejor Pote Asturiano de Cangas del Narcea, el primer premio recayó, lógicamente, en el restaurante Leitariegos, seguido del Parador Nacional de Corias y del Bar Blanco. El Mejor Pote Asturiano de Uviéu fue para Las Tablas del Campillín, con Casa Ramón e Independencia



encia Coffee & Food, segundo y tercero, respectivamente. Por último, el premio al Mejor Maridaje con vino de Cangas DOP fue para La Montera Picona de Ramón, de Xixón, por delante de Secreto a Voces (Uviéu) y La Torre (Pruvia).

La recaudación del concurso, 4500 euros, fue a parar a World Central Kitchen, la organización del cocinero mierense José Andrés, que se encuentra, actualmente, en la frontera entre Polonia y Ucrania dando de comer a los refugiados. Un gesto que el propio José Andrés agradeció con un vídeo en el que alabó las virtudes del pote asturiano.



# Las mejores verdinas son las de la Sidrería Yumay



La emblemática sidrería avilesina ha conseguido el primer premio del Concurso 'Las Mejores Verdinas de España' con sus Verdinas con pixín y langostinos

La I edición del Concurso Las Mejores Verdinas de España, Alimentos de España, reconoce y pone en valor el excelente trabajo de los profesionales de la hostelería, en múltiples formatos, donde las Verdinas de Asturias Marca de Garantía son las protagonistas.

Verdinas con almejas y rape; con berberechos y gambas; con bacalao; con manitas de cerdo; con bogavante y marisco; con nécoras, han sido muchos los platos elaborados a lo largo del día y presentados al jurado, que han decidido que el segundo y tercer premio recaigan en Palacio de Merás; en Tinéu, y Restaurante El Acebo; en Uviéu, que también se ha llevado el galardón al Mejor Maridaje.

El concurso gastronómico, Las Mejores Verdinas de España, Alimentos de España organizado por el empresario, crítico y jurado de grandes eventos gastronómicos Nacho Sandoval, está patrocinado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, a través de su marca Alimentos de España, con la co-

laboración del Ayuntamiento de Uviéu, OTEA Hostelería de Asturias, Pagos del Rey, Equip Astur y Camín Astur.

Se cree que las verdinas tienen su origen en Asturias, en el concejo de Llanes, pero poco a poco van conquistando nuevos terrenos en la costa asturiana por su fácil aclimatación.

## PREMIOS MEYORES VERDINES

1<sup>ER</sup>. PREMIO. **Sidrería Yumay**. Verdines con pixín y llagostinos. Avilés

2<sup>U</sup>. PREMIO. **Palacio de Merás**. Verdines con andariques. Tinéu

3<sup>ER</sup>. PREMIO. **Restaurante El Acebo**. Verdines con caces de gochu. Uviéu

MEJOR MARIDAJE. **Restaurante El Acebo**. Verdines con caces de gochu. Uviéu

MADRID FUSIÓN

# La Cocina de Paisaje genera gran interés



Más de 120 profesionales participaron en las degustaciones ofrecidas por estrellas Michelin, guisanderas y otros talentos de la gastronomía asturiana en el espacio dedicado a la Cocina de Paisaje en la vigésima edición de Madrid Fusión.

Asturies ha puesto su sabor sobre la mesa y la cocina más allá del producto gracias a la destreza de seis embajadores de la gastronomía asturiana en un espacio diseñado para ofrecer demostraciones a medios de comunicación y prescriptores especializados.

Marcos Morán, de Casa Gerardo, e Isaac Loya, del Real Balneario, como representantes de las estrellas Michelin; María Busta, del restaurante Eutimio, y Mary Fernández, del Mesón Centro, en representación del Club de Guisanderas de Asturias; y los cocineros Pepe Ron (Restaurante Blanco) y Pedro Martino del restaurante que lleva su nombre, en representación de los talentos de la gastronomía asturiana. En total, se ofrecieron tres degustaciones en las que participaron 120 profesionales, entre periodistas, críticos y otras figuras relevantes del mundo gastronómico.

En el rincón sidrero, el Gobierno de Asturias, en colaboración con la DOP Sidra de Asturias y de la Asociación de Escanciadores ha visualizado la candidatura de la Sidra de Asturias como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad con el escanciado de sidra natural y cata de sidra natural espumosa.

En el nuevo espacio de Madrid Fusión dedicado a la repostería, Madrid Fusión Pastry, ha generado gran expectativa entre el público durante los tres días del congreso, considerado un referente mundial en el segmento gastronómico. En total, se contabilizaron 600 degustaciones de los productos elaborados por Miguel Sierra, de Spanish Vitality; Julio Blanco, de Pomme Sucre; y Jonathan González, de pastelería Cabo Busto, los maestros reposteros encargados de mostrar el alto nivel que tiene la pastelería de autor en Asturias.





La marca de calidad Alimentos del Paraíso también ha estado presente en esta edición, a través de diversas catas y degustaciones organizadas por la Consejería de Medio Rural y Cohesión Territorial.

Además, el estand asturiano ha sido escenario de la entrega de distintivos a los nuevos miembros de las marcas de calidad Mesas de Asturias y Sidrerías de Asturias, del que ya forman parte 61 establecimientos. Los propietarios de los restaurantes Éleonore (Salinas) y Tella (Hotel Palacio de Luces), así como de las sidrerías La Finca (Uviéu) y Parrilla Muñó Feijóo (Xixón), recibieron sus placas.

Al margen de la actividad programada en Madrid Fusión, el Gobierno de Asturias ha celebrado el re-

conocimiento de Adrián San Julián, del Restaurante Yume Gastro (Avilés), como tercer clasificado en el concurso Cocinero Revelación, el más mediático de los otorgados en el congreso.

“Nuestro objetivo era posicionar Asturias y su Cocina de Paisaje como referente de la alta gastronomía”, ha asegurado la viceconsejera de Turismo, Graciela Blanco, “y creo que podemos estar satisfechos, ya que durante estos días ha sido constante el goteo de medios de comunicación interesados en nuestra oferta, y pronto podremos calcular el retorno de esta acción, programada dentro de nuestro plan global de posicionamiento gastronómico”.

Testu: Jackeline Marcano  
Semeyes: Monchu Viña

## Clú de LA SIDRA

VISITA AL LLAGAR

Entama

Sofita

Cultura  
y Educación

## VISITA AL LLAGAR DE ROZA

GUIADA POL LLAGARERU  
D. Juan Roza

**XUEVES 28 ABRIL**

LLAGAR DE ROZA  
20:00 a 21:30 h  
Carretera Villabona. Nava

**PLACES LLIMITAES**

10 € / 5 € Clú de LA SIDRA  
info@lasidra.as / T. 652 59 49 83

# ENCAM

R E C O M E N

## Esquisitos platos ensin gluten en Sidrería El Florida

Sabemos lo complicado que pue ser topar un chigre con bona cocina y que tenga platos de toa triba ensin gluten, asina que préstamos dar una bona anuncio pa los celíacos amantes de la sidre y la bona gastronomía: la carta especial ensin gluten de la **Sidrería El Florida**, en Nava, cuenta con bayura de platos saborgosos y seguros, como les sos croquetes, chipirones afoaos en sidre, escalopinos de xata a la salsa Cabrales... too ello ensin gluten y al mesmu tiempu con perfectos rebozaos cruxentes.

En concreto podemos recomendavos estos cachopinos de gochu con salsa de sidre acompañaos con patates y pimentu. A destacar, la salsa, saborguosa y con esi toque especial que mos fizo recordar por qué ye tan importante na nuesa gastronomía utilizar la sidre como ingrediente, amás de como acompañante. La que bebimos con ello yera sidre **Val de Boides, del Llagar de Castañón**.

La so carta d'alérxenos tamién cuenta con platos ensin llastosa.



**SIDRERÍA EL FLORIDA**. PLAZA MANUEL URÍA 4 - NAVA

T. 636 83 51 46

## La primavera aporta a la carta de la Sidrería La Galana

Tamos en primavera ya'l tiempu soleyeru paez que ta a la vuelta la esquina; na Sidrería La Galana cellébrenlo con una ufierta especial de platos con productos frescos de temporada.

El salmorexu cordobés con xeláu d'albahaca amuesa una completa y complexa combinación de gustu y testura que, xuníu a la impecable presentación que caracteriza a la cocina d'esti establecimientu, nun pue definise sinón como esquisito.

Pa facer más reondu l'equilibriu de gustos, la sidre **Etiqueta Negra del Llagar de JR** pon el puntu definitivu a esti platu. El postre, una picatosta con xeláu de llechi merengao, merecería un espaciu pa elli solu, asina que lu dexo pa más alantre.



**SIDRERÍA LA GALANA** - PLAZA MAYOR 10 - XIXÓN

T. 985 172429



# IENTOS

D A C I O N E S

## Menú de 10 en El Bebederu de La Calzada

Quien conoza El Bebederu de La Calzada tien de saber, polo menos, un par de coses: que'l tratu ye fantásticu dende qu'entres pela puerta; y que les raciones son de les de pillar bones fartures.

Una tercer cosa que convién saber ye que los menús, tanto los semanales -a diez euros- comu los especiales fin de selmana -a quince- son espectaculares.



Tolos díes ufren dos entrantes a escoyer, tres primeros platos disponibles ente los que aveza haber polo menos un platu de pota y una ensalada y tres segundos, normalmente un de peixe, otru de carne y el platu de la güela, que falta pocos díis na ufierta. Por supuestu, tamién entra postre.

D'entrante yo opté pola crema de verdura, evidentemente casero y fecho con productos de temporada. La ensalada El Bebederu que pidí de segundu nun yera apta pa veganos nin pa ruinos comedores, resultando un mix pente ensalada y tabla d'embutidos. De terceru, palombeta a la chapa, cocináu cenciellino, calteniendo puro'l saborgor.

De sidre decanteme por un par de botelles de **Frutos**, una bona elleición, ensin dubia.



**SIDRERÍA EL BEBEDERU DE LA CALZADA** - AV. REP. DE ARGENTINA 101 -XIXÓN T.984 28 59 52

plaza

SIDRERIA  
RESTAURANTE

NIVA

Plaza Manuel Uría, 12 Telf: 984 842 571

RESERVAS 985 22 52 15

C/ Gascona, 5. 33001 OVIEDO · ASTURIAS

EL  
FERROVIARIO

DESDE 1951

CHIGRE - ESPICHERU

SÍGUENOS

DOP SIDRA DE ASTURIAS

# Incesante actividad de la DOP Sidra de Asturias



## En Madrid Fusión, 25 sumilleres participaron en una cata de Sidra Natural Espumosa DOP

La sidra natural espumosa DOP pasa por un buen momento. Cada vez son más los consumidores de este producto que, con paso firme, se está consolidando en el mercado gastronómico regional y nacional. Las ventas en tiendas gourmet están aumentando considerablemente, aunque el mayor crecimiento se observa en la hostelería. Y es que esta sidra cuyo maridaje se adapta a todo tipo de creaciones culinarias, es un valor seguro en las mesas de nuestros restaurantes.

Prueba de ello es que el pasado 29 de marzo, la feria gastronómica Madrid Fusión cedió protagonismo a esta sidra con sello 100% asturiano. El stand de Asturias de este salón fue el escenario de una cata de Sidra Natural Espumosa Denominación de Origen Protegida, dirigida a la alta restauración madrileña. Hasta 25 sumilleres, pertenecientes a la Asociación de Sumilleres Profesionales de Madrid (Asumad), comprobaron de primera mano los métodos de elaboración y los atributos y virtudes de esta sidra. Esta actividad, con una notable acogida, fue guiada por David Fernández-Prada, director de Gustatio, y Daniel Ruiz, gerente del Consejo Regulador de la DOP Sidra de Asturias.

### El Salón Gourmet, próxima cita

Del 25 al 28 de abril en Ifema, se celebrará la 35 edición del Salón Gourmet. Durante esas fechas, las Sidras

Naturales Espumosas DOP volverán a tener protagonismo con catas y degustaciones en un stand bajo el paraguas de Asturex.

Salón Gourmets es la Feria de Alimentación y Bebidas de primera calidad en Europa y uno de los referentes más prestigiosos del mundo. Esta feria representa el mejor escaparate de tendencias de alta gama y es, a todas luces, la plataforma más visitada. Se trata de un punto de encuentro de profesionales nacionales e internacionales del sector gastronómico.

### La Mar de Sidra de Asturias

Del 5 al 15 de Mayo tendrán lugar las jornadas "LA MAR DE SIDRA DE ASTURIAS" un evento impulsado por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida "Sidra de Asturias" en colaboración con los llagares de Sidra Natural Espumosa acogidos a esta marca de calidad diferenciada.

Esta iniciativa permitirá a todos los asturianos y visitantes disfrutar en los establecimientos de la región de estas magníficas sidras de segunda fermentación bien por copas o por botellas, acompañadas de una tapa marinera.



*Delfina  
Llera,  
Cosechera  
de Colunga*

# La sidra, con manzana asturiana.



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

**SIDRA DE ASTURIAS**  
DENOMINACION DE ORIGEN PROTEGIDA





# Trabanco homenaxeó a les ‘Madres de la Sidra’



**Natalia Menéndez, Cristina Gallo, María Luisa Álvarez, Ana Ferreiro, Yolanda Granda y Rosabel Berrocal foron oxetu del reconocimientu públicu na presentación de la ‘Sidra sobre la Madre 2022’**

Nesti eventu, al qu’asistieren más de 200 presones, Sidra Trabanco aprovecha la presentación de la so ‘Sidra Sobre la Madre 2022’ pa poner en valor el papel de les muyeres nel mundiu la sidre, que xeneralmente pasare inalvertíu nun mundiu nel que “namás se ven homes”.

Na so intervención Yolanda Trabanco, aniciaora d’estos gallardones, vindicó un espaciu propiu y una reconocencia a les muyeres de seutor sidreru, siempre infatigables nel negociu familiar, “con cuántu silenciu glayemos pa poner a la muyer onde-y correspuende, ye una forma suplir munches ausencias de les nueses mas trabayaores”.

Nesta tercer edición, que tuvo llugar nes instalaciones del llugar en Sariegu, les homenaxeas foron:

**Natalia Menéndez**, de Casa Chuchu, en Turón, foi presidenta de l’Asociación d’Echaos d’Asturies.

**Rosabel Berrocal** organizadora de la Fiesta de la Sidra de Xixón demientres años.

**María Luisa Álvarez**, de Samartín de Güercas -Xixón- con más de 30 años trabayando de pumarera, y que nun pudo asistir por sides familiares.

**Ana Ferreiro**, de la Parrilla Restaurante La Bimbala de Xixón, pol so trabayu dende mui moza, y la so vincu-



lación a la sidre y a la casa Trabanco.

**Yolanda Granda**, del Restaurante La Fustariega de Verdiciu, qu’escomenzó con un chingu na sablera y xunta los sos pas embarcóse na apertura del actual restorán.

**Cristina Gallo** ‘Madre de la Sidra Honorífica’ pol so llabor al frente de programes esportivos dende onde siempre s’enfotó por dar a conocer les xestes de les muyeres.





# Entrega premios del Concursu d'Echaores 2021

Nel actu tresmitióse'l convencimientu de que por fin va algamase la declaración pola Unesco de la cultura asturiana de la sidre como Padremuñu de la Humanidá

El Muséu de la Sidre de Nava foi l'escenariu de la entrega premios a los 10 meyores echaores de 2021, col trunfu de Wilkin Aquiles, de la Sidrería La Avenida, de Xixón, seguiu de Salvador Ondó -Sidrerías El Mallu, Xixón y Avilés-, Jorge Vargas, tamién de la Sidrería Avenida, Jonathan Trabanco -Los Portales de Jaminón, La Pola Sideru-, Marcos Ramos (La Ballera, Villaviciosa), Pelayo Rodríguez (independiente), Rubén Campa -La Bolera, Llanera-, Junior da Silva -La Avenida, Xixón-, Alberto Truchado -La Ruta, Villalegre, Avilés, y Pablo Álvarez, -Alberto, Uviéu-

L'actu, presentáu por Saul Moro, presidente de l'Asociación d'Echaores de Sidre, foi una autoafirmación del papel de los echaores dientru la cultura de la sidre asturiana, y una espresión reiterada de qu'esta sedrá -dempués d'entardar el "Principado" 13 años en presentala- declarada pola Unesco como Padremuñu Inmaterial de la Humanidá.

Nesi sen manifestóse Begoña López, direutora xeneral de Desendolcu Rural y Agroalimentación, que tamién ensalzó'l llabor de los echaores, afirmando que "Sedremos padremuñu, esti va ser l'añu de la sidre".

Los premios foron entregaos pola Bona Confradería de los Siceratores, imprescindibles en cualisquier actu sidreru, ainda más cèlebrándose en Nava.

Nesta entrega premios, presentóse tamién el llibru de LA SIDRA, del Campionatu d'Echaores 2019, nel qu'apaecen recoyíos los resultaos de los estremaos concursos y el palmarés y les opiniones de los más de los echaores participantes nel Campionatu.



# Luis Álvarez gana'l I Concursu de Sidre d'Espicha



## Entamáu pola asociación de Llagareros Artesanos del Caudal, celébrase'l pasáu 19 marzu en Ribera d'Arriba

Nesta primer convocatoria del concursu de Sidre d'Espicha -l'únicu qu'esiste anguañu d'esos carauterístiques-, participaren 28 llagareros artesanos cola so sidre, de la qu'un xuráu popular escoyó les 8 meyores que pasaron a ser valoraes por un un Xuráu profesional compuestu por Joaquín Fernández, Miguel Ángel Pereda, del CSAM, y Francisco Gutiérrez, llagareru de sidre casero de Gozón.

Ye mester desplicar que la sidre d'espicha ye la sidre nuevo, la primer sidre l'añu, ensin trasegar, y qu'en munchos

conceyos, como son los del Nalón y del Caudal, esta sidre d'espicha sírvese tradicionalmente ensin echalo den- de l'altu, tolo más a unos 25 cm d'altor, lo que fai camudar enforma'l so saborgu.

Tres les delliberaciones, el resultáu fo'l que vien darréu:

- 1º.- Luis Álvarez, de Mieres
- 2º.- Adrián Gavela, de Morcín
- 3º.- Adolfo Menéndez, de Mieres

# TASTIA GUIADA



**A cargu del llagareru Tino Cortina**

- S. Natural Cortina
- Cortina Ecológica
- Villacubera DOP
- Sidra de Xelu Cortina

**¡Places llimitaes!!**  
[info@sidraoriginal.com](mailto:info@sidraoriginal.com)  
 T. 652 594 983

**10 €**  
 5 € Clu de LA SIDRA  
 y suscriutores revista  
 LA SIDRA

**Xueves  
5 de mayu  
20:00 hores**  
 Escuela d'Hostelería de  
 Xixón

**Entama**



**Sofita**  
 Xixón Cultura  
 y Educació

**Collabora**





# 1<sup>er</sup> Alcuentru de la sidre casero



## El Clúb Sierense de Amigos de la Manzana –CSAM– entama'l primer alcuentru de sidre casero artesanal

Daquién tenía que facelo, la sidre fecho pa en casa ta nun procesu de reivindicación qu'avanza al empar del so progresivu esanicu, y el CSAM asume la necesidá de reencadarmar toles iniciatives esistentes anguañu, col oxetu de repensales, encadarmales, y retroalimentales, nun procesu abiertu a la participación de toles presones y organizaciones que viven y sienten esi aspeutu fundamental de la cultura asturiana de la sidre.

En principiu, la fecha de celebración sedrá'l prósimu sábadu 23 d'abril nel Muséu de la Sidre de Nava y tendrá horariu de mañana y tardi, dede les 9:30 a les 19:30 hores, con espicha y visita al Muséu per mediu.

Nesti alcuentru los asistentes cuntarán con un espaciu de 10 minutos pa esponer les llinies xenerales de les sos opiniones y postures principales sobre l'alrodiu de la Sidre Casero y los Concursos, de magar los cualos ellaborarán una recopilación y resume de los principales puntos espuestos polos ponentes de les entidaes asistentes, procediéndose darréu a un debate sobre los temes d'importancia señalao polos ponentes de ca entidá.

Los temes propuestos pola organización son:

Concursos de sidre casero / Festivals de sidre casero / Criterios de seleición / valoración de la sidre casero / Formes de dar puxu a l'asistencia de la xente y en particular de la xente mozo / Formación y difusión / Otres suxerencies que ca organización considere importantes

Al final del Alcuentru ellaborarás un resume de concluxones finales y decisión sobre la continuidá o non d'esta triba d'Alcuentros, periodicidá y rotación de llocalidaes de celebración

**XXVII CAMPEONATO OFICIAL de ESCANCIADORES**

PATROCINAN

CAJA RURAL DE ASTURIAN

otea

GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAN

ORGANIZAN

TIERRA DE ASTURIAN

aesa

CULTURA SIDRERA ASTURIANA

**PRIDA**  
Restaurante  
Sidrería  
NAVA

*Casa de Comidas*

LA MEJOR FABADA DEL MUNDO

FINALISTA 2019  
LA MEJOR FABADA DEL MUNDO  
SIDRERÍA PRIDA

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

## SIDRERÍES D'ASTURIAS

# La Finca y Parrilla Muñó de Feijóo, calidad reconocida



Pela manzorga: José Luis Álvarez, presidente d'Otea; Inés Meana, Parrilla Muñó; Graciela Blanco, Viceconsejera de Turismo; y Pedro Caramés, sidrería La Finca, demientres la entrega de les plaques de «Sidrerías d'Asturies, Calidá Natural».

**Ambos establecimientos hosteleros recibieron la placa que les acredita como miembros de la marca «Sidrerías de Asturias, Calidad Natural», por su apuesta por la cultura y la gastronomía asturiana**

La sidrería La Finca, de Uviéu, y la parrilla Muñó de Feijóo, en Xixón, han visto reconocido su buen hacer y su apuesta por la cultura sidrera asturiana, recibiendo, durante la celebración de Madrid Fusión, las placas que les acreditan como nuevos miembros del selecto club de «Sidrerías de Asturias, Calidad Natural».

En La Finca Sidrería Gastrobar están de enhorabuena. Esta distinción supone, como explica su propietario, Pedro Caramés, “un gran orgullo por entrar en este club en el que se apuesta por lo asturiano. Teníamos mucha ilusión e hicimos un gran esfuerzo por conseguirlo”. Caramés, que también regenta El Ferroviario, distinguido con este sello de calidad hace tres años, reconoce que “es una responsabilidad, pero hará que no nos relajemos e intentemos ser un poquito mejores cada vez”, además se mostró muy contento, porque “en Gascona tenemos la mayor concentración de establecimientos con este sello de calidad y eso nos hace sentirnos muy orgullosos”. En un año en el que

Gascona volverá a acoger la Preba de la Sidra, declarada Fiesta de Interés Turístico Regional, y la cultura sidrera asturiana ha sido elegida como candidata a Patrimonio Cultural Inmaterial de la Unesco, “esta es nuestra pequeña aportación al mundo de la sidra”.

Por su parte, la Parrilla Muñó de Feijóo también ha sido reconocida, en Madrid Fusión, con la distinción «Sidrerías de Asturias, Calidad Natural». El local hostelero, ubicado en el barrio de El Coto y totalmente reformado hace poco más dos años, se equipará al establecimiento de Poniente, que ya lucía este sello de calidad desde 2017.

### Un esfuerzo recompensado

«Sidrerías de Asturias, Calidad Natural» lo que pretende reconocer es el esfuerzo de aquellos negocios de hostelería que ofrecen un servicio de calidad, cuidando hasta el más mínimo detalle de todo lo relacionado con la cultura sidrera asturiana, desde escanciar en todo el





Manzorga: el comedor de La Finca Sidrería Gastrobar, d'Uviéu. Abaxo: interior de la Parrilla Muñó de Feijóo, Xixón.

local hasta servirla a su temperatura óptima, pasando por ofertar al menos dos sidras adscritas a la Denominación de Origen Protegida. Con una oferta gastronómica en la que primen las elaboraciones con materias primas autóctonas, procedentes de proveedores locales y avalados por sellos de calidad como IGP, DOP o

la marca "Alimentos del Paraíso". Los establecimientos a los que se autoriza a utilizar esta marca deben contribuir a la sostenibilidad y calidad del turismo en la zona, aplicando estrategias y modelos de gestión que los hagan más competitivos, integrando preocupaciones ambientales y sociales.





# Cartonaxes Vir, con P de proximidad



En Cartonaxes Vir tienen los sos productos preparaos pa facer les fiestas más guapes y prestoses.

**Cartonaxes Vir traenos un mensaxe tan cenciellu comu irrefutable, nestos tiempos d'incertidume, pase lo que pase, tenemos de mirar más polo nuestro**

D'un tiempu a esta parte, parez que nun recibimos más que males noticias. Tremendistes y apocalíptiques por demás. Que si la guerra, la pandemia, un volcán, el preciu del gasoil, la inflación xeneralizao... abulta que tolos progresos de la humanidá, la globalidá y la civilización queden n'abertal. Nada nun ye a torgar la nuestra dependencia del destín, de los imponderables y de los caprichos de la tierra. Nada. Nun somos nada. Y, con ello, dentro lo malo, hai una cosa que podemos sacar en positivo d'esta situación; una conclusión optimista detrás de tanto desastre; una enseñanza vital que bien nos podía valir de guía viniente: tenemos que mirar más polo nuestro. Pase lo que pase, tenemos que mirar más polo nuestro.

Volver los güeyos, y les manes, a lo nuestro, a la tierra, a lo que nos da de comer. Nun ye normal, nun tien sentíu depender de productos y servicios asitiaos na otra parte del mundu y dexar n'erial lo que tenemos pa en casa. Nun ye prácticu, nun ye intelixente y nun ye caltenible. Y, por descontao, nun se trata de caer n'autarquía, d'espereciar lo forastero o de zarrase a la novedá. Nun ye eso. Por contra, ye cosa d'aplicar el sentíu común, entender el criteriu de proximidad y afondar nel principiu d'especialidá. N'otres palabres, consumir y producir bienes de temporada, aprovechar daveres los recursos nuestros y utilizar el conocimientu antiguu en cuenta escaecelu, esprezialu y anubrilu.







Mirando pa la sidra, esto que dicimos llevamos faciéndolo cuantayá. Tola vida, en realidá. Y bien que nos valió. Ensin contar coles instituciones, col puxu namás lo qu'agora llamamos la sociedad civil, el sector sidreru ye un casu claru de pensar global y actuar local; una ma-

nera acertada d'entender la sostenibilidad: un exerciciu prácticu d'algamar cumales altos colos pies bien afondaos na tierra. Pero'l camín nun acaba equí. Pa la nuestra bébora hai retos nuevos.

Por dicir, anguañu, la normativa europeo acaba prohibir los vasos, y cubiertos -tola cacía- de plásticu; tolo d'un usu namás. Y cuenta facer lo mesmu coles bandexes y retractilaos que siguimos usando nes tiendes a la d'ufiertar raciones familiares. Ello ye que, quitando lo de granel, toles porciones per baxu'l kilu y mediu va haber que les presentar n'envases sostenibles. Y eso -aparte un problema- ye otra oportunidá pa fortalecer la producción de proximidá.

Bien de productos de la güerta tienen que s'aprovechar y facer fuertes agora col argumentu de la cercanía. Son lo nuestro. Son lo de casa. Y, mesmo que la sidra, tócanos presentalos meyor pa vendelos meyor. Nada nuevo tampoco.

Cualquier estratexa de venta tien que s'encontrar no que se conoz de siempre como los cuatro pegoyos del márketing; les cuatro "pes" de la mercadotecnia: posicionamientu, preciu, propaganda y packaging. Y n'esto último el cartón tien muncho qu'aportar. L'embaláu ye muncho más qu'un envoltoriu físicu: ye una ferramienta de venta; una carta de presentación.

Y nes circunstancias actuales, aparte la obligación de facelo sostenible -reciclae y recicla- y con ello cumplir la normativa, toca aprovechar bien estes otres ventayes; estes otres oportunidaes. Y vender meyor lo nuestro. Mirando por arreyar a les cuatro existentes la quinta "P": la "P" de proximidá.

**cartonvir**

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

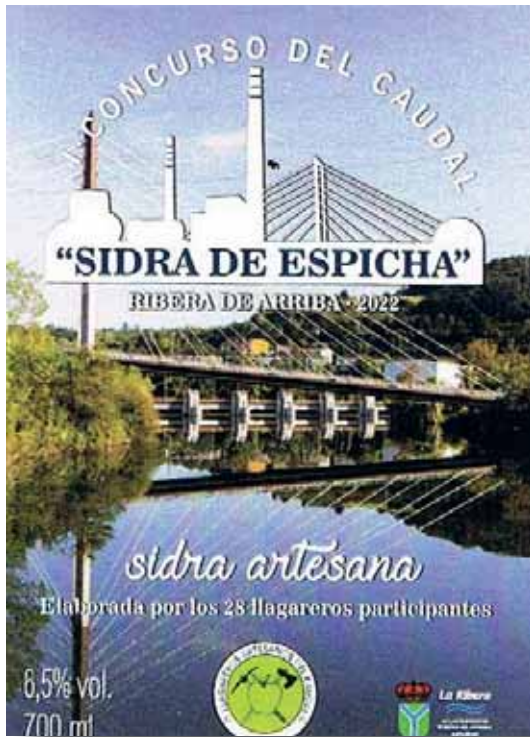
+ INFO: 679 289 673  
[www.cartonajesvir.com](http://www.cartonajesvir.com)  



# COLLEIÇÃO D'ETIQUETES

Nueva entrega de la colleición.

De baldre pa los soscritores de la revista LA SIDRA.



## ETIQUETES ENTREGAES

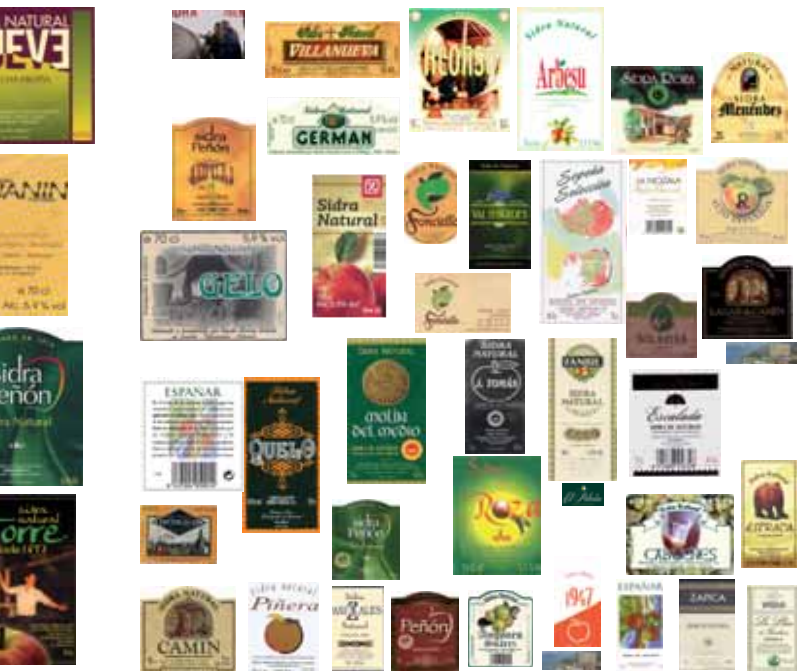




**XIII PREMIER**  
**SIDRE**  
**L'ANU**  
 2022  
 TAJAL T'AJALI  
 Museu de Sidre d'Asturies, Léon  
**SIDRA ROZA**  
 MEYOR PRIMER SIDRE  
 L'ANU 2022

70 cl. Carretera Villabona. Nava - Asturias.  
 5,5% Vol. Ellaborao y corchaos por Juan I. González de la Roza  
 R.E. 1036 0 / R.S. 306510/0

ETIQUETES ENTREGAES



*Merece la pena probarlas*

**CRAGAR**  
**Herminio**  
 SIDRA NATURAL  
 C/ Casco Red, 11  
 33010 Colada - Oviedo  
 Principáu de Asturias  
 Teléfono 985 794 947  
 http://www.cragar.com  
 www.daportasturias.com

**RESTAURANTE**  
**EL CATALIN**

Teléfono 985 897 113  
 LA ATALAYA  
 TAZONES  
 VILLAVICIOSA (Asturias)

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

Ruta de la Sidra  
 Gijón Cider Trail  
 Route du Cidre

**Casa yoly**

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





FOTOTECA

LA SIDRA



[www.lasidra.as/Fototeca](http://www.lasidra.as/Fototeca)

Entama



Softa



Xixón

Cultura y Educación

Collabora



Collabora con nós: [fasturies21@gmail.com](mailto:fasturies21@gmail.com)



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

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

**ELECCIONES EN LA DOP SIDRA D'ASTURIAS**

**FERNANDO MÉNDEZ-NAVIA**  
"El sidreru, diseñada por Ferru y Mudo, es la sidra que no debe quedarse en solo una amonición turística"

**TAZONES, compromisu cola DOP Sidre d'Asturies**

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

**FITUR 2021**  
Apuesta por el sidraturismo

**ÓSCAR FLÓREZ**  
"Reconocemos una espesura para que lo que se aprende a elaborar"

**Panizales, la sidra honesta**

**ASTURIAS GASTRONÓMICA**

**EL POZO DE GÜELITA**  
Mejor cachopo de Asturias

**LA SIDRA**  
CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN www.lasidra.es Número 207 - Xubet 2021 4 €

**XLIV FESTIVAL DE LA SIDRA DE NAVA**

**Sidra Riestra, progreso autodidacta**

**Nuevas sidres pa nuevos tiempos**

**Quesos con sidra o magaya**

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

**SIDRA TRABANCO**  
Tradición y pasión por la sidra

**LA SIDRA**  
CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN www.lasidra.es Número 208 - Veranu 2021 4 €

**Cata Guiada de Sidra Menéndez**

**ARMONIZAJES**  
Sidres de Asturias arguillo de nuestra tierra

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

**SIDRA DE ASTURIAS**  
Tazones acogía la entrega de premios del XVIII concursu de la DOP

**LA SIDRA**  
CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN www.lasidra.es Número 211 - Setiembre 2021 4 €

**XI SALÓN INTERNACIONAL DE LES SIDRES DE GALA**  
30 Septiembre - 03 Octubre

**30 años de la Fiesta de la Sidra de Xixón**

**Cata Guiada de Sidra Castañón**

**Sidra, sostenibilidad global**

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

**TRABANCO ETIQUETA NEGRA**  
La Sidra Seleccionada de Trabanco vuelve para triunfar

**LA SIDRA**  
CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN www.lasidra.es Número 210 - Ochoavu 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 asturiano (I)**

**MARTA ROLDÁN**  
"Una innovación en enología de la Sidra vien un planu adelantáu"

**XI SALÓN INTERNACIONAL DE LES SIDRE DE GALA**  
¡Superándose!

**LA SIDRA**  
CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN www.lasidra.es Número 212 - 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**

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

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

**XIXÓN DE SIDRE**

**Los Xueves de Sidre, con fuercia en Xixón**

**25 años del Muséu de la Sidra de Asturias**

**Armonizaje con sidra en Restaurante El Duque**

**WILKIN AGUILES**  
"Los sidreru debierón cuidar y probar mejor su cultura"

**SIDRERÍA EL SAUCO**  
Agradece la fidelidad de sus clientes y les desea lo mejor para este año nuevo

**LA SIDRA**  
CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN www.lasidra.es Número 213 - Xineru 2022 4 €

**CONVOCÁU'L XIV CONCURSU SEMEYES LA SIDRA**

**YOLANDA TRABANCO**  
Premio Mujer Empresaria

**La alta cocina apuesta por la sidra**

**En el País Vasco comienza el... Txotxi!**

**La sidra como atractivo turístico**

**PEDRO CARAMÉS**  
"Una apuesta por la hostelería es una apuesta por Asturias"

**Los soles Repsol brillan en Asturias**

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

**DICCIONARIU SONORU DE LA SIDRA**

**FITUR 2022**  
Protagonismo de la cultura sidrera asturiana

**CÁTEDRA DE LA SIDRA**  
Logros y perspectivas

**La revolución de la sidra noruega**

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

**SIDRERÍA EL SOBIÑAGU**  
Una gran sidrería que sigue creciendo

**LA SIDRA**  
CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN www.lasidra.es Número 215 - Marzu 2022 4 €

**SIDRACRUCIS' 22**  
LA PROCESIÓN MAS SIDRERA

**CÓCTELES CON SABOR A SIDRA**

**YUMAY**  
Xornaes del Oriciu

**¿Sabes echar sidre?**

**Tecnología blockchain en la DOP**

**LA SIDRA ROJA**  
"Entre la excelencia y el vicio"

**XII PRIMER SIDRE L'AÑU**  
Del 14 al 17 d'abril Muséu del Pueblu d'Asturies

**LA SIDRA**  
CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN www.lasidra.es Número 216 - Abril 2022 4 €

**PRIMER SIDRE L'AÑU**  
¡LA MAYOR ESPICHA DEL PAÍS!

**ASTURIAS GASTRONÓMICA**

**VII AXUNTÁBENSE**  
Emotivu y prestosu

**El Mejor Cachopo del Mundu'22 se come en 'La Escolera'**

**¡¡SUSCRÍBETE A LA SIDRA**

Recibe la revista LA SIDRA tolos meses nel to domiciliu

Cola suscripción pues escoyer ún d'estos regalos:

- Diccionariu Sidreru**
- Con tastu a sidra**
- LA SIDRA 2021**  
12 números

48€

www.lasidra.es

Nome y Apellios

Direición

Llugar / Conceyu  CP    País

Teléfonu  Corréu lletrónicu

NB. CUENTA BANCU / CAXA D'AFORROS

Data y firma del titular

Los datos que vusté mos facilite sedrán incluyíos nun ficheru cola finalidá de xestionar la so sucripción y apurrí-y la revista, asina como unviá-y información sobro otros espublikaciones o actividaes de temática asemeyao. Pa exercitar los sos drechos d'accesu, rectificación o cancelación tendrá d'empobinase a LA SIDRA, Decanu Prendes Pando 11 Baxo drecha 33208 Xixón, Asturias. T. 652 594 983 / e-mail: info@lasidra.es



**AVILÉS****CABRUÑANA, SIDRERÍA.**

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

**CASA LIN, SIDRERÍA.**

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

**EL CHIGRE, SIDRERÍA.**

Avenida San Agustín, 9  
T. 984 837 839.

**LA VIEJA RULA.**

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

**MONTERA, SIDRERÍA.**

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

**CASA GELU, SIDRERÍA**

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

**EL CAFETÓN. BAR CAFÉ**

La Muralla 5  
T. 627 999790  
Menéndez

**BODEGAS ARCE**

Travesía del Torno 12  
T. 985 52 26 36

**SAN CRISTOBAL - CASA**

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

**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.**

Río 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, Piloño.

**SIDRERÍA ARGÜELLES.**

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

**CASA REPINALDO.**

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

**PIZZERIA DOMÉNICO.**

Valdés Pumarino, 17.  
T. 985 885 282

**SIDRERÍA EL PUERTO.**

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

**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, Contruaces

**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 frio 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, Piloño

**CASA MILIO**

Pruvia d'Abaxo  
T. 985 215 193

**LLAGAR EL GUELU / SIDRERÍAS**

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

# www.lasidra.as

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

Frutería  
**"El Güertu"**  
Productos Ecológicos  
Tel. 639 56 34 77  
PLAZA DE ABASTOS DE VILLAVICIOSA

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

**Cheff FIDEL**  
Sidrería - Parrilla - Restaurante  
**El Llagarín**  
C/ Padilla, 12  
33205 Gijón  
Tel. 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 YAGARDA**

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 Albornoz 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.



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



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



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

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



**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




**EL RINCÓN DEL CHÉ,  
SIDRERÍA**

Manuel Llana 74  
T. 622 291 891  
Cortina, Villacubera

**PALMA. TAXI BAR**

Aller 5  
T. 984 281 979

**NAVA****SIDRERÍA LA BARRACA.**

La Barraca, 16.  
T. 985 71 69 36.  
Llagares navetos.

**SIDRERÍA CASA MINO.**

La Laguna. T. 985 716 623.

**SIDRERÍA PLAZA.**

Plaza Manuel Uría 11  
Rotando palos navetos

**SIDRERÍA PRIDA.**

La Colegiata, 12.  
T. 985 717 345.  
Novalín, Vda de Angelón, Orizón

**LA NAVETA BAR.**

Pza Dominganes, 7  
T. 650613779

Nava York. Amestao.

**SIDRERÍA ESTRADA.**

Quintana, 40. T. 985717156  
Estrada

**EL FLORIDA, SIDRERÍA**

Plaza Manuel Uría 4  
T. 636 835 146

**SIDRA VIUDA DE ANGELÓN.**

La Teyera, s/n. T. 985 716 943

**SIDRA ORIZÓN**

Orizón 14. T. 985 71 62 09

**SIDRA M.ZAPATERO**

La Riega 7. T. 985 71 70 67

**SIDRA VIIUDA DE CORSINO**

La Riega 7. T. 985716067

**LLAGAR EL PILOÑU.**

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

**NAVIA****CASA JORGE, SIDRERÍA**

El Muelle. Puertu Veiga  
T. 985 648 211.  
Trabanco normal y d'Escoyeta.

**LA VILLA. SIDRERÍA**

Campoamor 4.  
T. 985 62 48 84

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

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

**NOREÑA****CASA EL SASTRE.**

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

**LA NAVE, CÁRNICAS**

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

**CASA PACO, SIDRERÍA**

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

**ONÍS****CASA MORENO**

Plaza del Ayuntamiento. Benia  
T. 985 844 154.

**SIDRERÍA REST. EL PAREÓN**

Sirviella  
T. 985 844 366.

**PARRES****SIDRERÍA EL FORQUETU.**

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

**SIDRERÍA EL SUBMARINO.**

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

**CONFITERÍA CAMPOAMOR.**

Ramón del Valle.  
T. 985 84 00 37.

**SIDRERÍA MESÓN**

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

**SIDRERÍA EL MIRADOR.**

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

**SIDRA BASILIO.**

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

**SIDRERÍA EL TONEL DE GIGI.**

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

**CASA ESCANDÓN, SIDRERÍA**

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

**PILOÑA****RESTAURANTE SIDRERÍA****PARRILLA LA ROCA.**

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

**BENIDORM, HOTEL,****SIDRERÍA, RESTAURANTE**

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

**L'Infiestu****LA PLAZA, SIDRERÍA**

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

Viuda de Angelón, Mestas, Menéndez

**SIGLO XX, BAR**

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

**PRAVIA****CASA VILA, RESTAURANTE**

Jovellanos 9  
T. 984 83 07 80  
Villacubera, Herminio

**PROAZA****CONFITERÍA REY SILO**

Carmen Miranda, 15

**RIBESEYA****SIDRERÍA EL TARTERU.**

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

**SIDRERÍA LA PARRILLA.**

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

**EL ANCLA. RESTAURANTE**

Gran Vía.  
T. 984 84 11 08.

**CHIGRE'L XABRÓN.**

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

**CASA BASILIO.**

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

**EL PUERTO, SID. MARÍSQ.**

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

**SAMARTÍN DEL REI  
AURELIU**

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

**L'Entregu****BAR FLORIDA.**

Avda. El Coto, 15.  
Sidra Vigón.

**BAR SIDRERÍA EL SEMÁFORO.**

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

**SIDRERÍA EL ZAMORANO.**

Manuel G. Vigil, 11.  
T. 653 671 217  
Sidra Arbesú y Alonso

**LA SINDICAL, SID. REST.**

Manuel González Vigil, 2.  
T. 985 746 606  
Trabanco normal y d'Escoyeta.

**LA GÜESTIA, CAFÉ BAR**

Dr. Fleming 29  
T. 984 292133.

**EL PUENTE, SIDRERÍA RET.**

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

**Blimeca****SIDRERÍA SAN MAMÉS**

Velázquez 16  
T. 630 07 97 04

**SARIEGU****SIDRA RIESTRA.**

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

**LLAGARES VALVERÁN.**

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

**SIERO****SIDRA LOS BAYONES**

Vallín, Llimanes nº 52  
T. 985791250.

**SIDRERÍA RESTAURANTE****EL LLAGAR DE QUELO.**

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

**LLAGAR Y SIDRERÍA****LA MORENA.**

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

**EL LLAGAR DE VIELLA.**

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

**SIDRERÍA PACO.**

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

**SIDRERÍA EL PARQUE.**

Florencio Rodríguez 11  
T. 984 491 777

**SIDRERÍA PUMARÍN.**

Plaza Les Campes 28  
T. 985 72 27 44  
Pachu

**SIDRERÍA EL MADREÑERU.**

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

**MANOLO JALÍN, SIDRERÍA**

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

**SIDRERÍA MESÓN SIERO**

Valeriano León 25.  
T. 984834457.  
Sidra Foncueva.

**CASA VICTORÍN, SIDRERÍA**

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

**SIDRERÍA KARTING POLA.**

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

**ABRELATAS, RESTAURANTE**

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

**LOS PORTALES DE JAMINÓN**

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

**Tiñana****SIDRA JUANÍN**

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

**SIDRA FANJUL.**

Tiñana 12. T. 985 985 155.

**SIDRA MUÑIZ.**

Fueyu, 23. .  
T. 985 792 392.

**SIDRA QUELO.**

Fueyu, 21.  
T. 985 792 932

**SIDRA ARBESÚ.**

Santa Marina.  
T. 985 742 390.

**SIDRA FONCIELLO.**

T. 985 74 45 47.

**CASERÍA SAN JUAN DEL****OBISPO**

T. 985 985 895.







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

**Llugones**

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

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

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

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

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

**Cualloto**

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

**CRIVENCAR.**  
Pol. Águila del Nora, PC 2, NV  
1. Granda / T. 985794215.  
info@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, Contruecas, 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 SUEÑU**  
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.

**SIDRERIA 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, Auguardiente Los Serranos

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

**La Corredoria**

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

**Trubia**

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

**Camín Real de la Sidra**

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

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

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

**VEGADEO / VEIGADEO**

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

**VILLAVICIOSA**

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

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

**CASA MERY.**  
Plaza l'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.

**Cabueñes.****SIDRA CONTRUECES.**

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

**SIDRA CANAL.**

Llavandera - Llinares.  
T. 985137757

**LLAGAR SIDRA PIÑERA.**

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

**EL SOBIÑAGU.**

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

**SIDRERÍA SPORTING.**

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

**SIDRERÍA SIMANCAS.**

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

**PARRILLA ANTONIO I.**

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

**SIDRERÍA CASA CORUJO.**

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

**SIDRERÍA LOS CAMPINOS.**

COVADONGA 8.  
T. 985 172 640.

**LLAGAR SIDRERÍA**

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

**SIDRERÍA CASA TONI.**

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

**SIDRERÍA JOSÉ.**

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

**SIDRERÍA CABRANES.**

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

**SIDRERÍA EL RESTALLU.**

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

**SIDRASTUR/Grupo Astur de**

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

**SIDRA ROCES.**

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

**EL MALLU.**

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

**EL OTRU MALLU.**

Sanz Crespo, 15. T.  
985359981.  
Menéndez.

**CASA JULIO.**

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

**BODEGAS ANCHÓN.**

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

Canal, El Santu, Acebal, El Carrascu

**RESTAURANTE RIBER**

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

**SIDRERÍA BALMES**

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

**EL LLAGAR DE BEGOÑA.**

San Bernardo, 81  
T. 985 176 241

**LA ALACENA GOURMET.**

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

**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, Peñon, Villacubera.

**LLAGAR SIDRA ACEBAL.**

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

**SIDRA NORNIELLA.**

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

**SID. EL CORREDOR DE****ESTRADA**

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

**RESTAURANTE SIDRERÍA****PARRILLA EL CARBAYU.**

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

**REST. SIDRERÍA ASTURIAS.**

Doctor Aquilino Hurler, 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. 984 990 283  
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  
Cabueñes, 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  
Cabueñes

T. 985 361 950

**CASA VALDORTA, SIDRERÍA.**

Desfiladeru de La Hermida 8  
T. 984 293 726

**CONSERVAS COSTERA**

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

**EL 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.

**Bodega de Ace**

Distribuidora de bebidas,  
sidra Riestra y Castañón

Travesía del Torno, 12. AVILÉS  
Tel. 985 52 26 26

AMBAR

**CAFÉ CRISTINA**  
(Hugo José Pérez González)

C/ Badajoz, nº13 - Bajo  
33211 - GIJÓN (Asturias) Telf.: 663 611 216

**avenida**  
SIDRERÍA

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

f /sidreriaavenida  
@sidreriaavenida



**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'Escoceta.

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

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

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

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

**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'Escoceta

**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. 984 362 237 / 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'Escoceta

**ALLERANU DE FITO, SIDRERÍA**  
Cienfuegos 32  
T. 984 181 168

**LA CORRAÍNA, MARY FUEGO, SIDRERÍA**  
Electra 22 esq. San José  
Peñón normal y DOP

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

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'Escoceta

**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'Escoceta

**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

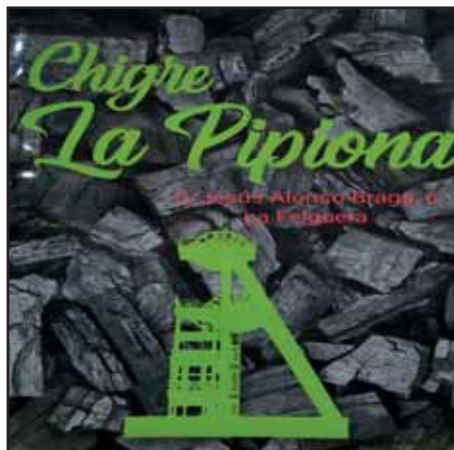
**EL MALDITO, BAR SIDRERÍA**  
Fejoo 72  
T. 984 190 385

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

**JAMONERÍA ARBEYAL**  
Av. Argentina 42  
T. 654 262672

**MAXIRACING**  
Pintor Mariano Moré 16  
T. 645 790 547

**CBD LOVERS**  
San Antonio 18  
T. 656 845 099



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

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

#### Cimavilla

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

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

**SIDRERÍA EL 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**  
Vera 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

MANTAS  
EDREDONES  
NÓRDICOS  
CORTINAS  
FUNDAS SOFÁ  
TOALLAS  
ALFOMBRAS  
COLADA DIARIA...

ABIERTO  
365 DÍAS DE  
9:00 A 22:00 H.

C/ FUENTE LES XANES, 2 • MIERES  
TEL. 685 04 54 34

**A Sidra natural**  
**Alonso**  
Lagar en Cimaño  
Puente Cabrón, 38  
Telf. 670 720 557

**Llaneza**  
**Fonciello**  
Lagar Fonciello  
Fonciello, s/n  
33299 Sero-Tilano  
Asturias.  
Tlf: 985740724  
www.sidrafonciello.com  
sidrafonciello@sidrafonciello.com

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

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

**Sidrería Miravalles**  
Playa de Rodiles  
Villaviciosa



# ¿Sabes echar sidra?

¿Quieres aprender?

¿Perfeccionar l'estilu?

¿Saber más?

¿Pasalo bien?

**NIVELES**

\* ANICIU

\* MEDIU

\* ALTU

**TALLER**

**XUEVES**

**21**

**ABRIL**

Sidrería La Montera  
Picon de Ramon  
20 a 21:30 h

**10 €**

5 € miembros  
del CLÚ de LA SIDRA

PIDE SIDRA  
CON DENOMINACIÓN  
**AUTÉNTICA**

INSCRIPCIONES YA INFORMACIÓN: LA SIDRA T/ WHATSAPP: 652 594 983 ATLASIDRA@GMAIL.COM

Entama



**ASTURIAS XXI**  
FUNDACIÓN

Sofita



**Xixón** | Cultura  
y Educación

Collabora



**LA SIDRA**  
www.lasidra.es



ALACANT

**SIDRERÍA TRASGU.**

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

**AL PLATO VENDRÁS, SIDR.**

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

**ASTURIAS, SIDRERÍA REST..**

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

**TIERRINA NOBLE**

Distribuidor exclusivo de Sidra  
Menéndez.

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

**Benidorm**

**EL ANGLIRU, SIDRERÍA.**

Pasaje Santa Rita  
T. 619 902 708  
Sidra Menéndez.

**EL TELLERU, SIDRERÍA.**

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

**EL CALAMAR DE BENIDORM**

Rosario 6/ T. 638051770  
Sidra Menéndez.

**EL GARABATU, SIDRERÍA**

Mirador, 1 local 10  
Sidra Menéndez.

**LA ESCONDIDA, SIDRERÍA**

Ruzafa 2.  
T. 965 865 798  
Sidra Menéndez.

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.

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



**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

PORTUGAL

**SIDRERÍA CELTA**

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

Madrid Sur

**EL EMBARCADERO, SID.**

Pintor Velázquez 30 Móstoles  
T. 911728448. Trabanco  
www.elembarcadero.es

**INGAZU, REST. SIDRERÍA.**

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

**EL CAMPANU, SID REST.**

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

**Madrid Este**

**LA MANJOYA. PRODUCTOS**

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

**EL LAGAR DE RUSTY.**

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

**LA MINA, SIDRERÍA.**

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

**Madrid Oeste**

**SIDRERÍA LA SANTINA**

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

**SIDRERÍA ANTOJU.**

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

**ASADOR DE BULNES.**

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

**LA PLANCHITA DE LOS**

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

**EL BOSQUE DE XANA.**

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

EUSKAL HERRIA

**SAGARDOAREN**

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

**GIPOZKOAKO**

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

**OIHARTE SAGARDOGEGIA**

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**

**SAGARDOGEGIA**  
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





Onde vas...  
Pide Sidra  
J. Tomás

Desde 1952,  
haciendo sidra  
en familia



Sidra J. Tomás y Sidra Molín del Medio DOP  
Teléfonos 985 894 119 - 629 679 732  
Candanal - VILLAVICIOSA  
sidrajtomas@gmail.com





# En Asturias se bebe sidra **'DE PURA MADRE'**

## LA PRIMERA DEL AÑO

EDICIÓN LIMITADA

Recién salida de las entrañas  
del tonel y sin trasegar.

En su punto exacto de pureza,  
textura y sabor como nunca  
antes habías probado.

Pídela así:

**'DE PURA MADRE'**



[www.sidrajr.es](http://www.sidrajr.es)

Carretera Nacional 632 N° 5321  
33294 Cabueñes-Asturias-España  
Teléfono: 661302889