

LA SIDRA

CULTURA, GASTRONOMÍA Y RE

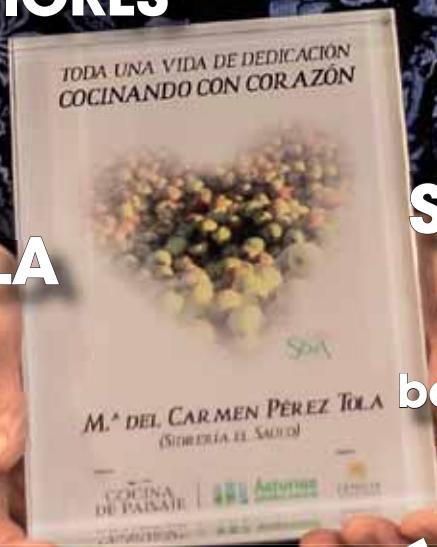
as

Nb. 224- Avientu 2022 4 €

**MANIFIESTU
POLA COCINA
ASTURIANA**

**LOS XUEVES DE SIDRE
ANIMEN LOS CHIGRES
XIXONESES**

**ASTURIES BRILLA
EN LA GUÍA
MICHELÍN**



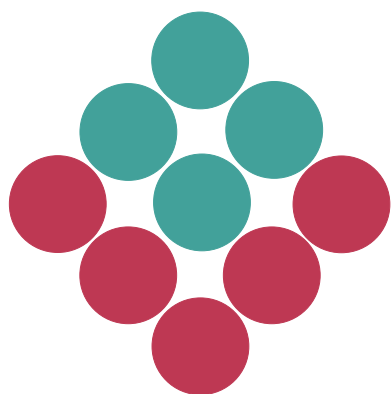
SALVADOR ONDÓ

**"N' Asturias tien que
canciase tonada y
bebese sidre nos chigres"**

Sidrería El Saúco

Les desea ¡¡Felices Fiestas!!





Instituto Reumatológico FUNDACIÓN

- ❖ Ecografía diagnóstica
- ❖ Electromiografía
- ❖ Fisioterapia
- ❖ Ozonoterapia ecoguiada
- ❖ Rehabilitación

Tratamiento del dolor y calidad de vida

Dr. Marcos Marqués / Dr. Anzu Fernández

www.institutoreumatologico.com

Uría, 19 - 1º izda.

Tel. 985 270 673

33001 OVIEDO/UVIÉU

Instituto, 17 - 1º A

Tel. 985 356 135

33201 GIJÓN/XIXÓN

José Manuel Pedregal, 12 - bajo

Tel. 985 521 132

33401 AVILÉS

Tueves de Sidra

con denominación

Establecimientos Participantes

CANTELI
 EL CHISQUERU
 GIJÓN
 HOTEL ARENA
 JOHY-LOS MANZANOS
 LA CABAÑA DEL SANTU
 LA CASONA DE JOVELLANOS
 LA MONTERA PICONA DE RAMÓN
 LLAGAR DE BEGOÑA
 LOS CAMPINOS
 NUEVA URÍA
 PARRILLA MUÑO
 PARRILLA MUÑO PONIENTE
 RÍO ASTUR
 RUBIERA
 EL RESTALLU

+ info en www.otea.es · www.gijon.es

CONSULTA
PARTICIPANTES



Escapada
Asturias
.com



Gijón | Empleo



SIDRA DE ASTURIAS
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



SALVADOR ONDÓ	9
“YE UN ERROR REFUGAR LO NUESO, NUN PODEMOS SER MALES COPIES DE LO QUE NUN SOMOS. N’ASTURIES TIEN QUE CANCIASE TONADA Y BEBESE SIDRE NOS CHIGRES”	
ASTURIES BRILLA EN LA GUÍA MICHELIN	14
LOS ‘XUEVES DE SIDRE’ ANIMEN	
LOS CHIGRES XIXONESES	20
EN ESTAS FIESTAS HAY QUE DISFRUTAR DE LAS NUEVAS SIDRAS	24
LES FIESTES NAVIDIEGUES ARRECIENDEN A SIDRE DE XELU	26
CÓCTELES CON SABOR A SIDRA	30
TALLER DE COCTELERÍA EN EL XII SISGA	33
SIDRERÍA EL SAÚCO	34
¡FELICES FIESTAS!	
CLÚ DE LA SIDRA	38
9 ^º CLAS D’ECHAR SIDRE	
GERARDO MENÉNDEZ. SIDRA MENÉNDEZ	41
“LO MÁS IMPORTANTE PA FACER BONA SIDRE YE CUNTAR CON BONA MAZANA, EN CANTIDAD Y CONDICIONES”	
LOS SIDROCOLES TORNEN A LLEVAR LA SIDRE A LES ESCUELES D’ASTURIES	44
TOMA UN CULÍN	46
MANUEL G. BUSTO. SIDRAS PARA COMIDAS Y CENAS NAVIDEÑAS	47
EL ARTE DE HACER TONELES	48
EL SECTOR DE LA SIDRA A TRAVÉS DE LA FOTOGRAFÍA	51
LLUXU Y ELEGANCIA TAMIÉN NA SIDRE	54
ISRAEL GARCÍA Y SANTIAGO QUIRÓS COFUNDADORES DE VIN BOUQUET	58
TOMA OTRU CULÍN	62
ASTURIES GASTRONÓMICA	69
AMADA ÁLVAREZ / GASTROBURBUJAS CIERRA SU EDICIÓN MÁS MULTITUDINARIA / LA SIDRA, UN MARIDAJE PERFECTO / MANIFIESTU POLA COCINA ASTURIANA / OTEA ENTREGA SUS PREMIOS 2022	
ENCAMIENTOS	74
ACTUALIDAD	76
EL MUSEO DE LA SIDRA BUSCA DIRECTOR / BUENOS RESULTADOS DE LA SIDRA ASTURIANA / SIDRA CASERA DE CARREÑO / PONIENDO EN VALOR EL ESCANCIADO DE SIDRA / ESCÁNCIA-LO, LA CAMPAÑA DE COMUNICACIÓN MÁS EFECTIVA / ASTURIES SIDRA BRUT	
COLLEICIÓN D’ETIQUETES	82
SUSCRIPCIÓN A LA REVISTA	85
ESTABLECIMIENTOS COLLABORAORES	86



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



www.issuu.com/lasidra.as



www.facebook.com/lasidrainfo



infolasidra@gmail.com



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



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



LA SIDRA

Avientu **2022**

Númeru **224**

Edita: Espublizastur S. L.

Depósitu Llegal: AS-03324-2003

Tlf. 652 594 983

Infolasidra@gmail.com

6.000 Ejemplares

Portada: **Flavio Lorenzo**

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



Editora

Carme Pérez

Alministración

administracion@lasidra.as

Tlf.: 652 59 49 83

Redaición

Victor Escandón

Ángela Rey

David Martín

redaccion@lasidra.as

Publicidá

info@lasidra.as

Tlf.: 652 594 983

D. Comercial

Alberto Rodríguez

T. 667 60 77 02

elfolixeru72@gmail.com

Semeyes

David Aguilar

Luis Vigil-Escalera,

Flavio Lorenzo

Fonsu Braña

Otros collaboraores

Antón Martínez /

Manuel G. Busto /

Leticia Mata / Llucía

Fernández / Fonsu

Álvarez /

Dellegáu Estáu español

Donato Xuaquín Villoria

donatoxuaquin@lasidra.as

Dellegáu internacional

Anzu Fernández

infoasturiancider@gmail.com

Traductora

Aymara G. Montoto

Aymaretagm@gmail.com

LA SIDRA nun comparte necesariamente la opinión de los articulistes.

www.lasidra.as / info@lasidra.as

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



Lagar Fonciello
Fonciello, s/n
33199 Siero-Trilana
Asturias.
Tfno 985740724
www.sidrafonciello.com
sidrafonciello@sidrafonciello.com

Entamu / Editorial

Curiosamente foi una iniciativa presonal, la de cobrar a preciu distintu la sidre según s'eché por un profesional o non, la que ta protagonizando'l panorama sidreru d'esti mes, dexando n'evidencia la existencia de dos cuestiones fundamentales del seutor: el trabayu -y la remuneración- del echaor y el mesmu conceutu de sidrería.

¿Tienen de tener una considerancia llaboral específica los echaos de sidre? ¿Pue una sidrería nun cuntar con echaor? Ye importante centrar l'alderique y nun cayer no aneudótico, porque en rialidá de lo que se trata ye de la necesidá -o non- de cuntar con una categoría llaboral propia pa estos profesionales, y de la comenencia de que'l conceutu de sidrería defínase llegalmente ya incluya -o non- la desixencia de cuntar con estos profesionales pa poder considerase como tala.

N'otru orde de coses son estes unes feches bien especiales pa les sidres 'de Gala', cuyu consumu espoxiga enforma nos ágapes navidiegos. Aprovechemos esta ocasión pa reivindicales, y consiguir que reinen en toles meses asturianos, por consumu identitariu, por kilómetru ceru, y, cómo non, pola calidá y versatilidá del productu.

N'esi sen, dende yá y demientes toes estes festividaes, podemos esfrutar de 'Asturies Sidre Brut', un eventu que mos propón 150 establecimientos nos que poder degustar esti productu acoyíu a la DOP Sidre d'Asturies. Una oportunidá única que debiéremos d'aprovechar como se merez.

Pero hai más, la DOP Sidre d'Asturies vien de ser premiada na XV edición de los Premios de Marketing d'Asturies pola so campaña 'Escancia-lo'. Fáense les coses bien.

Asina mesmo, paez que por fin tán dándose los pasos por que'l Muséu de la Sidre d'Asturies, en Nava, contrate a un direutor que planie y desendolque un plan d'actuación pal mesmu. Fai falta.

Entá más, dempués del XII Salón Internacional de les Sidres de Gala, les sidres asturianas siguen recibiendo reconocencies nos eventos internacionales. Bien.

Y yá a lo cabero, pa los clásicos de la sidra natural, recordar qu'en Xixón siguen celebrándose los 'Xueves de Sidre', DOP+cazuelina a precios interesantes, una iniciativa que tuviera d'estendese pel restu'l país.

Mui sidreru y feliz añu nuevu.

Curiosamente ha sido una iniciativa personal, la de cobrar a precio diferente la sidra según se escancie por un profesional o no, la que está protagonizando el panorama sidrero de este mes, dejando en evidencia la existencia de dos cuestiones fundamentales del sector: el trabajo -y la remuneración- del escanciador y el propio concepto de sidrería.

¿Deben tener una consideración laboral específica los escanciadores de sidra? ¿Puede una sidrería no contar con escanciador? Es importante centrar el debate y no caer en lo anecdótico, porque, en realidad, de lo que se trata es de la necesidad -o no- de contar con una categoría laboral propia para estos profesionales, y de la conveniencia de que el concepto de sidrería se defina legalmente e incluya -o no- la exigencia de contar con estos profesionales para poder considerarse como tal.

En otro orden de cosas son estas unas fechas muy especiales para las sidras 'de Gala', cuyo consumo se incrementa notablemente en los ágapes navideños. Aprovechemos esta ocasión para reivindicarlas, y conseguir que reinen en todas las mesas asturianas, por consumo identitario, por kilómetro cero, y, cómo no, por la por calidad y versatilidad del producto.

En ese sentido, desde ya, y durante todas estas festividades, podemos disfrutar de 'Asturies Sidra Brut', un evento que nos propone 150 establecimientos en los que poder degustar este producto acogido a la DOP Sidra de Asturias. Una oportunidad única que debiéramos aprovechar como se merece.

Pero hay más, la DOP Sidra de Asturias acaba de ser premiada en la XV edición de los Premios de Marketing de Asturias por su campaña 'Escancia-lo'. Se hacen las cosas bien.

Así mismo, parece que por fin se están dando los pasos para que el Museo de la Sidra de Asturias, en Nava, contrate a un director que planifique y desarrolle un plan de actuación para el mismo. Hace falta.

Más aún, después del XII Salón Internacional de les Sidres de Gala, las sidras asturianas siguen recibiendo reconocimientos en los eventos internacionales. Bien.

Y ya por último, para los clásicos de la sidra natural, recordar que en Xixón siguen celebrándose los 'Jueves de Sidra', DOP+cazuelina a precios interesantes, una iniciativa que debiera extenderse por el resto del país.

Muy sidrero y feliz año nuevo.



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 · info@laluna.coop · 985 35 33 31



Sidra Shop

www.lasidra.as/tienda

La tienda online de sidra

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



SALVADOR ONDÓ. CAMPIÓN D' ECHAORES '22

“Ye un error refugar lo nueso, nun podemos ser males copias de lo que nun somos. N'Asturies tien que canciase tonada y bebese sidre nos chigres. Esa ye la nuesa riqueza, perdelo convertiríamos n'ún más, y somos únicos”



SALVADOR ONDÓ, CINCU VEGAES CAMPIÓN D'ECHAORES DE SIDRE, DIZ NUN TENER DENGÚN SECRETU PA GANAR NOS CONCURSOS, NAMÁS PRAUTICAR MUNCHO, INSISTIR, IDENTIFICAR LOS ERRORES COMETIOS YA IGUALOS PA NUN LOS REPETIR NA PRÓSIMA OCASIÓN



L'añu entamare regular pa Salvador Ondó, l'actual Campión d'Echaores y muchos dieron por perdiu pa elli esti Campionatu, pero supo remontase, depender de los fallos y ponese de nueu cabezaleru, algamando'l récor de cinco primeros puestos.

En primer llugar, norabona, nuevamente Campión. Enfréscanos la memoria, ¿en qué años fuiste Campión del Concursu d'Echaores?

En total gané cinco años, el 2014, 2016, 2017, 2018 y agora, el 2022.

Eso son muchos campeonatos, si nun m'enquivoco marcaste un recor...

Sí, taba empatáu con Pablo Costales, que tenía cuatro primeros puestos, que yera un gran echaor, bueno y tovía lo ye anque nun compita, porque vas a la so sidrería y ves que sigue manteniendo l'estilu que lu fizo ganar tantos concursos, que yo creo que ye l'oxetivu, meyorar y echar siempre la sidre de la meyor manera.

Cola victoria d'esti añu sí, ya me pongo en primer llugar en cuantes a númberu de campeonatos.

¿Arguyosu?

La verdá que sí, porque cuesta, ye un trabayu duru, a llargu plazu, y acarreta un desgaste físicu y mental importante, asina que cuando da resultaos tienes que sentite arguyosu d'ello, cómo non.

La xente cree que nun ye duru, pero hai que practicar, desplazate y cuando nun salen les cosas como ún quier, nun se rendir, tirar p'alante y intentar facelo meyor, meyorar ca vez.

¿Cuál de los campeonatos te prestó más ganar?

El mas difícil fo'l primeru y lluéu'l segundu más difícil el de 2018, pero ehí yá nun fue cuestión de que yo nun pudiere, sinón qu'hebio una serie de... irregularidaes... por parte de xente que yá nun ta y que me frustraben muncho porque por muncho qu'entrugara lo que facía mal y lo corrixere, al concursu viniente decíenme otra cosa... pero entá asina, gané, a base de pelear fíxose xusticia.

Pero ilusión, ilusión fízomela'l d'esti añu, porque paecía que diba ser imposible. Nun hai qu'escaecer que l'añu entamelu de quartu, diba ganando'l vixente campión d'Asturies y qu'entamare ganando elli otra vuelta foi como, si sigue per esa llínia ye que nun lu va parar naide.

Entós yo dixi a la mio xente que tuvieren tranquilos, que yo a usté nun-y fallo y sí el xuráu reconoz lo que se fae bien, vamos trabayar tamién pola llínia, y púnxeme a ello, pin, pin, y entamé a dar estilu. Tuvo bien, porque yo entrugaba al xuráu en que fallé y ellos diben diciéndomelo y fui cambiando. Eso ye importante porque tenemos unos chavales que van detrás y van viendo qu'esforzase y meyorar furrula.

Hubo un momentu en que'l Campionatu yera cuasique un duelu ente Wilkin y tú

Sí, pero fueron apaeciendo más. De fechu el que me sosprendió muncho foi el subidón que dio Jorge Vargas, ye un gran echaor y va dar guerra.

Van dar pelea unos cuantos, conocémonos y nun puedes relaxate con ellos. Si me relaxo con Wilkin, va venir Vargas y si nun son ellos, va venir Jonathan Trabanco, o si nón otro.

L'añu que vien va tar duru, porque ellos yá saben más



per onde respiro y van apertar un pocu más les tuerques. Esti añu viéronme floxu y confiáronse.

Antiguamente, na época de Pablo Costales, Laura Ovín, Susana Ovín, naide nun podía relaxase, porque había unos tigres qu'en cuantes te despistabas quitábente d'un plumazu, y eso ye lo que tamos recuperando.

Porque, al final, el públicu esfruta de la emoción; nun ye lo mesmo saber que gana esti, que sentate a ver quién gana esi dí. Da más emoción y más presión qu'el marcador te aprete.

Eso ye bono, crear competitividá y que les nueves promeses vean que pa ganar hai que pelealo, y que si se trabaya y se meyora, puen subise posiciones.

De fechu esti añu hebio unos figures Perú que se metieron pel mediu y que van subir muncho. Toi con Saúl, el coordinador del Campionatu, en que la xente tien qu'entamar a movese y que nun se dea ná por sentao. Los d'enriba tenemos qu'apertar; les puntuaciones por estilu nun se regalen, hai que ganales. Nes puntuaciones tien qu'haber muncha xusticia y claridá, pa nun desilusionar a los que son más nuevos.

¿Reconócente los veceros de la sidrería?

Sí home, sí me reconocen. Saquen semeyes, la xente muévese peles redes sociales, venme na prensa, comunícase na páxina de Tierra Astur, y una bones que me ven entamen a seguime, a ver que toi ahí dando guerra. Unos vienen a ver si soi tan bonu como dicen, otru a sacar la semeya, yá sabiendo que yes bonu.

Hai xente que vien específicamente equí a conoceme, incluso que vien dende fuera d'Asturies buscándome, eso da muncha satisfacción.

“Los que vamos per delante nel Campionatu nun podemos despistamos, hai xente nuevo que vien pisando fuerte”

En tou esti procesu, ¿toviesti dalgún sofitu?

El mio apoyu ye la mio muyer, que siempres ta ehí. A vegaes pienso que cuando se complica sufre ella más que yo. Yo busco solucionalo o dexalo atrás, ella da-y mil vueltes. Acompáñame a tolos llaos, eso ye importante pa mí, y cuando gano allégrase más tovía que yo.

¿Cuántu tiempu dediques a practicar?

Cuando tamos en feches de concursos dediqué, esti añu, polo menos un mínimu de trenta minutos al día, aparte de trabayar echando sidre, que anque nun ye lo mesmo, nun dexa de ser una práutica. Con trabayar namás nun val, porque hai que mirar l'estilu pero tamién los tiempos, les cantidaes. Hai ciertos detalles, comu esos que trabayando nun los pues controlar igual. Amás, equí en Tierra Astur, onde trabayo agora, dan muncho valor a echar la sidre, tan apostando fuerte por ello y eso nótese nel nivel qu'hai.

Eso tenía que facese'n toa Asturias, apostar polos echaos y entamar en serio a recuperar l'echar bien la sidre, que ye una parte intrínseca de la cultura y la identidá asturiana, que, si nun se curia, va perdiéndose; va siendo too máquines y tapones y desapaez algo tan importante.

Yo creo qu'hai que fomentar de verdá qu'hebia más for-



“Nun podemos aceutar que se trate mal la sidre nos chigres, que nun s’eché bien, o vamos perder lo bueno de tou esto”

mación d’echaos. Si ye oficial bien, pero si nón, que cualisquier persona que sepa, que enseñe a echar bien la sidre a otros, que d’ente tolos qu’enseñe siempre va salir dalgún “figura” perí que pue dase-y bien. Merez la pena.

Más o menos eso ye lo que tas faciendo tú, entrenando al to equipín d’echaos de Tierra Astur, de los que dellos ya participan nos concursos...

Sí, voi diciéndo-yos más o menos les coses y, si ellos les cumplen van deprendiendo, yo namás que-yos marco'l camín y llueu ellos caún tien el suyu. Hai xente que llega y entama perbien y al final van pasando de tou y nun lleguen a na; otros al revés, xente que de man entama suave y llueu van pocu a pocu y lleguen a echar mui bien. Ca persona sigue'l so ritmu, yo doi-yos una oportunidad.

¿Qué pasaría si tolos que concursen ficieren lo mesmo nel so entornu?

Yo creo que yera positivo formar a la xente, porque paez que non pero de tener un llixeru conocimientu a nivel d’echaor fae que la xente se involucre más. Ye mui importante porque ellos vente ehí y sirves de referente. Al

final, los que tamos ehí, los venti primeros, somos xente que tamos tol díi lluchando y tenemos un conocimientu y unes habilidaes qu’ellos quinxeren alquirit. Con ello conseguiríemos afalar a munches persones que se quien meter nesti mundiu a tirar nesta direición, participar nos concursos, esforciase por meyorar.

Tenemos que ser mui prácticos, somos influencers, sí, pero a nivel prácticu. Eso requier a vegaes quedame con ellos, y si daqué nun-yos sal, insistimos, fuera del tiempu de trabayu, fasta que salga. Eso llueu tien el so premiu, porque cuando ganen, son ellos los que me llamen en cuantes ganen dalgo. Oye Salva, gané esto. Cuando yo veo un rapaz al que yo enseñé que gana un troféu, o cualisquier mínimu reconocimientu, esa satisfacción de saber qu’apoyaste, que contribuyiste a qu’eso fore posible, ye lo más.

¿Cuándo prebaste la sidre per primer vegada?

El mio primer culín sedría pel 95 porque fue cuando excomencé a echar sidre. En Llaviana yera cuasi obligatoriu saber echalo y beber sidre, d’aquella pecíame mui ácidu, yo yera mui guah.e, quince o asina, y gustábame más lo dulce. D’aquella entamé a trabayar n’El Quijote, en La Pola, y fui garrando-y gustu al tema.

Llueu tuve Casa Cholo, la mio sidrería. El mio camín foi camareru, propietariu, camareru. Eso ayúdame a ser meyor profesional porque daste cuenta de más coses, crees una empatía col negociu, faes les coses lo meyor posible siempre. La práutica como dueñu fízome ser meyor camareru.

Nel to percorríu trabayaste en tres conceyos bien estremaos. ¿Hai desemeyances nel consumu de sidre?

Sí, na Cuenca consúmese muncho más sidre que nes ciudaes, eso ye impepinable. La xente nes ciudaes ta más estresao, la xente de pueblu son más tranquilos, cuando salen nun tienen priesa nin complexos, nun escuenden les botelles y quantu más beben más quien beber; equí la xente ye más de “quítameles pa que nun me vean”, lo mesmo en Xixón que n’Uviéu.

Tamién se sabe más de sidre y se valora más cómo s’echa na Cuenca. Yo recuerdo que la xente dicía, vamos equí que ta esti que lo echa bien. Diben a un chigre porque la sidre tuviere meyor tratao, a la temperatura, bien echao... y les sidrerías veíense obligaes a meyorar.

Son detalles qu’hai que caltener. Un asturianu, daquién que-y guste la sidre, tien que curiar eses coses, porque si pasamos per tou vamos perder lo bueno de la cosa.

Nun te conformes con ser el meyor echaor, tamién quiés destacar comu cantante de tonada...

Sí, voi ehí con Ismael Tomás y toi deprendiendo. Yo creo que voi dar guerra ehí tamién, l’año pasáu tuve ya na semifinal, sei que ye complicao pa les voces nueves porque hai muncha xente ehí tamién.

Pero aplico’l mesmu sistema que cola sidre, el sistema ye practicar más que los demás, ver onde fallamos y los puntos a meyorar y trabayalo.

Voi seguir compitiendo y veremos a ver. Nun me queda munchu tiempu pente la familia, entrenar, trabayar, enseñar, competir...

Sidre y tonada tan mui venceyaos. ¿Xuntes los dos ámbetos?

Dalguna vez ya canté na sidrería, pero poques vegaes. Agora tamos pensando a ver si colos Can-

“Hai que mentalizase de qu’hai coses que namás pasaríen n’Asturies y son les que merecen la pena. Hai qu’asimilar eso y dexar de compararnos con otros”

cios de Chigre de Gascona facemos dalgo. Hai que facer por recuperar la cultura de cancios nos chigres. Hai que mentalizase de qu’hai coses que namás pasaríen n’Asturies y son les que merecen la pena. Hai qu’asimilar eso y dexar de comparanos con otros, somos otros, somos Asturies.

Asturies foi mui castigada, vivimos en monte, con males infracadarmes y poca comunicación, asina que se creó muncha variedá que, al xunise agora, dan una riqueza tremenda. En música, por exemplu, tan les vaqueiraes, les alleranaes, la toná, la música mariñana... hai qu’aprofitar esa riqueza cultural.

Ye un error refugar lo nuevo porque los de León faen nun sé qué. Nun podemos ser males copies de lo que nun somos. N’Asturies tien que canciase tonada y bebase sidre nos chigres, y quien venga, que seya pa conocer esto. Esa ye la nuesa riqueza, perdelo convertiríanos n’ún más, y somos únicos.

¿Oxetivos pal futuru?

Yo, l’año que vien, teo por oxetivu seguir faciendo lo mesmo, seguir lluchando. Quiero formar un equipu d’echaores pa, si el díi de mañana marchu, queden ehí dando guerra.



ASTURIAS BRILLA EN LA GUÍA MICHELIN



Xune Andrade y Elio Fernández entre los nuevos cocineros a los que se-yos otorgó una estrella Michelin.

Por primera vez nuestro país contará con 10 restaurantes con estrella Michelin, tras incorporarse, en la última edición, Monte y Ferpel. En todos ellos, la sidra asturiana tiene un papel protagonista bien sea en la elaboración de los platos o a través del maridaje

La gastronomía asturiana está de enhorabuena. Por primera vez, desde que se empezase a editar la Guía Michelin en 1900, Asturias contará con 10 restaurantes con estrella Michelin tras la incorporación, en esta edición celebrada en el Palacio de Congresos de Toledo, de Monte (San Feliz, L.lena), de Xune Andrade; y Ferpel (Ortigueira, Cuaña), de Elio Fernández, que se suman a las dos estrellas que tiene Casa Marcial (La Salgar, Parres) y a la estrella de El Corral del Indianu (Les Arriondes), Arbidel y Ayalga (Ribesella), El Retiro (Pancar, Llanes), Auga (Xixón), Casa Gerardo (Priendes, Carreño) y Real Balneario (Salinas,

Castrillón).

Las sidras de nueva expresión se han abierto hueco en los restaurantes de alta cocina. Algo impensable hasta hace poco tiempo, como reconoce, José Antonio Campoviejo, chef del restaurante El Corral del Indianu, ya que “hace quince años, no podíamos ofrecer ninguna bebida asturiana, la sidra de escanciar era imposible. Desde entonces, las hemos ido incorporando y a los clientes les ofrecemos de bienvenida una copa de sidra brut y quedan alucinados, incluso para la gente que toma poco alcohol, le encanta”. Los



Les sidres asturianos ‘de Gala’ abriéronse buecu nos restoranes d’alta cocina gracias a la so calidá y versatilidá

llagares están ofreciendo, como explica, “productos que están a la altura de las circunstancias, ya que si no tuviesen la calidad suficiente para sorprender a los clientes, no los ofrecería por mucha bebida asturiana que fuese”. Durante muchos años, “el sector de la sidra estuvo cerrado a posibles cambios, en parte debido a que el consumidor final estaba atando al elaborador que no se acababa de arriesgar con nuevos productos”.

En El Corral del Indianu siempre “se piensa en asturiano”, con una apuesta clara por la cocina de proximidad, tratando de transmitir la pasión del entorno y sus productos, ya que “tenemos la suficiente calidad como para potenciarlos”. Y ahí, no podía faltar la sidra. Muchos platos están pincelados “con un escabeche elaborado con vinagre de sidra y también usamos sidra brut en algunas elaboraciones porque da unos puntos de acidez perfectos”. El cambio en los últimos tiempos ha sido radical. A la ensalada, que



Enriba a la manzorga, “Mafañu en tres pasos”, d’Elio Fernández, de Ferpel, que se marida cola sidre Ramos del Valle Brut Nature, de Sidra Fran. Abajo, merluza a la sidre, elaborao por Marcos Morán, de Casa Gerardo. Sobro estes llínie, caces de gochu, del restorán Ferpel, que s’acompana cola sidre de xelu Valverán 20 manzanas.

está acompañada de una vinagreta helada, elaborada con un vinagre viejo de sidra natural, hace dos décadas, “le ponía vinagre de Jerez al no tener los vinagres de sidra que tengo ahora, que son una auténtica gozada”.

Actualmente, dentro de los menús degustación de este restaurante, ubicado en Les Arriendes, se ofrece un maridaje en el que está muy presente la sidra, ofreciendo, por un lado, **Brut Nature Prau Monga**, del llagar Viuda de Angelón, que va muy bien para acompañar platos grasos, y también cuentan con la sidra de hielo **Hibernis**, de sidra El Gobernador, ideal para los postres. También, aquellos clientes que lo deseen pueden acompañar su comida con la sidra natural de mesa **Tareco**, de la Casería San Juan del Obispo, “que nos ha hecho un gran favor con este producto y que llevamos ofreciéndolo desde que salió al mercado”.

En Casa Gerardo, restaurante regentado por Pedro y Marcos Morán, la apuesta por la sidra también es clarísima, introduciendo la sidra en los maridajes, porque los elaboradores, como explica Marcos Morán, “han hecho una apuesta clarísima por las sidras de nueva expresión, mejorando sus calidades, lo que hace que nos resulte más sencillo poder apostar por esa vía, pudiendo incluso hacer una comida solo con sidras”. En esta centenaria casa, ubicada en el concejo de Carreño y con unas propuestas culinarias basadas en la tradición, se usa mucho la sidra para



Enriba a la manzorga, moluscos en salsa verde con escabeche de sidre. A la drecha, ensalada con vinagreta xelada de vinagre de sidre. Abaxo, virrei al caricós, salmis del so fégadu a la sidre. Tolos platos foron ellaboraos por José Antonio Campoviejo, d'El Corral del Indianu.

La sidre Brut va perbien p'acompañar aperitivos y primeros platos, mentes que la de xelu marida con quesos y postres

cocinar porque “es una bebida que aporta muchísimo al tener un grado de alcohol muy bajo y no hacer falta cocinarla demasiado para que eche ese alcohol fuera, dejando, a la vez, mucho aroma. Es una bebida muy versátil e incluso aprovechamos los culinos para hacer caramelos”, señala Marcos Morán.

Una de las nuevas incorporaciones a la Guía Michelin 2023, es Ferpel. Un restaurante con un compromiso total con el mundo rural, que apuesta por una cocina innovadora, sin olvidar las raíces y productos de la zona, con un respeto total por la naturaleza, para que cada plato haga disfrutar a los comensales de los sabores de Asturias a la vez que rinde un homenaje a su cultura y su tierra. Por eso, como no podía ser de otra forma, Elio Fernández apuesta por la sidra, utilizándola en algunas elaboraciones, sobre todo, la natural, que “usamos en alguna salsa o guiso. También en los postres cuando los elaboramos con manzanas”. En cuanto a las sidras de nueva expresión, “arrancamos el aperitivo con el vermú de sidra, **Alma**, de Trabanco. También trabajamos en algún plato con **Ramos del Valle Brut Nature**, de sidra Fran, y, en los postres,



ponemos **Pomar Rosée**, de Viuda de Angelón”. Este tipo de sidras, como señala, “gracias a ese sabor ácido y dulce que tienen, maridan muy bien con pescados y platos grasos como foies o patés de hígado”. Por eso, incorporan sidra de hielo -**Valverán 20 manzanas o Malus mama**-con algunos platos como el de foie y boletus o manitas de cerdo. Es muy importante, como reconoce Elio, que “los llagares apuesten por estas sidras, ya que así amplían su mercado y pueden acceder a todo tipo de restaurantes”.

En El Retiro, en Llanes, Ricardo Sotres se convirtió en 2015 en el chef asturiano más joven con una estrella



Enriba a la manzorga, ceviche cantábrico de bugre y caces turriaes, elaboráu por Jaime Uz en Arbidel y maridáu con Alicia, de Sidra Trabanco. Darréu, ostra con sidre, cítricos y boniatu, elaborada por Ricardo Sotres, xef del restorán El Retiro. Abaxo, verdines, codium y piparra, ellaboraas por Nacho Manzano y perafayaices p'acompañar con Valle, Ballina y Fernández Brut Nature.

Nes elaboraciones, la sidre dexa munchu arume y nun fai falta cocinala demasiadamente al tener un grau d'alcol mui baxu

Michelin gracias a una cocina en la que la tradición y los recuerdos se plasman en cada uno de sus platos. Para conseguir una combinación perfecta, “llevamos tiempo apostando por la sidra, sobre todo la brut, que es la que más se vende y que va muy bien para acompañar los aperitivos y los primeros platos, que son los más frescos. También recomendamos la sidra de hielo con los quesos y postres”. Es cierto que, “tiro mucho de productos elaborados con sidra, usando el vinagre para aliñar muchos platos”. Si algo hay que reconocer al sector sidrero es que “han sido capaces de sacar productos muy refinados que se pueden adaptar a la perfección a la carta de cualquier restaurante”.

En Ribeseya, concretamente en Arbidel, el desafío gastronómico de Jaime Uz, basado en los grandes productos de la zona, que son ensalzados en los fogones de sus cocinas, la asturianía que derrocha el local es visible desde el mismo momento en que se atraviesa la puerta y se ve refrendada con la apuesta por un producto tan nuestro como la sidra en una mesa de alta cocina. Al encontrarse en un enclave tan turístico, son muchos los que se acercan a las mesas de Arbidel con intención de disfrutar de la sidra, pero, como señala Alberto Ruiz, sumiller del restaurante, “el escanciado no encaja con un restaurante de estas características, de ahí que tener la posibilidad de ofrecerles sidras de mesa, cubre sus necesidades, aunque hay un gran desconocimiento por parte de la gente sobre estas bebidas y es una pena porque son de gran calidad. Es una forma de exportar la sidra y hay que promocionarlas”.



Ruiz es consciente de que las sidras de nueva expresión han llegado para quedarse, utilizándolas en sus maridajes. Empezando por la brut, que introduce al cliente en su experiencia culinaria como copa de bienvenida, con dos opciones: **La Casería**, de Panizales, y **Emilio Martínez Brut Nature**, de sidra El Gobernador. Entre los entrantes, platos como el ceviche cantábrico de bogavante y manitas tostadas, o el bisque de bogavante y frutos del mar maridan “a la perfección” con **Alicia**, de sidra Trabanco, pensada para su consumo en copa y como propuesta alternativa al vino blanco. Con su bizcocho de chocolate tibio nada mejor para acompañar que la **sidra de hielo Panizales**, que provoca una combinación “muy potente que sorprende al cliente”. Completa su oferta, la **sidra de fuego Caldea**, también de Panizales, ideal para consumir con quesos y postres.

Menús especiales con maridaje de sidra

Cada vez son más los restaurantes que ofertan a sus clientes la opción de maridar sus menús completamente con sidra. Uno de los primeros restaurantes en ponerlo en práctica fue Casa Marcial, único negocio hostelero de Asturias con dos estrellas Michelin. Nacho Manzano propone un viaje culinario por los sabores asturianos desde la imaginación y siempre apostando por productos de kilómetro cero y del propio mar Cantábrico. Aquellos comensales que se decanten por el maridaje con sidra, empezarán el menú con **1947**, de Viuda de Angelón, siguiendo con la **DOP Etiqueta Negra de Piñera**. La degustación continúa con la sidra vasca **Byhur** y la francesa, **Dupont**. Después de varios platos, se vuelve a Asturias de la mano de **Valle, Ballina y Fernández Brut Nature**. Durante la experiencia se incorporan nuevos y sorprendentes sabores gracias a **Poiré**, una sidra de pera francesa; **Cydonia**, elaborada a base de manzana y membrillo; y **Poiré de Glace**, una sidra de pera de hielo. Para los postres, **Brännland**, una sidra de hielo sueca y, como colofón, se cierra el maridaje con la sidra asturiana **Olivia**, del llagar Panizales, mezcla de sidra de hielo y fuego.

En la pequeña aldea de San Feliz, se encuentra Monte, un restaurante con encanto, que de la mano de Xune Andrade cocina “su entorno de manera honesta, respetuosa y creativa”. Entre sus creaciones, en la actualidad, no se encuentra ninguna en la que utilicen sidra, aunque, como reconoce Xune, “la hemos usado en alguna ocasión, la última en un salmón con una salsa beurre blanc de sidra”. Desde hace un tiempo, de la mano de Delia Melgarejo, jefa de sala y sumiller, en Monte han incorporado el maridaje con sidra a sus menús, cuando “lo ofrezco a los clientes, les explico que no solo se hace con sidras asturianas, porque bastantes desconocen que las hay de fuera y



de diferentes tipos”. En cuanto a las sidras de mesa asturianas, cuentan con **Caldea**, la sidra de fuego de Panizales; **la sidra de hielo de Viuda de Angelón** así como **1947** y **Prau Monga Brut Reserva**, del mismo llagar naveto.

En el maridaje, como explica Delia, “empezamos con **Accident**, una sidra francesa de la zona de Normandía que tiene un punto más de burbuja”. A continuación, introducen **Boskop**, una sidra alemana bastante ligera parecida a un vino, y la francesa **Silex**. A mitad de menú, “meto **Prau Monga Brut Reserva** por su fuerza y para los postres, **la sidra de hielo Viuda de Angelón**”. Además, han incorporado en su carta de bebidas, un apartado de sidras en las que, además de la mayor parte de las citadas en el maridaje, se puede encontrar la sidra vasca de hielo **Bizi-Goxo** y **Solstice Extra Brut**, de Julien Thurel.



Sobro estes llinies, almóndiga de vaca en guisu tendones y piparra, elaborada por Xune Andrade en Monte y maridada con sidre Accident. Enriba, el postre de Casa Marcial, xiocolate, sésamu prietu y café, que casa a la perfeición con Olivia, del llagar Panizales.



cartonvir

www.cartonajesvir.com

**VISITA LLAGAR
SIDRA FRUTOS**

**XUEVES 29
D'AVIENTU A LES
19:30 HORES**

10€

Los 'Xueves de Sidre' animen los chigres xixonese



Participantes na XIII edición de Xixón de Sidre, xunta diferentes actividaes, dempués de la entrega premios nel Ayuntamiento de Xixón.

Selce sidreríes xixonese participen nesta iniciativa que consiste n'ufrirotolos xueves una propuesta de botella de sidre DOP con una tapa o cazuela

Otea Xixón, cola collaboración de Divertia y l'Ayuntamientu Xixón punxeron de nueu en marcha'l pasáu mes de payares los 'Xueves de Sidre' un proyeutu nel que los chigres participantes ufren tolos xueves, a preciu fixu una botella sidre DOP y una propuesta gastronómica (tapa o cazuela) escoyía por ca sidrería.

La ufierta ye en principiu pa esfrutala en barra, aunque si l'establecimientu lo permite, podríe facese tamién en mesa.

Trátase d'una iniciativa que se retoma pol éxitu que vien collechando n'anteriores ediciones, que supón un argumentu más p'alternar un poco y dar vida a la hostelería xixonese -les sidreríes más específica-

mente- nun mes que polo xeneral ye daqué muertu, y too ello dando-y puxu a la sidre, y mui especialmente a la sidre con DOP Sidre d'Asturies'

Hai propuestas gastronómiques pa tolos gustos: tortos con picadiellu, chipirones afogaos o con arroz, callos, chorizu a la sidre, caces de gochu... eso sí, ún específicu pa ca sidrería, y a un preciu más qu'afayaizu, ente los 6 y los 10 €, eso sí, con botella sidre DOP incluyía.

Participen: Los Campinos, La Montera Picon de Ramón, Rubiera, Río Astur, La Cabaña del Santu, Nueva Uría, El Chisqueru, Canteli, La Casona de Jovellanos, El Restallu, Hotel Arena, Johy, Sidrería Gijón, Llagar de Begoña y las parrillas Muñó Feijóo y Poniente



SIDRERÍA LOS CAMPINOS

Cuadonga, 8 T. 985 17 26 40

Tortu con Picadiellu **7,20 €**
Zythos



SIDRERÍA RUBIERA

Asturies 7. T. 984 84 69 59

Caces de gochu **6 €**
Peñón DOP



EL CHISQUERU

Los Andes 31 T. 984 08 73 79

Chipirones afogaos **10 €**
Prau Monga



LA CABAÑA DEL SANTU

Ríu Seya 7-9 T. 985 43 74 32

Fégadu encebolláu **6 €**
EL Santu



SIDRERÍA LA MONTERA PICONA DE RAMÓN

Saavedra, 3. T. 984 19 02 37

Muxones a la sidre + Menéndez DOP

7 €



SIDRERÍA NUEVA URÍA

Alfonso Camín 32 T. 985 1726 40

Callos caseros **10 €**
El Carrascu



SIDRERÍA CANTELI

Almacenes 4. T. 984 19 09 66

Cecina aliñada **6,5 €**
Práu Monga



SIDRERÍA EL RESTALLU

Prenes Pando 6 T. 985 148617

Arroz con chipirones **6,9 €**
Zythos. Peñón DOP

nozal@nozalsl.com
www.nozalsl.com
Facebook: Nozal S.L-mobiliario para
hostelería y hogar
Instagram: Nozalmobiliario

3.0

NOZAL

C/. Pitágoras, 43 Bajo - 33211 GIJÓN
Teléfono: 985 33 26 08 / Móvil: 678 65 45 32
nozal@nozalsl.com

La Sirena
BAR - RESTAURANTE

La Sirena

Especialidades:

- PALLA DE MARISCO
- CALDERETA DE MARISCO
- PARRILLADA DE MARISCO
- BESUGO A LA ESPALDA
- POSTRES CASEROS



SIDRERÍA GIJÓN

Marqués S. Esteban 40. T.984293226

Callos
Zapica, Buznego

6,2 €



LLAGAR DE BEGOÑA

San Bernardo 81. T. 985 31 90 81

Callos con patates
Villacubera, Val D'
Ornón, El Carrascu

10 €



PARRILLA MUÑO FEIJÓO

Feijóo 33 T. 985 336 080

Tortu con picadiellu
Villacubera, Cabueñes

7,5 €



PARRILLA MUÑO PONIENTE

J. Manuel Palacios 42 T. 985317216

Tortu con picadiellu
Villacubera, Cabueñes

7,5 €



SIDRERÍA RÍO ASTUR

Ríu d'Oru 3 T. 985 14 86 17

Picadiellu gochu astur celta, patates y güevu
Villacubera, Val De Boides, Cabueñes

10 €



LA CASONA JOVELLANOS

Jovellanos 1 T. 985 34 12 64

Chorizu a la sidre
Norniella DOP

9 €



HOTEL ARENA

Aquilino Hurlé 31. T. 985 3397 00

Chorizu a la Sidre
Valdediós DOP

7 €



JOHY

Aquilino Hurlé 31. T. 985 3397 00

Chorizu a la Sidre
valdediós DOP

7 €

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



MOTOS
DANI

ISIDRÍN Y FLORA TE DESEAN UNAS FELICES FIESTAS



EQUIP*ASTUR

FRÍO Y LAVANDERÍA INDUSTRIAL
 INSTALACIONES DE HOSTELERÍA
 ACERO INOXIDABLE A MEDIDA
 TERRAZAS, PÉRGOLAS, CERRAMIENTOS
 CLIMATIZACIÓN
 AEROTERMIA
 SERVICIO TÉCNICO



 MARENO

¿Por qué EQUIP-ASTUR?

- Contamos con el **Conocimiento**: Estudio y asesoramiento integral en todo tipo de proyectos, incluyendo instalaciones sin salidas de humos.
- Contamos con la **Experiencia**: Tanto en la instalación como en la reparación hostelera.
- Contamos con los **Recursos**: Amplia red de comerciales, departamento propio de ingeniería y servicio técnico con personal especializado.
- Contamos con **Primeras marcas**: Somos distribuidores oficiales de las mejores firmas del mercado y solo trabajamos con marcas líderes.

You will never COOK ALONE!!

☎ 984 39 39 79 | Av. Rufo Rendueles, 15. 33203 Gijón. Asturias | info@equip-astur.com



Les sidres asturianos algamaron nel pasáu XII SISGA trés Premium,, cuatro oros, cinco plates y cinco bronces.

En estas fiestas, hay que disfrutar de las nuevas sidras

Siempre es un buen momento para tomar un culín, pero las fiestas navideñas lo son también para probar y disfrutar otras sidras 'de Gala' que en una mesa bien arreglada para estas celebraciones aportan asturianía y calidad

En realidad las sidras de Gala siempre han estado con nosotros, normalmente en forma de sidras achampanadas, que desde finales del siglo XIX se popularizaron e hicieron internacional a este tipo de sidra asturiana, pero ahora la variedad de sidras nuevas que permiten ser disfrutadas sin la necesidad de escanciar ha aumentado espectacularmente, permitiéndonos cubrir, con una calidad impresionante, todos los rangos gastronómicos: sidras espumosas, brut, semisecas, dulces, de hielo, de fuego, gasificadas, rosadas, licores de sidra, aguardientes de sidra, filtradas, vermouths, compuestas.... Las posibilidades son infinitas y solo depende de nosotros saber combinarlas adecuadamente, con la compañía y el acompañamiento que más nos satisfaga..

Por eso estas fechas son especialmente adecuadas para su disfrute, porque nos salimos un poco de lo normal, y porque solemos cambiar un poco lo que son nuestros hábitos de consumo, con lo que tenemos un espacio gastronómico-enológico del que disfrutar de unas propuestas de calidad indiscutible, y de asturianía cierta.

Hablamos de consumo identitario, de kilómetro cero, de comercio local, de empresas asturianas... pero también, y siempre es importante resaltarlo, de una oferta amplia, cuidada, de excelencia.

Por eso para estas fiestas desde LA SIDRA queremos animaros a disfrutar de ellas, y os ofrecemos como referencia obligada a las que han sido distinguidas en el reciente Salón Internacional de les Sidres de Gala.

En estos XII SISGA, los elaboradores asturianos obtuvieron un total de 17 reconocimientos tres 'Premium', cuatro oros, cinco platos y cinco bronces, siendo el lagar más premiado Sidra Riestra, con dos Premium -Guzman Cider, en la categoría de Sidra de copa seco, y Guzman Riestra Brut Nature- y una plata -Guzmán Riestra Semiseca en la sección de Sidra espumosa semiseca-.

El otro premium asturiano fue a parar al lagar Casería San Juan del Obispo de Sieru, que vio reconocido así nuevamente su Aguardiente de sidre Salvador del Obispo.

Los oros asturianos fueron a parar a Ramos del Valle Brut Nature, de Sidra Fran, Viuda de Angelón Ecológica, de Viuda de Angelón, las Sidras de Hielo, de Viuda de Angelón y Panizales y la Sidra de Fuego de este mismo productor.

La plata fue para Prau Monga Brut Nature, de Viuda de Angelón, Guzmán Riestra Semiseca, de Sidra Riestra, Sidra de Hielo Valverán 20 Manzanas, de Pomaradas y Lagares de Sariegu, y Vermouth de Sidra Viesk, de Panizales.



EXNER
CRAFT APPLE CIDER



100% MANZANA DE SIDRA
NO PROCEDE DE CONCENTRADO



Productu asturianu y de calidá pa celebrar estes fiestas

Finalmente, los bronceos asturianos fueron para la Sidra de Hielo de Cortina, Exner Craft Hopped Cider (lúpulo) de Gallinal Drink, Sidra Extra M. Norniella, de Macrilé SL, Exner Craft Apple Cider, de Gallinal Drinks y la Sidra Natural Filtrada, de Sidra Fran.

Como puede verse, una oferta amplia y de calidad para la que merece la pena hacer un hueco en estas celebraciones ¿cuántas de ellas habéis probado?. Estas fiestas pueden ser el momento para ello!!



BEST International Overall Design



BEST Design & Packaging



GOLD Medal Sparkling Cider



BEST Semi-Dry Cider

WWW.EXNERCIDER.COM



Les fiestas Navidiegues arrecienden a Sidre de Xelu



Ellaborao de magar la conxelación y reducción de la materia prima, calcúlase que ca llitru de sidre de xelu lleva un mínimu de diez kilos de mazanes, dando llugar a un productu qu'al tiempu de sosprender conserva los matices de la sidre tradicional, una propuesta potente y elegante que nun dexa indiferente y que concuerda magníficamente colos saborgos clásicos navidiegos

Pali que pali los productos sidreros van garrando puxu tamién nes meses navidiegues. La escelente calidá y la xorreciente gama disponible de sidres brut y esplumoses va tiempu qu'emburrien a un llau caves y xampanes nos brindis y sobremeses, entantu la xeneralización de los echaos automáticos nos llares asturianos faciliten acompañar la cena en casa con sidre tradicional ensin llercia a chiscar les decoraciones, cuntando tamién coles sidres de Nueva Espresión pa sustituyir los vinos.

Nes cenas d'empresa o de grupos, les sidrerías son la opción más xeneral, tanto ye ello que n'abondes yá ye complicaao conseguir reserva pa meses gran-

des dende l'entamu del mes d'avientu.

Sicasí, hai un productu que poles sos carauterístiques ye perfectu pal Nadal, pero que nun fina por entrar del tou na hostelería y llares asturianos.

Falamos d'una bébora que lo mesmo val d'aperitivu p'abrir boca que de pigazu final o de copina a media tardi. Intenso, dulcino ensin repunar, con frutales saborgos ácidos y que dexa en paladar alcordances de mazana restallando na boca. ¿Verdá que petez?

Potente y elegante, la sidre de xelu ye un productu de mucho nivel, que nun dexa a naide indiferente y que pa muchos sigui siendo novedosu, seique



lleva trece años nel mercáu asturianu.

Hai ciertu alderique sobro cuál foi la primer sidre de xelu asturiana, ya que foron dos los llagares qu'investigaron a un tiempu sobre esta idega, importao de Canadá, onde ellaboren Ice Cider de margar les mazanes que xelen n'árbol poles baxes temperatures del país.

Per un llau, nel llagar cuasi alquímicu allugáu n'Espineu, Panizales tuvo dando-y vueltes a la idega de facer daqué asemeyao fasta qu'allá pel 2008 presentó la primer versión de la so sidre de xelu, ellaborada a base de sidre'l duernu y muncha pacencia, xelando bandexes de sidre recién mayao pa dexales desxelar lluéu pali que pali, retirando l'agua y dexando la sencia, nun procesu llargu y repetitivu previu a la fermentación propiamente dicha.

Pel so llau, al mesmu tiempu, los llaboratorios de Valverán investigaben cómo recrear les condiciones climatolóxicques quebequeses nuna Asturias ca añu más templada. La ellaboración de Valverán 20 Manzanas requier, aparte de les consabies 20 frutes, de complexos sistemas de control de temperatura pa reproducir en llagar les xelaes de les pumaraes, xelando les mazanes nel puntu correchu pa lluéu crioestraer una sidre'l duernu estremadamente concentrada.

Sidra Cortina, pel so llau, rellata una hestoria d'alcordances de la neñez: les caberes mazanes almacenaes nel horru, xelaes pente carámbanos, ya'l so arrecendor iverniegu, qu'identificó años más tardi

nun llagar alemán y la so sidre de xelu, tratando de recuperalu depués a traviés de la so Sidra de Hielo Cortina.

Aportando a esta xenial idega per un camín o per otru, agora mesmo son siete los llagares qu'ellaboren esti productu: Diamantes de Hielo, de Viuda de Angelón, Sidra de Hielo Valverán 20 manzanas, Sidra de Hielo Guzmán Riestra, Sidra de Hielo Cortina, Sidra de Hielo Panizales, Sidra de Hielo 1898 El Gaitero y Sidra de Hielo Hibernis, del llagar de Martínez Sopena.

Escoyer con pricurru la mazana anantes de mayar, comprobar si la sidre'l duernu tien les carauterístiques deseyaes, crioconcentrala, fermentar ensin prisa -caún tien pa ello los sos tiempos y preferencies en cuantu a toneles- y finalmente embotellar. O al contratriu, el procesu escoyíu por Valverán y 1898, la sidre de xelu de El Gaitero, dando la vuelta al procesu, mayar la mazana previamente xelao. N'ambos casos los altos estándares de calidá y esclusividá d'esti productu obliga a ser escrupulosamente curiaosu con caún de los pasos del procesu.

Destacar tamién el pricurru puestu nel diseñu les botelles d'esti productu, cuya presentación faen d'elli un regalu perafayaízu y ellegante.

Darréu préstamos presentavos un resumín de les sidres de xelu que se comercialicen n'Asturies, destacando les sos principales carauterístiques orgánoléutiques.





Sidra de hielo Cortina

Cincu kilos de mazana dan llugar a una botella de 375 ml. d'esta sidre, na que'l nivel de dolzor pue taramingar bultablemente en función de la collecha de que se trate, pero que caltién perfectamente l'equilibriu en boca que la caracteriza.

Nota de tastia:

Visual: Collor doráu, llixeramente ambarín, rellumante.

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

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

Valverán 20 Manzanas, de Bodegas Masaveu

Valverán ye l'únicu llagar dedicáu n'esclusiva a la producción de sidre de xelu. Tres d'esta sidre hai non menos de diez años d'investigación, ensayu y erru anantes de dar cola fórmula esauta que permitió a Valverán alzase comu la meyor Sidre de Xelu del mundiu nos premios SISGA 2017 y 2021.

Nota de tastia:

Visual: Collor oro vieyo con reflexos cobrizos, llimpio y rellumante..

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

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

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

Diamantes de hielo, Viuda de Angelón

Descrita como una sidre de xelu "comercial, fecha pa que preste a tol mundiu", Diamantes de hielo destaca por ser un productu mui cristalín, de tastu na agresivo, ensin muncho dolzor nin muncho amargor, suavino.

Nota de tastia:

Visual: collor ámbar claro, cristalino.

Olfativa: acompotao, intenso, predominando la mazana asao.

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

Sidra de hielo Hibernis, de Martínez Sopeña

Sidre monovarietal ellaborao de magar mazana de la variedá verdialona, recoyio a man na cabera quincena d'avientu na finca que'l llagar tien en San Xusto, Villaviciosa.

Nota de tastia:

Visual: mariello dorao rellumante, con llárima gruesa y persistente.

Olfativa: presenta aromes varietales de mazana verde y maura, so frutes blanques, como piescu o nisu.



Tastu: d'entrada dolce, dando pasu a una potente acidez caltenío y enfrescante.

Sidra de Hielo Guzmán Riestra

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

Nota de tastia:

Visual: Collor cobrizu fuerte.

Olfativu: Intensu, con notes acompotaes, lées y regalíz.

Tastu: Potente acidez y dolzor en bon equilibriu; entrada en boca dolce.

enforma dando pasu darréu a una prestosa acidez.

Carnoso, frutal, con toques de mazana asao ensin

empalagar. Un plizcu d'amargor y secante en boca.

Sidre de Xelu 1989, de El Gaitero

Nota de tastia:

Visual: collor dorao con rellumos brillantes y llárima persistente.

Olfativu: arrecendor de mazana verdi, piescu, nisu y flores blanques qu'evoluciona a mazana mauro.

Tastu: En boca resulta cálida y enllena matices. La entrada ye dolce por mor del so altu conteníu en zucre residual, dando pasu a una intensa acidez. Cienru de boca mui frutal, con notes cítriques a llimón y mandarina, final llargu y de gran persistencia frutal.



Sidra de Hielo y Sidra de Fuego Panizales

La Sidra de Hielo Panizales ye un referente n'Asturies d'esta triba de bébora, siendo de les marques más conocíes y reconocíes, consiguiendo'l Premiu Oru na so categoría nos premios SISGA 2022.

Nota de tastia:

Visual: ambarino cobrizo.

Olfativa: arume qu'evoca a miel, a pelleyu de mazana, piescu, plátanu ya un posible recuerdu a trufa.

Tastu: Fresco y potente, de gran amplitú y persistencia frutal. Equilibriu de dolces y ácidos escelente.

Amás de la de xelu, Panizales produz otros dos productos asemeyaos y perafayaizos pa estes feches: Olivia y Caldea.

Olivia ye una bébora esclusiva, fecho en perpiqueñes cantidaes y que xune la sidre'l duernu procesao per dos víes estremaes, la de xelu, ya desplicá, y la de fuéu, na que la reducción tien llugar ferviéndolo p'amenorgar el conteníu d'agua y concentrar asina los zucres y saborgos.

Complexa, especiao, con matices balsámicos ya intenidá, un plizcu más d'alcol (13°), Olivia resulta al mesmu tiempu mui fácil de beber.

La sidre de fueu **Caldea**, ellaborao como se desplica anantes, ye tamién complexu, con tonos acarambelaos, notes especiaes y balsámiques, más dolce ya intenso que la de xelu, pero bien pensao con una bona acidez fixo.

CÓCTELES CON SABOR A SIDRA



Bene Zurro, elaborando un cóctel de sidra en el CIFP de Hostelería y Turismo de Xixón.

Bene Zurro, profesora del CIFP de Hostelería y Turismo de Xixón, explica el gran abanico de posibilidades que puede aportar la bebida tradicional asturiana a la coctelería, gracias, principalmente, a su “versatilidad y novedad”

Bene Zurro, profesora de servicios en restauración en el CIFP de Hostelería y Turismo de Xixón, amante de la docencia y de la sidra, ha conseguido unir sus dos pasiones, enseñando a elaborar diferentes cócteles a base de la bebida tradicional asturiana. Para entender qué aporta la sidra es importante definir que un cóc-

tel es “una mezcla armónica de bebidas”, por lo que, la sidra, en cualquiera de sus variantes (filtrada, espumosa, aguardiente de sidra, sidra de hielo, de fuego...) “abre un amplio abanico de posibilidades en el que caben todos los gustos, preferencias y edades de la clientela”.



Sobre estas líneas, Bene explica a un alumno los ingredientes para la elaboración de uno de los cócteles de sidra. Abajo, detalle de cómo se incorpora el zumo a la coctelera.

“A la sidre espéra-y un gran futuru, porque tien tolos ingredientes pa integrarse dientru de cualisquier carta de coctelería”, señala Bene

En ese sentido, como apunta Bene, “si queremos sensaciones frescas y, por consiguiente, con un componente marcadamente ácido, podemos decantarnos por sidras filtradas o espumosas, tipo brut nature o brut. Por el contrario, si nos vamos a sabores más acompotados/dulces y con cuerpo, elegiríamos sidras del tipo de hielo o fuego” También se puede buscar el vigor de un aguardiente de sidra, que, al igual que otros aguardientes (ron, tequila, whisky, ginebra...) “aportan a los cócteles una base alcohólica, que en, este caso, sutilmente muestra el sabor de la manzana para continuar mezclando con otros zumos y/o licores que redondeen el cóctel”. Es importante recalcar que un cóctel nunca será la suma de los ingredientes mezclados y que “el resultado final ha de ser armonioso y equilibrado, por lo tanto, habremos de hacer varias pruebas con bebidas, que podríamos llamar compatibles, hasta lograr el cóctel que deseamos”.

La sidra aporta “versatilidad y novedad”, pero, a pesar de todo, es poco utilizada en coctelería y es una pena, porque su uso, “no implicaría simplemente hacer patria por la bebida que define Asturias, sino que



con el empleo de la sidra en coctelería aún se pueden descubrir un vasto espectro de posibilidades con las que disfrutar de un cóctel”. Esa versatilidad hace que combine muy bien con muchas bebidas (zumos, tanto cítricos como tropicales; aguardientes; purés de fruta; licores; o vinos generosos andaluces -buscando



“CAIPIRIÑA DE SIDRA”

Se sirve directamente en vaso on the rock y se emplean como ingredientes: sidra de hielo, lima, hierbabuena y azúcar. Se termina con Sprite o cualquier bebida carbonatada de sabor a limón.



“MANZANA CON CHOCOLATE”

Se elabora en coctelera, en la que se vierten: sidra filtrada, licor de chocolate y licor de melón. Después de agitar vigorosamente la coctelera, se sirve sobre una copa escarchada previamente con zumo de manzana y chocolate en polvo.

Les variantes de sidre permiten elaborar estremaos cócteles nos que caben tolos gustos, preferencies y edaes de la clientela

los tonos más secos y amargos-) y permite que se puedan jugar con diferentes técnicas de gastronomía como la maceración, infusión, gelificación, ahumados y un sinfín de posibilidades que la mixología aporta a la coctelería.

En cuanto al futuro de este tipo de cócteles, Bene es optimista, “creo que le espera un gran futuro, porque tiene todos los ingredientes para que la sidra se integre dentro de cualquier carta de coctelería, no solo en Asturias, sino a nivel nacional, ya que cualquiera de los tipos de sidra asturiana son apreciados y valorados más allá de nuestra región”, aunque puntualiza que quizá falte, en algún caso, campañas de publicidad que la hagan más popular. En definitiva, hay que sacar provecho de un “producto único, de gusto casi universal, muy versátil, de baja graduación alcohólica (salvo el aguardiente de sidra), que contribuye al crecimiento cultural y económico de Asturias”. Por eso, esta profesora del CIFP de Hostelería y Turismo quiere ayudar a forjar entre su alumnado “las señas de identidad relacionadas con el mundo de la sidra y a sentir pasión, amor e inquietud por esta bebida y a buscar el equilibrio entre tradición e innovación”.



“VAMOS DE VERMUT POR ASTURIES”

Tomando como base el vermut, se deja macerar piel de naranja y cardamomo, se le añade zumo de manzana, de naranja y de piña. Se agita enérgicamente en coctelera, para, después, servirlo en una copa balón con una decoración de abanico de manzana caramelizada y fruta roja.



Taller de coctelería en el XII SISGA

Bene Zurro triunfó en el taller de coctelería que impartió en el transcurso del XII Salón Internacional de les Sidres de Gala

Aún cuando en nuestro país la presencia de la sidra en sus diferentes presentaciones sigue siendo una recién llegada, lo cierto es que está entrando cada vez con más fuerza, con propuestas novedosas que cuentan con una importante aceptación y que están comenzando a delimitar un espacio propio.

Lo cierto es que la aparición de múltiples variedades de sidras como son las de hielo, de fuego, las sidras bruts, las compuestas, los vermouths... permite abrir un amplio abanico de posibilidades, puesto que es un ingrediente con carácter refrescante y equilibrado que combina fácilmente, aportando un toque frutal y fresco a cualquier composición.

Precisamente fue Benedicta Zurro la encargada de impartir el taller práctico de coctelería de la sidra que se celebró en el transcurso del XII Salón Internacional de les Sidres de Gala, que resultó todo un éxito de participación, completando el aforo y dejando a muchos participantes de este XII SISGA con las ganas de participar en dicho taller.

Por supuesto, y como quedó claro, la coctelería no es simplemente seguir una receta sin más. Hay que conocer los utensilios necesarios, utilizarlos adecuadamente, dosificar los ingredientes con exactitud... y también cierto toque artístico personal fruto de la experiencia y de un gusto educado en tales menesteres.

El Sitiu de Nãrres
- SIDRERÍA -

Tapes

Comides

Menú diariu

Menú especial fin de semana

**Cetarea
propia**





El Sitiu de Nãrres
- SIDRERÍA -

C/ San Nicolás, nº2
33207 - Gijón
Teléfono: 984 390 700





Siempre pensando en tu salud

Interrupción voluntaria embarazo
Ginecología y Obstetricia
Planificación Familiar
Ecografía
Urología
Otorrinolaringología
Salud mental
Medicina estética
Nutrición y Dietética



Belladona

ESPACIO DE SALUD

C.2.5.3/96994 C.2.4/96104 C.2.4/12163

GIJÓN
Acebal y Rato, 6
Tel. 985 35 15 76
33205 Gijón - Asturias
correo@clinicabelladona.com

AVILÉS
Carreño Miranda, 11 - 2º
Tel. 985 52 03 48
33401 Avilés - Asturias
aviles@clinicabelladona.com




www.clinicabelladona.com

EL SAU



Este restaurante, fundado en 1977 por Pablo Juanes y Carmen Pérez, regentado en la actualidad por su hijo Eduardo, quiere agradecer la fidelidad y cariño de sus clientes durante todos estos años, deseándoles una Feliz Navidad

SAUCO

EL SAUCO

Valencia, 20. Xixón

T. 985 398 330

SIDRERIA

Navidad

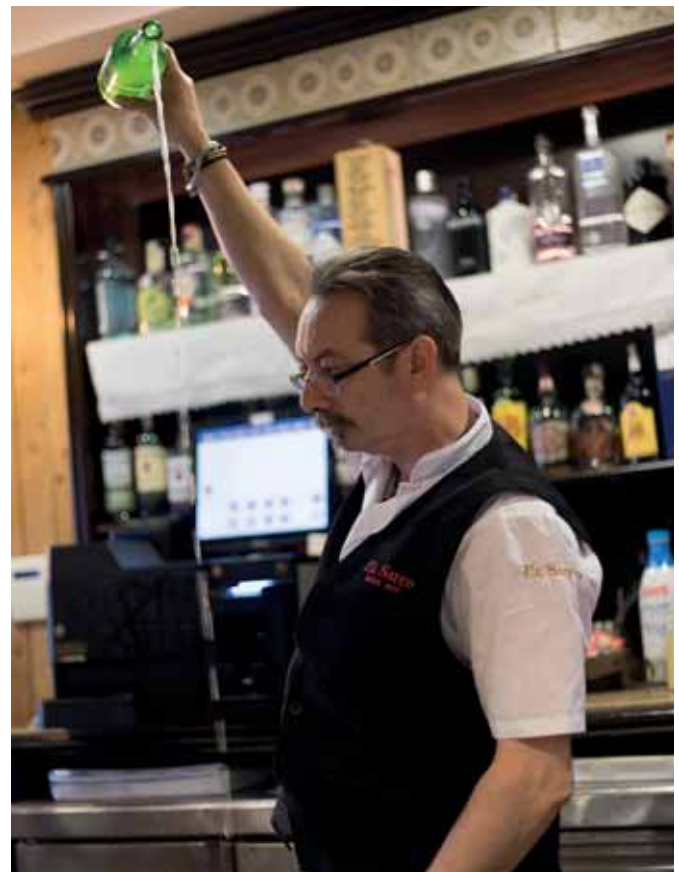
36€

RESERVA YA:

El Saucó

985 398 330

¡Felices Fiestas!



El Saúco lleva más de cuarenta años al pie del cañón gracias a la lealtad de su clientela. Por eso, desde el restaurante xixonés, tanto la dirección como la plantilla, quieren, en una época tan señalada, “felicitar la Navidad a todos ellos y agradecerles el cariño y la fidelidad de todos estos años”. Fundado en 1977 por Pablo Juanes y Carmen Pérez, que decidieron unir su espíritu zamorano a lo mejor de la gastronomía asturiana, está hoy regentado por su hijo Eduardo, que ha sabido adaptar el negocio a los tiempos actuales, convirtiéndolo en todo un referente gastronómico de la ciudad.

En la amplia carta de esta sidrería, con horario de cocina ininterrumpido de doce del mediodía a doce de la noche, destacan sus espectaculares cochinillos asados, las calderetas de pescados y mariscos del Cantábrico o sus riquísimos arroces. Tanto las carnes como los pescados son siempre una gran elección. Además, El Saúco cuenta con comedores privados, ideales

para cualquier celebración y más en estas fechas con las comidas y cenas de amigos o de empresas. Con la llegada del invierno, su terraza también es un buen punto de encuentro, ya que se encuentra totalmente equipada con calentadores para disfrutar de una botellina de sidra.



Reconocimiento a toda una vida

En la pasada edición de Xixón de Sidra, Carmen Pérez, la matriarca de la sidrería El Sauco, recibió, de la mano de Cocina de Paisaje –sello de calidad del Principado de Asturias que reivindica los valores gastronómicos del territorio, sus productos y talento culinario, destacando la labor de sus chefs, guisanderas y reposteros –, el reconocimiento a “toda una vida de dedicación. Cocinando con corazón”, que se mostró muy emocionada y agradecida por acordarse de ella para un premio tan especial.

Menús de Nochebuena y Nochevieja para llevar

Para estas fiestas, El Sauco ha confeccionado dos menús especiales para llevar, uno para Nochebuena y otro, para Nochevieja. El primero de ellos consta de un primero a elegir entre sopa de marisco o pastel de cabracho, seguido de lenguado relleno de marisco del Cantábrico y, por último, el cliente puede escoger entre carrilleras de ternera asturiana al Pedro Ximénez o lechazo de Fuentesauco al horno. De postre, un capricho de turrón de chocolate y yema. Para Nochevieja, de primero se puede escoger sopa de pixín del Cantábrico o pastel de marisco. De pescado, hay lubina al horno con su patata panadera. Mientras que de tercero, se puede elegir entre solomillo de vaca vieja con soufflé de boletus y foie o cabrito con patatas. Como cierre, coulant de chocolate blanco y limón. Además de estos menús, los clientes pueden encargar cualquier plato de su variada y rica carta para llevarse a casa o para que se lo entreguen a domicilio.

Navidad
MENÚ PARA LLEVAR

ENCARGAR Y LLEVARTE A CASA PLATOS DE NUESTRA CARTA: Cochinillo, Caldereta, Lechazo...

MENÚ 36€ PERSONA

RESERVA YA:

Sidrería - Restaurante
EL SAUCO
desde 1957

985 398 330
Calle Valerina, 20 · 33210 GIJÓN
info@elsaucos.com · www.elsaucos.com

CLÚ DE LA SIDRA

9ª Clas d'Echar Sidre



Culín conxuntu pa finar el taller, colos pinchos ya esperando.

Cuatro cuestiones restallen nel ochavu taller d'echar sidre del Clú LA SIDRA: profesionalización, turismu, tresmisión xeneracional y muncha diversión

Tornó pasar: la fama de los talleres pa deprender o meyorar la téunica d'echar sidre pasaron perriba les fronteres y, anque ya nun tamos en periodu vacacional nin hai tantos turistes perequí, atraxo a dellos participantes de fuera d'Asturies.

En concretu cuntamos el pasáu xueves 23 de payares cola presencia de cuatro mañes mui salaes, qu'aportaron con poca idega de cómo enfrentar un culín pero que colaron camín de Zaragoza sabiendo echar sidre más qu'aceutamente.

Aparte de los que vinieron por "curiosidá etnográfica", averándose de la forma más auténtica y práutica a la cultura asturiana de la sidre, nun faltaron a la cita tampocu aquellos que venien a deprender con un envís profesional. Esti xueves foron tres participantes que cuenten incorporase a trabayar de echaores y qu'acudieron al cursín porque querien facelo con un bon nivel echando la sidre.

Nun faltaron tampocu a la cita los ya avezaos, comu

l'echaor profesional José Ramón Valdés, participante nel Campionatu d'Echaores y que ya ta practicando pa meyorar estilu y esguilar posiciones pal prósimu añu.

Finalmente, cuntamos cola presencia de muncha xente que vieno namás -y na menos- pa pasalo bien meyorando la so téunica sidrera de la man de les meyores, Laura Ovín y Alejandra Vanegas, que tornaron a ser les echaores encargaes de guiar cola so pacencia y bon xeitu esti taller, que se va averando a la so décima edición.

No que cinca a la edá de los participantes (la curtia edá) tamién mos superamos.

Si nun entamu el récord de ser el más mozu de los talleres lu tenía un rapaz de doce años, pasando a una echaora de diez qu'aportó cola familia nel cuartu taller, lo d'esta novena edición va ser difícil de superar. Si nun me creyéis echa-y una güeyada a la semeya de la páxina mandrecha y veréis al echaor más nuevu de la hestoria, qu'efrutó a lo grande echando agua perdayuri baxo la paciente atención d'Alejandra Vanegas.



Por supuestu, vieno acompañando a la so familia, en concretu cola so güela, que tien bien claro la importancia del relevu xeneracional na conservación de tradiciones.

El taller desendolcóse, comu ya vien siendo avezao, en-

Nun ye preciso cuntar con conocimientos previos pa participar nos talleres práuticos d'echar sidre que se celebren ca penúltimu xueves del mes na Sidrería La Montera Picona de Ramón

tamando con una introducción teórica na que les profesionales, Laura y Alejandra, ficieron un repasu a por qué y cómo s'echa la sidre, apuntando dellos trucos y recomendaciones pa conseguir el meyor espalme.

Darréu, la práutica con agua, na que foi quitándose un pocu el miéu escénicu de los que s'estrenaben y foron corrixéndose con pacencia errores de postura, adautando'l nivel de desixencia en función de caún de los participantes.

Namás cuando hebio un dominiu xeneralizáu de la téunica se-yos permitió pasar a la sidre de verdá, compartiendo pente toos y toes los culinos que se diben echando y haciendo con ello muncho más entreteníu'l taller.

La xornada completóse con un pinchéu qu'acompañó la sidre, cortesía de la Sidrería La Montera Picona de Ramón, sede de los talleres qu'organiza'l Clú de LA SIDRA.

Remembra-y que los talleres d'echar sidre nun precisen d'esperiencia previu, tan abiertos a asistentes de toles edaes y oríxenes y cellébrense tolos meses, de magar les ocho la tardi, el penúltimu xueves de ca mes; ello ye, que'l prósimu 22 d'avientu tenemos una cita na Sidrería La Montera Picona de Ramón.

Nun escaezas iscribite previamente p'acutar plaza. Pues atopar más información en www.lasidra.as.



SIDRÓCOLES



Enlana

ASTURIAS XXI
FUNDACIÓN

Seftila

Xixón Cultura
y Educación
Oficina de Innovación Educativa



TALLERES SIDREROS PA TOLES EDAES

www.dirdespicha.com

GERARDO MENÉNDEZ. SIDRA MENÉNDEZ

“Lo más importante pa facer bona sidre ye cuntar con bona mazana, en cantidá y en condiciones”



Dientru les actividaes del Clú de LA SIDRA visitamos el llagar xixonés Menéndez, un llagar con capacidá pa cinco millones de lilitros y muncha hestoria, lo que falando de sidre traduzse'n munchu conocimientu



Un intre de la visita al llagar. Los toneles son de castañal, menos ún que ye de carbayu.

Nel llagar de Menéndez nun hai enólogo: los conocimientos trespasaos de xeneración en xeneración algamen pa que Gerardo Menéndez cumpla esa función

La visita mensual del Clú de LA SIDRA llevómos esti mes de payares a conocer les instalaciones de Sidra

Menéndez. Nun se pue visitar esti llagar y nun destacar les magnífiques instalaciones d'un llagar impolutu y curiáu al detalle, a un pasu de la ilesia del sieglu XII, San Xuan de Fano. Anque lleven mayando sidre dende los años 40, foi en 1.991 cuando s'asitiaron en Fano, a poca distancia del llagar primitivu.

Nel 2.009 remocicóse de nueu tol llagar, faciendo d'elli ún de los más modernos y de más capacidá d'Asturies.

Anguañu Sidra Menéndez ye un llagar modernu que conxuga les técniques tradicionales, de siempres,



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



SÍGUENOS  Sidrerías El Mallu

cola tecnoloxía más puntera nunes impresionantes instalaciones arrodiadas de pumaraes.

Cuntar coles despliques de Gerardo Menéndez ye siempre una esperiencia prestosa y mui istructiva, nun escaecemos qu'esti ye de los pocos llagares nos que nun ye precisu un enólogo pa controlar la evolución de la sidre, yá que los conocimientos apinaos por esti llagareru, de la tercer xeneración d'esti clan de llagareros, a lo llargo d'una vida dedicao a la sidre, son abondos comu pa controlar con ellos tol procesu, daqué que fae mui de cerca y dende'l primer pasu, que ye, por supuestu, la mazana.

En Sidra Menéndez tienen perclaro que lo principal pa facer bona sidre, ye cuntar cola mazana afayaízo, en cantidá y en condiciones, daqué qu'esti añu complicóse un migayín.

Sicasí, sigún mos desplicó, aparte de los sos veceos asturianos, tienen controlaes delles pumaraes en Galicia. Les races de mazana gallega en sí nun-y gusten, alcuéntrales de tastu llixeru y acolloraten la sidre, pero nos caberos 15 ó 20 años hai delles pumaraes en Galicia nes que se tan llantando pumares de variedaes asturianas, lo que garantiza qu'apurren a la sidre les carauterístiques deseyaes.

Ta nidio qu'esos mazanes, anque seyan de races asturianas, al nun tar producies n'Asturies nun valen pa facer la sidre con Denomación D'Orixen Protexío, marca de la que Gerardo Menéndez ye firme defensor, produciendo dende'l 2.003 la so sidre DOP Val d'Ornón a la que más alantre sumó Sidra Menéndez Ecolóxica, que conxuga esos dos marques de calidá, la ecolóxica y la DOP. Pa elles cuenta cola mazana de les sos pumaraes y d'otres acoyies a la DOP.

Agora mesmo Sidra Menéndez tien presencia nel mercáu con cuatro marques propies: Menéndez, Llagar de Quintana, Val d'Ornón DOP y Menéndez Ecolóxica DOP; marques que podemos atopar en cualquier puntu del Estáu, yá que tan presentes nos lliniales de les principales cadenes d'alimentación d'España.



camín astur

Es deseamos Felices Fiestas
Codilex Alimentación Tradicional S.L.

LA CASA DE VALIAS®
VERDINA DE ASTURIAS
MAYORÍA DE LIAISON

LA CASA DE VALIAS®
FABES DE ASTURIAS
MAYORÍA DE LIAISON

XUACÓN

Tif. 985 66 90 33
caminastur.com

Los Sidrocoles tornen a llevar la sidre a les escueles d'Asturies



Falu Nosti desplicando'l furrulamientu de la mayaora.

Trabayar cola reciella desixe un nivel de responsabilidá mui altu, asina que'n Sidrocoles decidieren aparar la so actividá fasta que la situación permitiere retomar les visites a los colexos col mínimu riesgu de xenerar contaxos. Agora tan de vuelta

Los rapacinos del Colexu Públicu Aniceto Sela foron los afortunaos dependices de llagareros que celleron el primer Sidrocole de la "normalidá".

La mayada tuvo llugar el 18 de payares nel patiu la escuela, gracies a la collaboración de l'Asociación de Mas y Pas del colexu, que fueron los que ficieron les xestiones, y gracies tamién a la collaboración de los llagares xixoneses de Piñera y J.R que, pesia lo avanza de la temporá y a lo escaso de la collecha d'esti añu, apurrieron dellos sacos de les sos mazanes pa que les mayaren los escolinos mierenses.

De magar les nueve la mañana y en sesión cuasique ininterrumpía dica la una y media, rapacinos d'ente tres y doce años dependieron de la man de los monitores de Sidrocoles lo que ye un duernu, unos mayos, una mayaora rabil o un fusu y comprebaron de manera práutica comu s'utilicen toes eses ferramientes pa facer la sidre.



Deprendiendo a usar los mayos.



Los piquiños del cole manexando'l rabil.

La curiosidá de los rapacinos nun tien llendes y gracias a les sos munches y perinteresantes entrugues depredieron tamién por qué la mazana cambia de collar al mayar, d'aú vien l'alcol na sidre formientao, por qué s'écha la sidre, pero non la sidre'l duernu, qu'estrema una mazana de sidre d'una de mesa, por qué'l zusmiu d'estrumidora nun val pa facer sidre, les desemeyances pente la sidre qu'ellos llamen "de Navidá", la del duernu y la d'echar, les propiedaes saludables de la sidre y fasta'l furrulamientu de la llei de la palanca, pente otres munches otres cuestiones que foron saliendo a lo llargo la mañana.

En finando col llabor toos ellos pudieron tastiar un vasín de la mesma sidre'l duernu qu'ellos mayaren y que-yos gustó, según pallabres de los mesmos escolinos "más que la Coca cola".

D'ente los participantes yeren abondos los que sabíen de facer sidre, munchos ficiérenlo en casa, colos güellos o nel pueblu, pero pa munchos otros too aquello yera una novedá dafechu.

Especialmente sosprendíos amosáronse los escolinos que nun lleven muncho viviendo n'Asturies, valiendo esta actividá p'averalos a la tradición del llugar onde viven, facilitando asina la so integración cultural.

La mayada nun foi lo único especial que se celledró nel Aniceto Sela esa mañana, yá que'l Sidrocole enmarcábase dientro de les actividaes del Magüestu 2022 que'l centru celledró bramente a lo grande, implicándose na organización d'una intensa y completa xornada dedicá a la tradición y a la seronda.

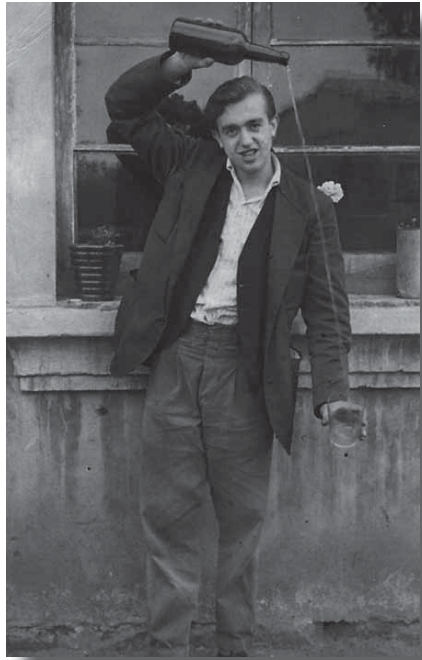
Asina, nel mesmu patiu nel que se fexo la sidre'l duernu, xugáronse deportes y xuegos tradicionales entantu dellos puestinos ufrien información y tallerinos

sobro agricultura y productos del campu, setes de la fastera, música'l país, encaxe de bolillos o cestería y una bones tolos cursos pasaren per toles actividaes, dempués de xintar les mazanes y prebar la sidre recién mayao por ellos mesmos, los escolinos aconceyaron por edaes pa facer una amuesa de bailles del país, con pieces comu la Polka y la Danza Prima que realizaron primero como ensayu xeneral a puertes presllaes y depués cara al públicu, pa esfrute de los pas que veníen a recoyelos.



Un brindis pol trabayu bien fechu.

Toma un culín



UN CULÍN YERBATU

Marcelo, vecín de Bimenes, echando un culín al estilu tradicional acullá pelos años sesenta. Semeya apurría pola Asociación La Fontanina, de Bimenes.



AÍDA PA LLOCALIZAR

Queremos saber onde ta esti traxe fechu dafechu con corchos del qu'un llector mos apurre semeya. Los corchos son de **Sidra Muñiz y Sidra Trabanco**, por si val de pista.



IDEGA DE DECORACIÓN

Coles fiestes navidiegues a un pasu, apurrímosvos una idega pa facer ornios pa escolingar, nesti casu con corchos de **Foncueva**.



FELICITACIÓN NAVIDIEGA

Postal de Nadal de los años ochenta, na que se ve a Xosé

echando-y un culín a María nun portal en S. María del Naranco. Atención a la xarra sidre.



NADAL EN SIDRA CORTINA

Toos estos "renos" navidiegos tan fechos con corchos del llagar maliayu de **Cortina**, que vos deseya les meyores fiestes.



L'HORRU D'EL GÜELU

Nel **Llagar El Güelu** tienen un horru fechu colos corchos del mesmu llagar. Atención al carru'l país aparcaú so l'horru.



SIDRA RIESTRA

Fecha con mazana'l país, que-y da un arume frescu y llimpiu a mazana mauro, el so collor ye mariellu ambarín ya'l so tastu equilibráu, con cuerpu y saborguiosu.

Seco y enfrescante, la **Sidra Riestra** tien perbón comportamientu en vasu, tantu en pegue comu n'espalme.



Sidras para comidas y cenas navideñas

Manuel Gutiérrez Busto

Las sidras de gala son un excelente acompañamiento para las variadas viandas que solemos degustar en las Navidades, tanto las cenas de Nochebuena y Nochevieja, como las comidas de Año Nuevo o Reyes.

Siempre se pueden probar unas sidras de las que vienen en lata o en botellines de tercio para ir reuniéndonos y abriendo el apetito, habrá algunas que nos sorprenderán y puede que sea el comienzo para disfrutarlas en otros ambientes.

Los afamados langostinos, ostras, andaricas, bugres y demás mariscos, crudos, cocidos o hervidos se pueden tomar con las sidras más secas, tipo brut y mucho mejor si son de D. Origen Sidra de Asturias o están realizadas por el método champanoise. Los ahumados, salmón, bacalao o los cárnicos como cecina y jamón, por tener una concentración más salada, podemos maridarlos con sidras semi o dulces, tanto de tipo brut, como las simplemente gasificadas. También podríamos meter en este mismo grupo las sopas, tanto de pescado como de ave. Para los foie-gras o huevos escalfados y trufados mejor una sidra de hielo. Para los pescados tanto a la plancha como al horno, cefalópodos como los pulpos, calamares, cualquier sidra espumosa de las normales o de las extras nos vendrían bien. Si pasamos a las carnes, tanto aves, como el pitu de caleya, pularda o pavo, que son guisos como algunas aves de caza como el faisán, perdiz, codorniz o las carnes de vacuno, solomillo, entrecot, chuletón, rosbif; las sidras que tengan más cuerpo y que sean más alcohólicas, tanto mejor si son rosadas. También con estas sidras van bien los corderos, tanto en asados como en guisos, o el cabrito o en los famosos ragús. Estos platos tan contundentes necesitan más líquido, por eso también irían muy bien las sidras tipo brut; ya estén elaboradas por el método de gran vas, o por el champanoise. Lo importante es que el grado alcohólico esté por encima de 6º, que sean sidras del año, es decir que se

hayan embotellado o se les haya realizado el degüelle en los últimos cuatro o cinco meses, porque nos dará una mayor gasificación y concentración de carbónico, serán más brillantes, más transparentes, con sabor más intenso; apreciaremos mejor los ácidos y alimonados de la manzana, así como su acidez en la astringencia, cualidades importantes a la hora de seguir bebiendo (se recomienda no conducir, estas fechas son hogareñas) y además estimularán nuestra bilis para que no se nos haga tan pesada la digestión, ayudando de esta manera a que las grasas puedan ser más fácilmente metabolizadas. Para esto tenemos los destilados de sidra, que por lo menos sabemos que existen dos marcas elaboradas en Asturias.

Todavía no llegamos al final y los postres son una parte importante dentro del menú. Las compotas y frutas tropicales como piña y mango les va bien la sidra de hielo, lo mismo que a los dulces, como mazapanes, polvorones. En los dulces, las sidras espumosas dejan la boca limpia, son muy gasificantes con el azúcar de los dulces y las sidras de hielo, en las compotas y otras frutas, nos aportan algo de dulzor pero lo que más debería persistir es la acidez final de la manzana. Es por lo tanto imprescindible comprar sidras de hielo que no sean muy dulces, que tengan y persista esa acidez residual, que es lo que nos va ayudar a poder consumir algo más de dulce, sin empalagar.

¿Qué por qué no pongo marcas o indico o sugiero alguna determinada? Es bien fácil, creo y estoy convencido de que cualquier marca de aquellas que se producen y embotellan en Asturias tienen calidad más que suficiente para estar entre las mejores del mundo. Si tomamos además sidra de Denominación de Origen de Asturias, estaremos haciéndonos un favor mutuo, entre el productor, elaborador y el consumidor, pues de esta manera todo queda en casa, como deben ser estas Fiestas.

#AlimentaTuAlma

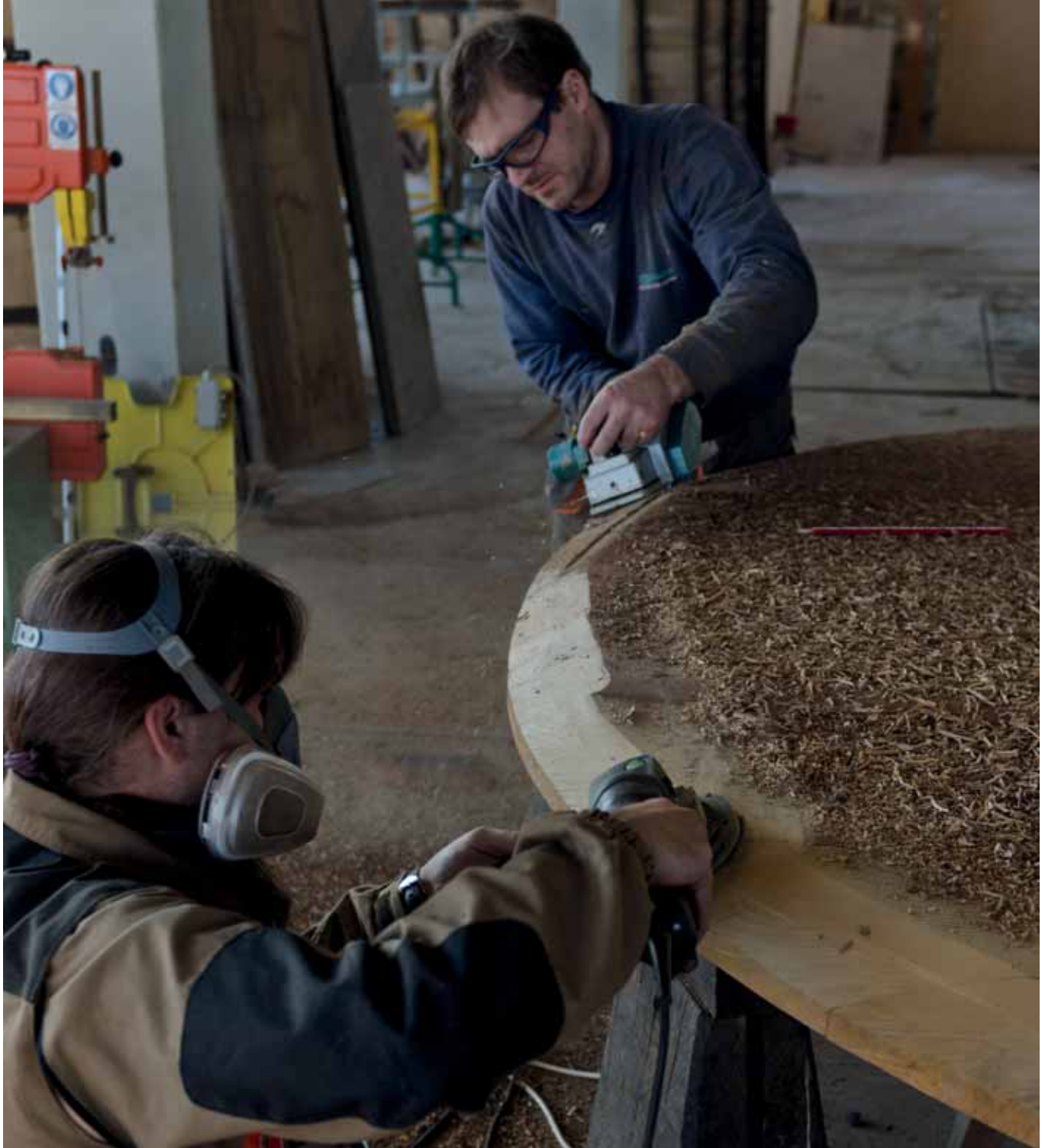
OVIEDO

TLF. 985 13 96 82

AVENIDA DE GALICIA, 14
BAJO DERECHA

Doña Concha
alimenta tu alma

EL ARTE DE HACER TONELES



Los hermanos Argüelles, José y Carlos, fabricando un tonel nel so taller. Semeya: Xurde Margaride.

Los hermanos Argüelles, José y Carlos, son la cuarta generación de maestros toneleros y los únicos que quedan en España. Su taller, ubicado en Breceña (Villaviciosa) y en el que miman al máximo cada pieza de madera, recibe encargos de todo el mundo



Eniba, toneles fechos polos hermanos Argüelles. Abaxo, exterior del taller, asitiáu en Breceña (Villaviciosa). Semeyes: Xurde Margaride.

Anguañu los llagares nun merquen toneles nuevos de maera, lo que fain ye conservar los que tienen cuasi que de manera testimonial

Carlos y José Argüelles han nacido y crecido entre madera, aprendiendo el oficio y convirtiendo cada uno de sus trabajos en auténticas obras de arte. Son la cuarta generación de una estirpe que arrancó, a principios del siglo XX, con su bisabuelo, Canor Llera, que trabajaba como bodeguero en el llagar El Escanciador, encargándose del mantenimiento de los toneles y de donde parte el nacimiento de esta empresa familiar. Una vez que El Escanciador se traslada a Villaviciosa, ambos negocios se desvinculan y la tonelería se mantiene, donde continúa en la actualidad, en Breceña.

Aunque en sus inicios la empresa nació vinculada a la tonelería, la situación del sector sidrero, que empezó a apostar más por toneles de acero inoxidable, hizo que muchos negocios similares cerrasen y los Argüelles tuvieron que diversificar sus tareas con carpintería de obra y muebles, quedándose, a su vez, como el único taller de maestros toneleros que hay en Es-



paña, porque la tonelería, como explican, “es un arte y no solo es hacer toneles, sino que hay que saber tratamientos para alargarles la vida, conocer bien la madera y repararlos para que no tengas problemas en el futuro”.

En la actualidad, cada vez es más difícil hacer sidra en madera, porque los llagares, como apunta José, “no compran toneles nuevos de madera y lo que hacen es conservar los que tienen y mantenerlos de manera testimonial, porque, por desgracia, al desaparecer la figura de los bodegueros, es difícil llevar un buen



Sobre estas líneas, ún de los trabajos rializaos polos hermanos Argüelles pa un negociu d'hostelería. Abaxo, José y Carlos acabando rematar dos toneles de maera. Semeyes: Xurde Margaride.

mantenimiento". Donde sí ha habido un aumento de ventas es en los pequeños elaboradores de sidra casera que compran toneles pequeños de unos 2000 litros, ya que "los toneles de grandes dimensiones, prácticamente, han desaparecido, porque los últimos que hemos hecho son de hace más de quince años".

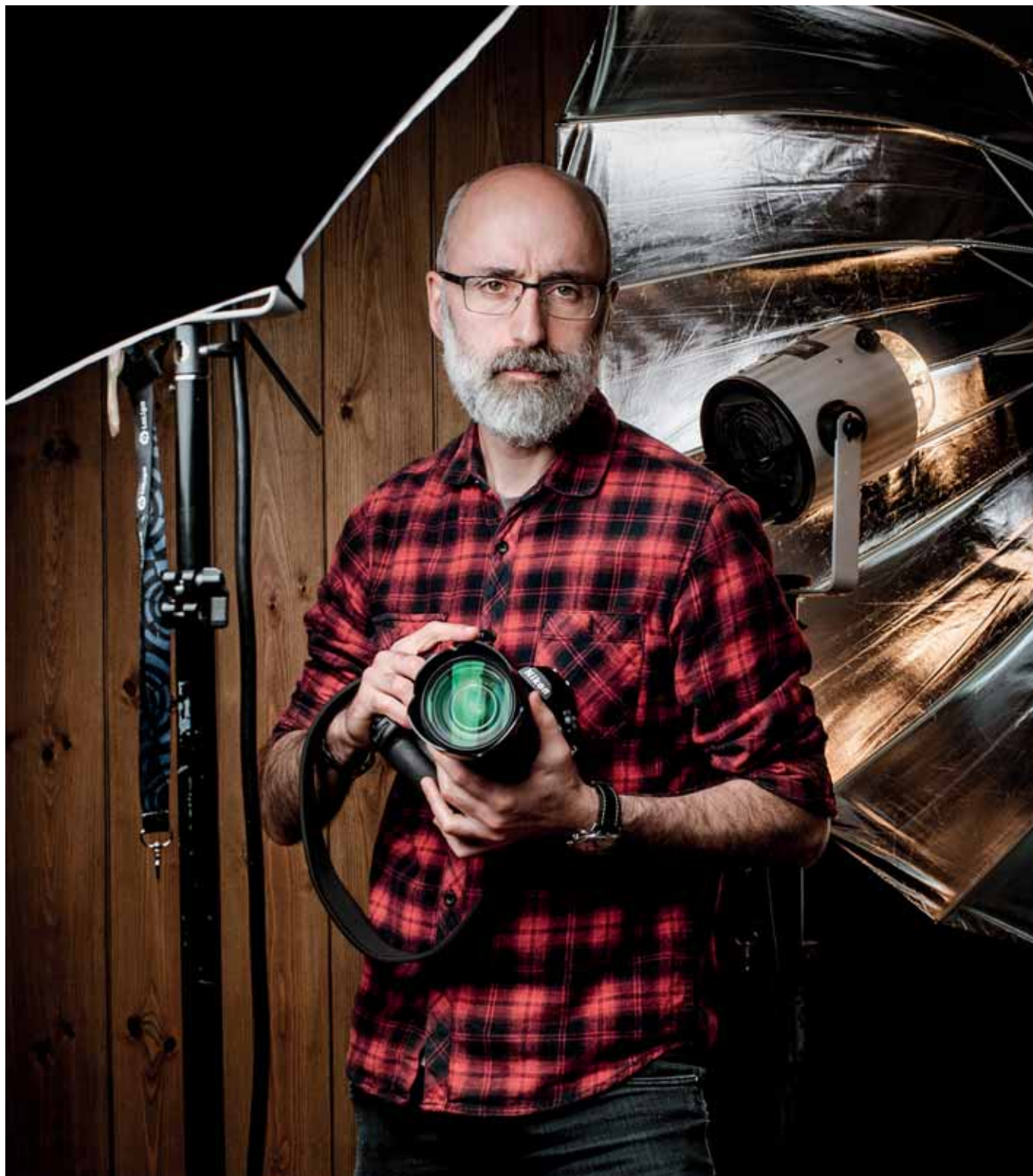
Todo lo contrario pasa en el mundo del vino que, después de decantarse por el tonel de acero, ha decidido volver al grande de madera. El motivo se debe a que "la carga eléctrica del acero inoxidable es la misma carga que genera la fermentación, lo que hace que el líquido no repose y no filtre, impidiendo que los sedimentos bajen y teniendo que aportar un químico para cambiar la carga eléctrica, mientras que en el tonel de madera, ese proceso es natural no hay que interferir y se evitan coste y problemas, dándose cuenta de que cuanto más grandes sean mejor, porque trabajan solos". Algo que, según apunta el mayor de los hermanos Argüelles, "también pasará con la sidra, que acabará volviendo a la madera, porque el acero no tiene poro ninguno, mientras que la madera transpira más y en el proceso de fermentación se generan gases que se expulsan más fácil con la madera, sin olvidarnos de los famosos taninos que sirven para fijar la acidez, el color y dar pegue a la sidra". La cuestión económica es una de las razones por las que se ha dejado de comprar toneles de madera, ya que, de inicio, requieren una mayor inversión, pero "a la larga es mu-



chísimo más rentable porque va a durar en perfectas condiciones unos 50 años".

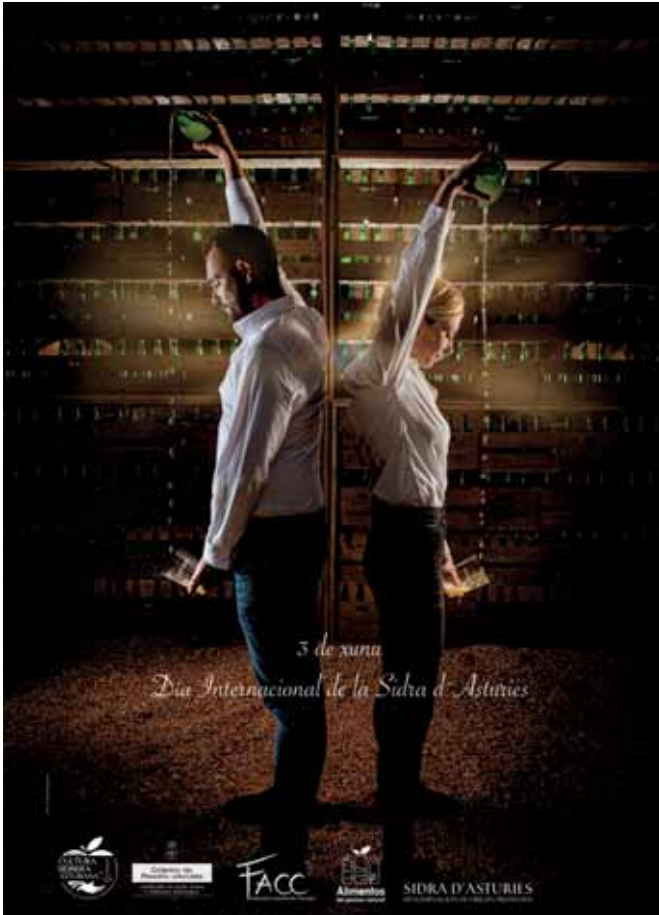
Casi el 95% de los toneles de sidra se hacen de castaño porque "es una madera más neutra que el roble, con lo cual los aportes son más suaves y hace que sea una sidra menos fuerte de sabor". Para realizar un tonel de 2000 litros, con una media de diez horas diarias, tardan unos 4-5 días, desde la fabricación de la duela hasta el curvado, mimando al máximo cada pieza. Todo un proceso artesanal en el que no usan productos químicos ni colas. Con encargos de todo el mundo, cada trabajo de los hermanos Argüelles es una pieza única y una auténtica obra de arte.

EL SECTOR DE LA SIDRA A TRAVÉS DE LA FOTOGRAFÍA



Xurde Margaride trabayando nel so estuviu de Villaviciosa. Semeyes: Xurde Margaride.

El fotógrafo Xurde Margaride lleva más de diez años documentando el proceso de elaboración de la bebida tradicional asturiana, realizando, además, campañas de publicidad para algunos llugares y creando las «Sidrografías», obras únicas con la sidra como elemento químico.



A la manzorga, cartel del Día Internacional de la Sidre. A la derecha, cartel de la campaña publicitaria del llagar JR, nominada a «Mejor Fotografía Comercial». Abajo, ún de los postreros trabajos de Xurde Margaride pal llagar JR.

La sidra es mucho más que una bebida y eso es lo que el fotógrafo Xurde Margaride intenta transmitir en cada una de sus imágenes. Con una amplia trayectoria a sus espaldas y después de dedicarse al mundo del fotoperiodismo, trabajando en diferentes periódicos de la región, hace más de una década, a raíz de colaborar con la revista LA SIDRA, “comencé a documentar el mundo de la sidra, visitando llagares y captando todos los pasos necesarios en la producción de la sidra natural, desde la floración de las pumaradas, la recolección de la manzana hasta el mayado y el corchado”. Lo que le valió para obtener un gran archivo fotográfico que permite conocer, desde un punto de vista diferente, todo el proceso de elaboración.

Paralelamente a estos trabajos, desarrolló también el retrato editorial, haciendo alguna campaña publicitaria como la del llagar JR, en las que apostó por unas imágenes impactantes que no pasaron desapercibidas y con las que, como explica, “quisimos cambiar el estereotipo tradicional que va asociado a la imagen de la sidra, dándole un toque moderno, rompedor y atrevido, tratando de captar la atención de otros públicos” y que no hubiesen sido posibles sin el apoyo que encontró en Juan José Tomás, gerente del llagar, ya que, en muchos casos, “no se dejan aconsejar y quieren tenerlo todo controlado, incluso la imagen, y no se dan cuenta de que la imagen es fundamental y la que te va a hacer vender el producto”.

Con motivo del Día Internacional de la Sidra, Xurde fue el elegido para realizar el cartel conmemorativo, con una imagen que gira en torno al escanciado y



que tenía una clara intención: “potenciarlo”. En los últimos años, por desgracia, se está perdiendo y es una pena porque “es la imagen más icónica que tiene la sidra asturiana”.

Su pasión por la fotografía y la innovación hicieron que con motivo del número 100 de la revista LA SIDRA decidiese hacer algo distinto y creó las «Sidrografías», utilizando la bebida tradicional asturiana como motivo y elemento químico, “quería hacer algo distinto y conseguir una obra única, demostrando que la sidra puede llegar a crear arte, ya que tiene unos taninos que nos permite jugar con ellos e intervenir el papel, creando unas texturas y una tonalidad que recuerda a la oxidación de una manzana”. Un nuevo concepto que engloba a la sidra en su sentido más amplio.

A través del objetivo de su cámara, ha sido protagonista de la transformación del sector sidrero en la



Enriba a la manzorga, imaxe de la campaña de JR rializada pal Xixón Rock City. A la drecha, una de les 'Sidrografíaes'. Abaxo, portada 112 de la revista LA SIDRA. Darréu, pañando mazanes pal llagar Castañón.

última década, aunque todavía, como reconoce, “le queda mucho por seguir evolucionando, ya que está anclado en una imagen tradicional de la que no es capaz de salir y aunque es, en ocasiones, bonita, no es una retrato actual y se lleva desde los años 80 dando, prácticamente, la misma imagen. Al igual que se hace un esfuerzo por desarrollar sidras de nueva expresión, creo que los llagares deberían modernizarse en cuanto a fotografía, etiquetas y diseño gráfico, tratando de imitar a otros sectores como el de la cerveza artesana, en el que se apuesta por imágenes muy modernas y con un mensaje claro para el público al que se quieren dirigir”.

Incluso en Europa hay botellas de sidra y etiquetas que tienen unas imágenes impactantes, pero “aquí cuesta dar ese paso, incluso a nivel de publicidad, ya que son pocos los llagares que hacen campañas publicitarias”. En definitiva, para que el sector sidrero siga creciendo, hay que tratar de darle una nueva dimensión, con un enfoque más moderno para llegar al público juvenil.

XURDE MARGARIDE. FOTÓGRAFO

Nicolás Rivero, 6- baxo. Villaviciosa
www.xurde.net

LLUXU Y ELEGANCIA TAMIÉN NA SIDRE



Amuesa de nuevos diseños de botelles ya etiquetes que ruempen cola imaxe tradicional de les sidres europees

El vinu, la cerveza, los llicores y los güisquis y coñás tienen una llarga tradición dando imaxe de lluxu, calidá y elegancia nes sos presentaciones, tanto del productu embotellao como na publicidá. Estos díes de Nadal son perbon exemplu d'ello lo mesmo nos pasiellos de los mercaos que na publicidá de les bébores de menor graduación que les lleis entá dexen anunciar en públicu

Tamos a dellos díes de les fiestes navidiegues y per toes partes vemos bébores como'l vinu, les cerveces o los llicores perbien presentaos ufiertándonos una imaxe de calidá, lluxu ya elegancia, perfecta non solo pa facenos mercales como regalu pa los collacios, sinoó tamién como idegues pa ufriles na mesa de la xinta pa colos nuestos convidaos.

La entuga que mos facemos entós ye si cola sidre tamién se pudiera dar tala imaxe como con eses otros bébores o si, pol contrariu, quedarase atrasada na so presencia nos mercaos y nes meses. Pos, sacantes d'averales a un piqueñu carrascu, de poné-yos

unes cintes o unes boles de navidá o de cualesquiera otros adornos propios d'estos díes de les tradiciones de nuesto o importaes, malapenes vemos daqué asemeyao a les campañes que por esti tiempu se faen d'elles.

Masque puedese, claro que se pué. Y non solo demientres estes fiestes navidiegues, sinón que pue facese tol tiempu, porque igual que nos casos de los meyores vinos o llicores, nes bones sidres europees tamién vemos exemplos del procuru que los llagareros ponen no meyor de los sos llagares.

Daqué que saben mui bien los espertos ye qu'un pro-



La imaxe d'elegancia tamién se pue atopar ente les sidres de botellín, como ésta alemana.



Ente los bonos vinos ye perimportante la información ufiertada nes contraetiquetes

ductu tien un preciu alcuerde cola calidá y que pa que lu merquemos y lu paguemos hai que vendémoslu polos güeyos, destacándolu de los demás. Asina, ye avezao ente los meyores vinos y les cerveces que les botelles seyan de collor prietu pa protexer la bébora del efecto de la lluz sobre les cualidaes organoléptiques, lo que col pasu'l tiempu yá vieno pa quedase como l'usu d'esi collor pa ente los productos de más calidá y más valir, dexando'l vidriu tresparente o verde pa los del consumu diariu. Y lo mesmo pasa colos llicores. Pa los más cenciellos tamién s'usen les botelles tresparentes, mentanto que pa los más bonos caltiénese esa mesma costume de los collores oscuros.

Pero nel mundiu del güisqui y del coñá tiénense otros vezos enforma estremaos. Ente los destilaos l'aspeutu visual y rellumante de la bébora y les tonalidaes doraes, asina como les del so enviyamientu nos toneles de maera, son l'aspeutu a destacar. Por eso mesmo y, anque tamién se ven botelles escuras, lo más avezao ye alcontrar botelles que dexen ver el conteníu dándo-yos el calter de lluxu y elegancia coles formes y el trabayu de la botella.

Les etiquetes y les cápsules son otros elementos que nos mercaos tienen muncha importancia pa dar la idega d'un productu d'alta calidá y valir. Y equí si qu'hai una gran unanimidá nel usu de les formes y los collores. Coles formes rectangulares y les tonalidaes más clares pa los vinos, llicores y aguardientes más normales y faciendo una escala pa sigún la importancia y valir colos tonos bermeyos, prietos y doraos y coles formes ovals y circulares pa los más caros, fasta llegar a les etiquetes en forma d'escudu que na tradición francesa mos lleven a lo meyor de les bodegues.

Los conteníos de les etiquetes tamién son enforma importantes na presentación de la bébora que se mos ta ufiendo. Lo más tradicional yeren los testos cen-

Nel mundiu la sidre hai muncho que faer pa saber dar una imaxe de calidá lluxu ya elegancia perfecta



La esperiencia de la sidra d'oru Amber Rouge, fecha en Nava, fuere esceicional n'Asturies.



Exemplu d'etiqueta na que'l diseñu incluye l'oru dientru la imaxe.

La publicidá ye una téunica que tien bona conocencia de les formes d'averase a los mercaos sigún los gustos de los veceros

ciellos, más discretos o con más contraste col restu la etiqueta, y tamién el dibuxu de la propiedá. Les imáxenes artístiques yá son más modernes nel vinu y la cerveza, y más estrañes nos llicores y auguardientes. Masque sí se caltién un vezu en toes elles, el de los tonos de collar colos que s'imprenten les lletres y que van dende un piqueñu contraste de tonalidad nes etiquetes roxes y bermeyes a los tonos platiuos y doraos nes etiquetes prietes y el collar prietu pa les etiquetes y cápsules amarronaes (imaxe del productu enviellao) y doraes.

Hai otra estaya, la de la publicidá, cada vegada más amenorgada poles lleis sobro'l conteníu alcólicu, pero que nes bébores llixeres entá mos dexa braeres ayalgues nel mundiu de la calidá porque, pudiera paecemos que nun hai munchu que dicir na propaganda d'un vinu, una sidre o un auguardiente, pero tamos énte tolo contrario. Inda más, na Rioxa fasta hai fo-



El retratu de Bernardo de Menthon da-y a esta sidre de la fastera del Gran San Bernardo una identidá propia.

tógrafos con empreses empobinaes al 'packaging', l'embalaxe de los vinos.

Y ye que la publicidá ye una téunica que tien bona conocencia de les formes d'averase a los mercaos sigún los gustos de los veceros, lo que-yos presta y lo que se-yos va vender. Y, asina, nun ye lo mesmo l'anunciu cola semeya d'un bon vinu, auguardiente, cerveza o lo que seya, que la mesma imaxe con un ramu flores al delláu, delante d'un paisaxe, con unes copes llimpies propies de lo que se va beber o una imaxe serena xunto con una xoya.

En tol artículu nun falamos de marques, porque nun yera la nuesa idega facelo. Pero, si n'Asturies tuviéramos que mentar tres exemplos de lo equí desenrollao, ehí taríen la botella de la sidre brut nature Prau Monga, del Llagar Viuda de Angelón, na que se ven tolos cánones emplegaos nos vinos de calidá; la etiqueta de la sidre de xelu del Llagar Riestra, que mos empobina cola so tonalidad platiada al mundiu d'un productu enforma ricu; o l'anunciu de la sidre del Llagar de Cortina, nel que la so sidre de xelu vémosla convertía nuna xoya pal veceru.



Testu y Semeyes: Donato X. Villoria

Asturies Sidra Brut

Xirar enantes de brindar

Si trai esta etiqueta ye Sidra d'Asturies



del 2
d'avientu
al 8 de
xineru

SIDRA D'ASTURIES
DENOMINACION DE ORIGEN PROTEGIDA



Israel García y Santiago Quirós, cofundadores de Vin Bouquet



Israel García y Santiago Quirós, con una amuesa de los sos echaores llétricos.

“Los echaores profesionales y los automáticos son compatibles, siempre sedrá meyor una presona pero los aparatos son necesarios, na hostelería y nos llares”

Gustaríame saber cuándo probasteis el primer culín de sidra (risas)

Israel: Puf... Yo creo qu'alrodiu los 16 ó 17 años cuando empezaba a salir peles tardis colos amigos... más bien 17... díbemos a la Cuesta'l Cholo y a esa zona.

Santiago: A los 14 ó 15 años, lo que toca un poco aquí. Yo creo que los primeros culinos nun los tomes ni con amigos, lo normal ye tomalo colos pas, con 14 ó 15 años. Podría decideise otra cosa que nun fuere verdá pero in'Asturies ye así!

La vuesa empresa, voi ser capciosu, llámase “Vin Bouquet” pero vosotros vendeis escanciadores. ¿Sois más de vinu o de sidro?

S.Q : Yo soi más de sidra, sobre tou cuando fae calor. La pandemia pillónos col llanzamientu del Plis Plas y como teníemos les primeres muestras del que ye l'escanciador manual, durante la pandemia díome pola sidra. Hai muncha xente que tomó sidra en casa, yo creo que los escanciadores nesi momentu garra-

ron muncha fuercia.

I.G.: Yo soi de sidra tamién, vinu nin lo tomo, nun me da más por ello. Ya ves, una empresa qu'entamó con un nome mui relacionáu col vinu y acaba diversificando pa onde podemos y pa onde queremos, pa la sidra.

¿Vosotros sabeis echalo?

I.G.: Yo anantes de tener escanciadores sí que probaba, pero bono, tiraba la mitá fuera'l vasu.

S.G.: Yo mal, lo típico, el brazu pa equí (*alza'l brazu a mediu altor*) pero si tengo que poner el brazu p'arriba ya... habiendo escanciadores ya nin se me ocurre.

¿Por eso decidieréis crear escanciadores ?

I.G.: Non, los escanciadores yeren una cosa necesaria, seyamos nosotros o quien seya, l'escanciador vino p'ayudar a toos. La sidra ye una bebida que hai qu'echalo, la persona ye indiscutible que lo fae meyor que cualisquier máquina, pero a partir d'ehí, los es-

canciadores automáticos, yá seyan los de nuesa casa o los d'otra casa, ayuden tanto n'hostelería como a nivel de llar. Con una bebida que se toma comu la sidra ye un productu que ye necesariu sí o sí.

Dende qu'esisten los echaos automáticos teo entendio que se vende más sidra. Vosotros tomasteis-lo en serio y tenéis dellos tipos d'escanciadores...

S.Q: Nosotros tenemos bastantes modelos, llétricos, manuales... que van surdiendo de la necesidá de mejorar lo qu'había fasta'l momentu.

Por exemplu ún d'ellos, el Plis Plas, el modelu manual, nun había na paeció. La xente los echaos aceutólos mui bien dende l'aniciu y al sacar algo manual, que nun ties que tar pendiente de la batería, gustó muncho. El manual siempre va furrular, tien un porcentaxe menor d'averíes y ye un aparatu que gusta muncho, yo creo que ye hacia onde fue virando un pocu la tendencia.

¿Cuáles salen más, los manuales o los de batería?

S.Q: El manual cada vez va vendiéndose más pero los llétricos siguen vendiéndose que ye una pasada. Anque lo paeza, non toos son iguales. Namás el botón que te calcula'l culín él solu y da una ventaxa competitiva grande col restu qu'hai en mercáu. Los Maninos d'agora son más estables, tolos productos nuegos tan estudiaos pa que seyan ergonómicos y son más fáciels d'usar.

I.G: Lluéu hai gustos pa toos, yo en ca mio teo'l llétricu, el verdi, ye'l primeru que saquemos y a mi paezme'l



mejor de toos, el más piqueño qu'hai nel mercáu, pa mi nun tien comparación.

Agora voi pedir que me defiendas, tú, Israel, l'escanciador llétricu frente a Santi, que ye del manual. ¿Por qué tendría que comprar un escanciador



Vin Bouquet®

Tel.: +34 985 21 73 05 · info@fimex.es
www.vinbouquet.com



Almacén de Vin Bouquet

Ilétricu?. Un, dos, tres, respuesta otra vez.

I.G.: Primero por tamaño, son mucho más compactos. Segundo por el esfuerzo, con que y des al botón una sele presión ya furrula y tercero porque tien el botón que dosifica y si quíes el culín más grande, calques dos veces.

S.Q.: El manual ye mejor porque nun tien nin motor nin batería, nun ties que cargalu, calcules tú la presión ya'l tamaño del culín col émbolu. L'únicu problema que pue tener ye l'espaci, pero pol restu gana por goleada.

Tenéis un equipu d'investigación y desendolcu brillante, ¿queda algo por sacar?

Sí, hai nueves posibilidaes d'echaos que pueden dir saliendo; entró na hostelería y la xente entiende que fae falta y que ye compatible con echalo a man. Yo, quien fae defensa de los echaos en persona paezme perfecto, yo soi el primeru que si hai quien me lo eche, mejor, y que la figura l'echaor tenía que tar mejor pagao, tenía de ser un bien n'Asturies que la xente se peleare por ser echaor, non camareru ensin más. Tú vas al Bulevar de la Sidra y ves a la xente de fuera ver como echa sidra un paisanu y alucinen, ye un espectáculo. Esto tuviéranlo otra xente y esplotaríenlo munchísimo más. Ye una pena que nun se defenda más la figura de los echaos, que ye compatible colos automáticos.

¿Qué tipu de sidra vos gusta?

S. Q.: Uf, a mí gústame too, la verdá, de Menéndez, de Vigón... de too.

¿Pero de lo que llamen de paisanu o más dulcino, que-y dicen de muyer? (más risas)

I.G.: A mí gustame un pocu más dulce, por exemplu gústame mucho la del llagar de Huerces.

¿Y les sidres de nueva espresión, probasteisles?

S.Q.: Sí, la Pomarina, de El Gaitero, probámosla en Gourmet, en Madrid, con quesu Cabrales y la verdá ye que ye una pasada. Lluéu toméla con arroz en Tazones y la verdá ye que ye una sidra pa comer en mesa pistonuda.

Vosotros que vos movéis tanto nel mundo la sidre comu nel del vinu ¿qué veis que falta na comercialización de la sidra pa dir más p'arriba?

S.Q.: Yo creo qu'hai que facer mucho fuera, seguimos moviéndonos mucho a nivel llocal. Ye una pena dir por exemplu a Alimentaria en Barcelona o a Gourmet en Madrid y que nun haiga más llagares vendiendo sidra allí, topes más vascos qu'asturianos.

I.G.: Fáltanos márquetin, lo que diz Santi, na última edición de Gourmet llagareros yo creo qu'había dos, ¿Cuántos llagares hai n'Asturies? Hai munchísimos. Ya nun entro en si ye falta d'apoyu por parte'l Principado o falta d'iniciativa de los llagareros, pero igual que t'alcuentres más de cien bodegues que venden vinu, puede ser lo mesmo cola sidra, tenemos capacidá pa ello.

S.Q.: Hai falta vender, vender fuera, comercializar, y cuéstanos mucho movenos d'Asturies. Nosotros vendemos munchos escanciadores en Sevilla, ye'l terceru o quartu siti onde más se vende y yo véolo normal, porque la sidra en branu entra mucho mejor y deberíemos vender más nel Mediterraneu, la sidra col calor ye lo perfecto.

P'acabar, el 22 ye'l sortéu de Navidá, si vos toca ¿preslláis el negociu o seguís?

I.G.: Non, yo sigo equí, a mi nun m'estorba trabayar, otra cosa ye que vivas más desafogáu, que vaigas tapando furacos, pero a mi préstame esto que faigo.

S.Q.: Non, de momento non, teo dos guah.es mui pi-queños tovía, tenía que ser mui gordu el gordu.

XV Concursu semeyes LA SIDRA



'Pintando con luz', d'Arturo Rodríguez Ortiz, semeya ganaora del pasáu Concursu de Semeyes LA SIDRA.

Bases en www.lasidra.as

Collabora:



semeyando
Asociación Fotográfica

Entama:



Sofita:



Toma otru culín



COLLACIOS

Jesús Manuel Escudero cuntaba 18 añinos nel 1962, cuando-y sacaron esta semeya echando sidre na Romería de Grandá, en Xixón, Semeya de Foto Reijas.



SOLDAOS TOMANDO UN CULÍN

Semeya de la fotógrafa estadounidense Ruth Matilda Anderson. Chigre na cai Jovellanos, n'Uviéu, a finales de marzu de 1925.

SIDRA MENÉNDEZ

En vasu presenta tonos doraos rellumantes y, si ta echao correchamente, bon espalme y pegue.

Bona intensidá aromática, con bon arrecendor floral.

En boca ye fresco, llixeramente ácedo y con una destacable persistencia.



NUN PIERDAS LES LLAVES

Creativa y cenciella idega pa facer llaveros. Perfechos pa usu personal o como idega de

regalu artesanu pa les prósimes fiestes navidiegues, escueye'l to llagar favoritu y namás ties que pone-y l'arandela.



EL MÁS TÍPICU DE LOS ECHAORES

Productos sidreros y l'echaor más míticu -atención a la postura- na tienda de Productos Asturianos **La Puerta del Sol**, en Xixón.



UNA VACA NUN LLAGAR

El Chabolu d'Argüerín ta enllenu sospreses. ¿Ónde si nón dibes topar una vaca enriba un llagar?



HORRU DE CORCHU

Esta detallista artesanía sidrera topámosla na **Sidrería El Raitán**, en La Pola Siero.

ASTURIES

GASTRONÓMICA



AMADA ÁLVAREZ, PRESIDENTA DEL CLUB DE
GUISANDERAS DE ASTURIES

“Con sidra se pueden cocinar
guisos, pescados o carnes,
dándoles, además, un buen aroma”



Amada Álvarez, presidenta del Clú de Guisanderews d'Asturies.

**AMADA ÁLVARE (SAN CRISTÓBANU -SALAS-, 1955) PRESIDE DESDE
HACE 23 AÑOS EL CLUB DE GUISANDERAS DE ASTURIES, QUE ACABA
DE CUMPLIR UN CUARTO DE SIGLO Y QUE, EN LA ACTUALIDAD,
ESTÁ INTEGRADO POR 37 COCINERAS, QUE SE ENCARGAN DE
COMPARTIR Y PLASMAR SUS RECETAS POR ESCRITO**



Integrantes del Clú de Guisanderes d'Asturies, qu'esti añu cumple un quartu sieglu.

¿Cómo surge la idea de poner en marcha el Club de Guisanderas?

Fue cosa de Pepe Díaz, entonces presidente de Hostelería de Asturias. Estábamos preparando el primer congreso de Hostelería que se iba a celebrar en noviembre de 1997 en Asturias y habíamos ido a Santiago de Compostela para copiar alguna idea. Después de una reunión, Pepe nos invitó a picar algo a su casa y estuvimos aportando ideas para el Congreso y como las mujeres interveníamos bastante, nos dijo que siempre estábamos dando el callo en las cocinas y nunca podíamos salir a ningún sitio y que ¿por qué no nos uníamos y nos reuníamos una vez al mes en Uviéu? La idea era que compartiésemos nuestros recuerdos y recetas y que quedase plasmado por escrito. Si no hubiese estado el Congreso tan cerca, no se habría realizado porque son conversaciones que las lleva el aire, pero como fuimos todas al Congreso, y allí nos encontramos con gente que nos ayudó muchísimo como Ramón Sánchez Ocaña, decidimos hacerlo. Además, nos propusieron que pusiésemos el nombre de Guisanderas, que eran aquellas señoras que cocinaban en todos los eventos familiares que se celebraban en casa. Empezamos siendo trece y, al año siguiente, ya éramos 31.

No era muy común por aquel entonces compartir recetas.

Estaba empezando a cambiar la mentalidad. Ya no había ese secretismo en hostelería, ya que el que tenía una receta prefería morirse con ella antes de compartirla, incluso con la familia. De aquella, empezaron a salir libros de cocina vascos, además de los de María Luisa García, que fueron todo un referente en Asturias. Es verdad que ella era divulgadora y no cocinera, pero sus investigaciones y recopilacio-

“ De la qu'escomencemos yá taba camundando la mentalidá y nun había esi secretismu n'hostelería pol que naide nun compartía les sos recetas”

nes fueron muy valiosas porque hizo un recetario, que casi no hay ninguno, con el que muchas mujeres aprendieron a cocinar.

¿Qué requisitos hay que cumplir para incorporarse?

Lo primero ser socias de Hostelería de Asturias, porque si no pertenecíamos a la asociación, no teníamos donde reunirnos. Además, teníamos que ser dueñas o copropietarias del negocio, ya que si no eras la dueña, era difícil que pudieses salir todos los meses del trabajo para ir a las reuniones que hacíamos. Había que tener también diez años de experiencia y realizar una cocina tradicional con productos de cercanía, porque antes no había mucho margen ni acceso a productos y se cocinaba con las cosas que había por casa. De ahí que se aprovechara todo. Desde hace un tiempo, las nuevas guisanderas que vamos incorporando, ahora somos 37, tienen que ser jóvenes para que no envejezca el club. Las que eran mayores cuando lo creamos –las madres, las suegras...– y de las que aprendimos, han ido falleciendo, pero cuando el restaurante de una guisandera tiene relevo, se incorporan las nuevas generaciones, porque no hay mejor manera de aprender que de una guisandera. No hay que olvidar que la que se hace guisandera, lo es para toda la vida.



Amada Álvarez, entregando'l Premiu Guisandera d'Oru a Ramón Sánchez Ocaña -a la manzorga-, en presencia de Justo García.

“Si toviere que decantame por una receta, sedría'l pote, pola so composición, pola fame que quitó n'Asturies y pol recuerdu que teo”

¿Qué aporta la cocina tradicional a la gastronomía asturiana?

Aporta muchísimo. Solo hay que ver la campaña del Principado de Asturias con el eslogan “Cocina de Paisaje”, que destaca la excelencia de nuestros productos y la identidad de nuestras tradiciones culinarias y su diversidad. Si hoy comes unas buenas berzas de Tinéu, es probable que ayer estuviesen en el paisaje, igual que las vacas, que las puedes ver pastando y mañana tenerlas en el plato. Es comer el paisaje, lo que tienes, mirar por ello y ayudar al agricultor y ganadero, consumiendo productos de aquí. Si mi vecino cultiva fabes para qué voy a ir a buscarlas fuera. Pasa lo mismo con los pescados, si los tenemos directamente del mar, hay que aprovecharlo. Ese es el secreto de que Asturias esté tan bien considerada dentro del mundo de la gastronomía.

¿Es contradictorio ser guisandera con la cocina de innovación?

Para nada. No tiene nada que ver porque la cocina tradicional no es antigua. Puede ser que la presentación del plato sea diferente, pero hay que saber cocinar bien. Si quieres hacer un espumoso de fabada, no va a salir bien si no sabes hacer una fabada, porque tiene que seguir sabiendo a fabada. La cocina tradicional está en el recuerdo de todos y no puede desaparecer porque evoca a sabores y

olores de generaciones pasadas.

¿Qué ha aportado la sidra a vuestra cocina?

Además de darle un buen aroma, se puede cocinar con sidra cualquier guiso, pescado o carne, sustituyendo al vino blanco. Por otro lado, todo lo que se cocina se puede comer con sidra, porque marida a la perfección con cualquier plato; al que le gusta la sidra, la bebe con todo. Es un producto nuestro que tenemos a medio explotar, porque no se ha utilizado todo lo que se debería. En una ocasión, un cocinero vasco me explicó que él solo usaba vinagre de sidra y, desde entonces, mis platos llevan siempre vinagre de sidra.

Después de tantos años y elaboraciones, ¿tiene alguna receta favorita?

Eso es como los hijos, no sabría decir una, pero por su composición, por el hambre que quitó en Asturias y por el recuerdo que tengo, me decantaría por el pote. Un pote bien hecho, que comíamos en las aldeas asturianas de lunes a sábado, era suficiente y alimentaba a toda la familia porque llevaba de todo. Primero, la fécula que es la patata, que es el mejor antioxidante que hay; luego, la berza que es una verdura buenísima; y las fabes, que cubrían las necesidades de comer legumbres. Después, tenía la proteína animal que era la del poco cerdo que se le podía echar. Antiguamente, el pote llevaba un chorizo o una longaniza pequeña, una morcilla y un trozo de tocino blanco. Y con aquello y un refrito de aceite con pimentón era suficiente y el alimento para seis personas en una casa. Si había poca proteína, solo la comía el paisano que estaba trabajando, y el resto, disfrutaban de la sustancia que daba. Después se tomaba una taza de leche y eso era lo que se comía y no había nadie con raquitismo, como pasaba en las ciudades.

Gastroburujas cierra su edición más multitudinaria



Como davezu, l'ambiente en 'Gastroburujas' resultó espectacular

El público asistente pudo degustar una selección de sidras, cavas y champanes acompañados de jamón ibérico, conservas y otros productos gourmet

El evento Gastroburujas vivió este año su edición más multitudinaria, como coincidieron organizadores, expositores y público. Un éxito de asistencia que no hace más que reafirmar el que ya es uno de los eventos gastronómicos más asentados del panorama asturiano.

El pasado 10 de noviembre, La Hacienda de La Llorea acogió la que muy probablemente sea la edición más multitudinaria de cuantas se han realizado de Gastroburujas. Un evento en el que el numeroso público asistente (hosteleros, distribuidores y público final) pudieron disfrutar de una selección de cavas, champanes y otros espumosos, acompañados de productos gourmet como jamón ibérico o conservas.

En lo que a sidra se refiere, se contó con la participación de El Gaitero y de Sidra Trabanco. En cavas, Juve & Camps, Rovellats, Sumarroca o Raventós i Blanc fueron algunas de las marcas que se pudieron degustar.

La selección la completaron los jamones ibéricos de



Chacinas de Salamanca, la cecina de wagyu de Selectiun, las elaboraciones en directo de Asturpesca, las anchoas de Revilla o las conservas de Agromar.

En suma, el evento organizado por Gustatio y El Comercio, con el patrocinio de Divertia y Adarsa, y la colaboración de La Hacienda de La Llorea se cerró con un éxito total de público.

LA SIDRA, UN MARIDAJE PERFECTO



Juan Luis García a la puerta de Casa Marcial. Semeya: Mama Glorietus.

Juan Luis García, sumiller de Casa Marcial, restaurante con dos estrellas Michelin, decidió investigar sobre las sidras del mundo y elaborar un maridaje, con las asturianas como principales protagonistas, con todas las elaboraciones del mercado

Juan Luis García llegó hace una década a Asturias procedente de Murcia y, casi sin tiempo, tuvo que descubrir y conocer las costumbres y la cultura asturiana, ya que había sido reclutado por Nacho Manzano para ser el sumiller de Casa Marcial, restaurante con dos estrellas Michelin. Poco sabía de la sidra, más allá de la

de El Gaitero, que “mi madre compraba en casa para Navidades”. A los pocos días de empezar a trabajar, “bajé un domingo después de acabar hasta Arriondas y paré en la sidrería El Mirador, que regentaba Belisario -del que aprendí mucho de sidra-, y todo el mundo estaba comiendo andaricas y bebiendo sidra”. En ese



A la manzorga, “Andarica que se come entera”, que se maridó con Tres El Llagar. A la drecha, verdines, codium y piparra, afayaíces p’acompañar con Valle, Ballina Y Fernández Brut Nature. Abaxo, el postre chocolate, sésamu prietu y café, que casa a la perfeición con Olivia, de Llagar Panizales.

“La sidre aporta autenticidá al menú y ye’l complementu perfectu pa les elaboraciones de kilómetru 0 de Nacho Manzano”, apunta Juan Luis

momento, en Casa Marcial se servía un plato llamado «nécora que se come entera» y “decidí maridarla con una sidra de nueva expresión, **Tres El Llagar**, de Villaviciosa, que solo se elaboró ese año”. La acogida fue tal, que los que repetían visita, preguntaban por la sidra en el maridaje.

Terminó la temporada y Juan Luis fue por los llagares viendo lo qué se hacía y cómo se hacía, investigando sobre la sidra a nivel mundial. Al empezar la nueva temporada en Casa Marcial, “pensé que cuando alguien llegaba al restaurante tenía que meterle en Asturias y qué mejor manera de hacerlo que ofreciéndoles una copa de sidra espumosa de bienvenida y a la gente le sorprendía, porque el concepto de tomar sidra en Asturias era tomar una botella y no una copa, pero tuvo una gran acogida y se ha convertido en una tradición”. Eso le llevó a pensar por qué no hacer un maridaje con sidras del mundo, con la sidra asturiana como protagonista, “metiendo todas las elaboraciones de sidra que yo conozco que hay en el mercado -de mesa, natural tradicional, espumosa, de segunda fermentación, de hiele, de fuego, de pera, y de membrillo-. Y así fue.

El cliente, además de la copa de sidra espumosa, puede elegir maridar los menús con sidra. Para empezar, acompañando a los entrantes, **1947**, de Viuda de Angelón, siguiendo con la **DOP Etiqueta Negra de Piñera**, que marida a la perfeición con el plato de llámpares “al elaborarse con manzanas de una pumrada de Nueva de Llanes que tienen la salinidad del mar”. Continuamos la experiencia con la sidra vasca



Byhur y la francesa, **Dupont**. Para las verdinas, codium y piparra, volvemos a Asturias con **Valle, Ballina Y Fernández Brut Nature**. Llega el momento de probar nuevos sabores, introduciéndose, **Poiré**, una sidra de pera francesa de Julien Thurel; **Cydonia**, de la alemana Weidmann & Groh, elaborada con manzana y membrillo; y **Poiré de Glace**, una sidra francesa de pera de hielo de Eric Bordelet. Para los postres, **Bränland**, una sidra de hielo sueca. Como colofón y para cerrar el círculo, **Olivia**, del llagar Panizales, mezcla de sidra de hielo y fuego.

La sidra, además de todas sus virtudes, aporta, como apunta Juan Luis, “autenticidad al menú, porque a nadie se le va a ocurrir hacer un maridaje con sidras fuera de Asturias, porque no existe esa tradición”. Además, “es el complemento perfecto para las elaboraciones de Nacho Manzano, basadas en productos de la zona, de kilómetro 0”. Está claro que la sidra tiene cabida en todo tipo de restaurantes.

Doce principios y un decálogo d'encamientos pa caltener viva la tradición gastronómica del país



Pela manzorga, José Antonio Campoviejo, David Montes, David Remartínez, Daviz Castañón y Borja Alcázar.

“L’ alimentación ye un circuitu económicu, pero tamién históricu, social ya identitariu, con implicaciones fundamentales na calidá de vida de los nuegos vecinos y vecines, y por supuestu, nel futuru de la nuesa tierra”

Vien de presentase en Xixón el “Manifiestu pola Cocina Asturiana”, una iniciativa que ximielga los pegollos del seutor alimentariu asturianu, y qu’afeuta especialmente a la sidre y a los chigres.

Trátase d’un documentu col que dos cocineros y dos escritores gastronómicos revindiquen la cocina asturiana comu pegollu económicu y cultural, amás de comu recursu turísticu. Pa ello planteguen unos principios gastronómicos y un decálogu d’encamientos colos qu’afalen a tolos esllabones de la cadena alimentaria asturiana a implicase nel consumu de productos asturianos, haciendo rial conceutos comu economía circular, caltenibilidadá o productu de cercanía, mui utilizaos de pallabra pero pocu presentes nel díi ente díi de l’alimentación.

Tradición, economía y turismu amiéstense nesti ma-

nifiestu, que defende l’emplegu de terminoloxía asturiana pa platos y productos, y quier afitar la cultura sidrera y recuperar recetas y fórmules vieyes de la cocina tradicional. Tamién proponen y defenden una llei empobinada a que los pequeños productores puedan vender direutamente a la hostelería.

Los promotores d’esta aniciativa son David Montes y Borja Alcázar, cocineros, xunto con David Castañón y David Remartínez, escritores de la rama, apadrinaos por José Antonio Campoviejo y por Nacho Manzano, y el so envís nun ye quedase nel ámbetu la hostelería, sinón implicar nesti manifiestu a “agricultores, hosteleros, ganaeros, llagareros, vinateros, pescaores, distribuidores, comunicadores, trespuestistes y camareros”. Ello ye, a tolos venceyaos d’una o otra miente col seutor alimentariu.

Cada xeografía, esto ye, cada paisaxe y cada clima, tien unes costumes y carauterístiques úniques. Les sociedaes que nella viven desendólquense d'una manera determinada, marcando la so diversidá, que les diferencia de les otres cultures.

Caltener esta diversidá nos tiempos de globalización que vivimos precisa d'un compromisu, cuasi que activismu. Namás asina, énte la espansión d'una economía abusiva qu'igual a países como iguala comportamientos sociales, podemos caltener cada cultura, la riqueza global que constitúi, el respetu ente elles y les sos posibilidaes d'evolución.

Dende esa reflexón xeneral, esti manifestu propón un activismu pa defender la cultura gastronómica d'Asturies.

REFLEXÓN * SOBRO * ASTURIES

Recueye un esbilla de principios, a los qu'esperamos s'axunen llabradores, hosteleros, ganaderos, vinateros, pescadores, distribuidores, camareros, cocineros, trespuestos, comunicadores... Cualquier trabayador y trabayadora que la so actividá tea rellacionada cola alimentación, entendida nel so sentíu más ampliu. L'alimentación ye un circuitu económicu, pero tamién históricu, social y identitariu, con implicaciones fundamentales na calidá de vida de los nuevos vecinos y vecines, y por supuestu, nel futuru de la nuesa tierra.

Esti manifestu inclúi tamién un decálogu d'encamientos pal sector hosteleru, con cuenta de traducir n'acciones la defensa y promoción de la gastronomía asturiana.

MANIFIESTU POLA COCINA ASTURIANA

PRINCIPIOS GASTRONÓMICOS

Los principios xenerales del **MANIFIESTU POLA COCINA ASTURIANA** son:

Principiu 1 Sofitamos el movimientu caltenible de la nuesa alimentación, entendiendo la sostenibilidad dende tolos puntos de vista: compaxinar la caza, la pesca y la ganadería col bienestar animal. Compaxinar l'agricultura cola naturaleza. Compaxinar la medra económica col sofitu a los pequeños productores agropecuarios y pesqueros.

Principiu 2 Respetamos les tradiciones culturales de los pueblos no referente a l'alimentación, col respaldu a la introducción de nuevos métodos o procesos de producción y comercialización qu'ameyoren los sos rendimientos. Pero siempre, cuando estos procesos respeten los valores de la nuesa tierra. La llibertá de cada empresa o profesional nun ha despreciar l'heriedu natural, social y culinariu d'Asturies.

Principiu 3 Respetamos la diversidá y la fusión gastronómica como una realidá mundial. Sofitamos que los establecimientos, entidaes o asociaciones que promueven otres cultures culinaries, dende'l respetu, l'estudiu yá'l bon faer, contribuyan a la riqueza gastronómica del nueu país. Pero nun aceptamos que determinaes modes mercantiles perviertanla.

Principiu 4 Guiámonos pol listáu de recetas tradicional asturiana, que siempre ye susceptible d'adaptación, d'una interpretación individual que parta del respetu al legáu que significa. Comprometémonos a recuperar amás tradiciones escaecies o aparcaes.

Principiu 5 Sofitamos l'aprovechamientu de los nuevos recursos naturales, tanto de cultivu, recoyida o caza, como de los abondosos acontecimientos culturales qu'arrodien a toes eses actividaes. La gastronomía ye l'alimentu, pero sobremañera, la xente qu'esfruta d'él y lo celebra.

Principiu 6 Sofitamos la imaxe popular de la cocina, el respetu pola cocina de los llares y l'alimentación diario de les families como principal oxetivu de la gastronomía asturiana.

Principiu 7 Fomentamos la nutrición saludable y l'apurre enerxéticu equilibráu de la dieta, utilizandopa ello los beneficios de los nuevos alimentos de proximidá.

Principiu 8 Sofitamos la recuperación de costumes sociales que fomenten l'actividá física y combatan el sedentarismu. Amás, dicha recuperación fomenta'l regresu a les zones rurales con una manera de vida qu'ayude a la so crecedera. Nun sofítamos el regresu a los pueblos con fines namás recreativos o vacacionales cuando estos perxudiquen el funcionamientu o la convivencia del llugar en cuestión. Hai qu'anteponer los intereses de la xente que vive nel mundu rural. Con esta eclaración, sofítamos la transición pa un turismu más sostenible y respetuosu.

Principiu 9 Defendemos la identidá xeográfica, social y hestórica d'Asturies como estratexa d'atracción pola nuesa cultura, y como base pa caltener les nunes costumes de la manera más fiel. Ensin que sían necesaries recreaciones etnográfiques, porque la nuesa etnografía sigue viva.

Principiu 10 Defendemos los nuevos productos, platos y especies autóctones, y tamién aquellos que col tiempu introduciéronse de manera natural. Pero refugamos aquellos productos que por moda o intereses económicos de multinacionales s'adopten ensin respetu pol nueu patrimoniu alimenticiu. Los productos tienen les sos propies carauterístiques, resultáu d'unes condiciones culturales determinaes. Refugamos la imposición por gustos xeneralizaos o masivos como métodu pa valorar un productu. Pela contra, sofítamos la naturalidá y la cercanía como baremu de calidá.

Principiu 11 Consideramos necesariu abrir un alderique políticu pa la redacción d'una llei que dexa a los productores particulares de les zones rurales la venta directa a restoranes y tiendes asturianas. Sofítamos la creación de centros alimenticios nes zones rurales que, al igual que los centros de caza, dexen la distribución de productos y elaboraciones artesanes a establecimientos del sector, con toles garantías sanitaries y comerciales.

Principiu 12 Esti manifestu espresa'l deséu de crear una nueva corriente gastronómica, que conviva coles yá existentes y coles que puedan nacer d'equí n'adelante. Lluchamos por construyir una gastronomía accesible y popular. Porque la cocina asturiana s'afaya, sobremañera, nos llares, y a los qu'hai de beneficiar n'últimu términu.

DECÁLOGU d'encamientos hosteleros

1. La carta de bébores de les sidre-ríes va especificar les marques y tipos de sidra disponible, les sos carauterístiques, llugares y zones xeográfiques. D'esta forma, la cultura sidrera va recibir una atención y una reconocencia qu'anguaño nun esfruta.

2. La carta de bébores del restorán o chigre va destacar los vinos, cerveces y otros lleldaos y destilaos elaboraos n'Asturies, esplicando con detalle les sos bodegues, variedaes y carauterístiques. El xefe de sala, sumiller o camareru va proponer a los clientes probar dalguna d'esos bebes como parte del so descubrimientu de la gastronomía llocal.

3. La carta ha d'indicar la procedencia de les verdures, pexes y carnes, la especie, granxa, empresa, ganadería, rula o provisor, pa garantizar el so orixe asturianu y reconocer el trabayu del llabrador, pesquero y ganaderu.

4. El xefe de sala o camareru va añadir otres esplicaciones sobre los productos asturianos que ta sirviendo: el so orixe, hestoria, anécdotos, tradiciones, carauterístiques. D'esa forma, la gastronomía camuda nun mediu pa tresmitir la cultura asturiana, amás de valorar l'usu de productu llocal.

5. Les cartes o menus van caltener los términos asturianos pa los productos, esplicando'l so equivalente en castellán al veceru cuando s'ia necesariu. D'esa forma, la dimensión cultural de la gastronomía respétase y amplía.

6. Los restoranes qu'ufierten menus pensaos pa turistes van procurar incluyir otros platos de la cocina tradicional asturiana más allá de la conocida fabada, el cachopu y l'arroz con lleche. La meyor forma de ganar y caltener turistes ye asoleya-yos l'abondosa diversidá de la gastronomía llocal en tolos aspectos.

7. Los menús y cartes han de protexer los productos de temporada, comprometiendo asina l'hosteleru colos productores más fieles a los valores ecolóxicos y culturales d'Asturies.

8. El quesu asturiano va recibir un tratamientu prioritariu tamién más allá de los típicos quesos qu'anguaño s'ufierten al comensal, procurando dar visibilidad a queseríes pequeñes, artesanes, y a quesos menos conocidos que precisen promoción pa nun esapaecer. Los cocineros tamién van atender a estes considerancies na elaboración de les sos recetas.

9. Los llocales que cocinen con productu asturianu, y que nun utilicen productos y preparaciones de quinta gama, van recibir un distintivu especial col espíritu del eslogan "Equi cocínase asturianu".

10. Los cocineros asturianos que soscriban esti manifestu van collaborar na meyor, vixilancia y ampliación d'estes idees, normes y suxerencies, con cuenta de contribuyir al caltenimientu y evolución de la rica gastronomía asturiana.

Los embaxo firmantes comprométense a respetar, promover y espublizar esti manifestu.

Borja Alcázar

David Montes

David Castañón

David Remartínez

José Antonio Campoviejo

Nacho Manzano



De pie, pela manzorga: Ángel Nosti, Sidrería Casa El Rubio; José Prieto, Casas de Aldea Prieto; Fernando Corral, vicepresidente d'Otea; Adela Alonso, Casa Adela, vicepresidente d'Otea; José Antonio Aparicio, vicepresidente Hostelería d'España; Sandra Manzano, Grupo Manzano; Luis Alberto Gonzalez, Hotel Alcomar. Senta Turística Empresarial; Adela Vincelle, Hotel La Polar; Abel Terente, El Asador de Abel; y Justo García y Lola Sánchez, Sidrería Yumay. Na imaxe d'abaxo, Justo García

OTEA entrega sus premios 2022

La asociación empresarial, que celebró su cena de gala el 22 de noviembre en el Hotel Palacio de las Nieves, reconoció a la empresa ALSA y a los restaurantes Embajadores de la Cofradía del Desarme por su gran compromiso con Asturias.

OTEA celebró, el pasado 22 de noviembre en el Hotel Palacio de las Nieves, de Langreo, su cena de gala, a la que acudieron más de 400 comensales y en la que se entregaron los galardones de 2022. En esta ocasión, el galardón para 'Embajador del sector turístico asturiano' fue para el grupo de Restaurantes Embajadores de la Cofradía del Desarme como "reconocimiento al compromiso de cada uno de ellos

tanto con Uviéu como con Asturias, apoyando y potenciando desde sus establecimientos el desarrollo de las actividades que se programan con motivo de la Fiesta Gastronómica del Desarme y el Menú del Desarme de Uviéu". Miguel Ángel de Dios, Cofrade mayor del Desarme, reconocía que "hemos conseguido con nuestro menú del Desarme, estar más unidos y ser más fuertes".



Adela; Miguel Ángel de Dios, Embaxaores de la Confradería del Desarme; José Luis Álvarez, Presidente de Otea; Jacobo Cosmen, ALSA; Javier Martínez, Sentados, por la izquierda, Joaquín Diego, Cafetería Alpaca; Hugo Prado y Ana Fernández, La Casona de Rusecu; Ramón Alvarez, Premiu a la Trayectoria o García y Lola Sánchez, demientres la gala, enantes de recoyer el 'Premiu Valores'- al Compromisu cola Cultura.

Por su parte, el premio 'Embajador de la Asturias' fue para ALSA, al tratarse de una empresa líder en el sector del transporte y que, pese a su expansión internacional, ha mantenido intacta su vinculación con Asturias, llevando por todo el mundo la imagen y el nombre de nuestra tierra". El reconocimiento a la 'Trayectoria empresarial turística' fue para Ramón Álvarez, ex presidente de la Asociación de Campings de Asturias durante más de dos décadas.

Durante el acto, el presidente de OTEA, José Luis Álvarez, reconoció que, a pesar de la crisis económica y la inflación, "Asturias resiste porque tiene empresarios de raza que seguirán contribuyendo al futuro de la región".

Durante la gala, se concedieron los 'Premios Valores'. El del Compromiso Asociativo fue para Adela Vínzelle, Hotel La Polar; el de Creciendo en Asturias, para el Grupo Manzano; el de Tradición Asturiana, para Abel Terente, Asador de Abel; el de Compromiso con el Territorio, para Adela Alonso, Restaurante Casa Adela; y el de Compromiso con la Cultura para Lola Sánchez y Justo García, Restaurante Sidrería Yumay.

Previamente, al comienzo de la cena, se entregaron los diplomas de Honor de OTEA, que fueron para

Constantino González, Hotel Alcomar; Joaquín Diego García, Cafetería Alpaca; Ángel Manuel Nosti, Sidrería Casa El Rubio; José Prieto Álvarez, Casas de Aldeas Casas Prieto; José Luis Blanco, Hotel Spa Blanco; y Santiago Fernández, Restaurante El Álamo.



ENCAM

R E C O M E N

Merenderu La Huerta, un requexu verdi al par de Xixón

El **Merenderu La Huerta** escuéndese nun camín de Cagüeñes, un requexu verdi a un pasu de la ciudá presidíu por una antigua prensa de sidre, qu'atestigua l'anterior usu como llagar del recintu qu'agora acueye la sidrería.

Tanto nel espaciosu interior comu nel prau la decoración ye prestosa y detallista. Perfechu pal branu, pero tamién bien afayaízu y acoyeor nos meses más fríos.

Pidimos de primeru un platu d'arroz prieto, melosu y nel so puntu, col intensu saborgor del calamar faciendo de bon contrapuntu a la sidre del **Llagar d'Acebal**.

Los arroces y paelles son de fechu la especialidá de la casa, pero los pexes pueden competir con ellos en calidá y tastu. Sabémoslo porque de segundu pidimos pixín a la chapa, sazonáu lo xusto pa resaltar el so tastu natural y acompañáu con ensalá y patates panaera.

Tornaremos.

MERENDERU LA HUERTA - CAMÍN DE LA FRONTERA 731 - XIXÓN

T.984 09 95 95



Almóndigues de Sidrería Onde Tere

Podría decise que les almóndigues son la especialidá de **Onde Tere**, o polo menos que merecen selo. Famoses en tou Uviéu y servíes en raciones más qu'abondoses, estes almóndigues son perafayaíces pa esfrutar nestos díes serondiegos.

Platu caseru onde los hebia, la receta de Tere ye la de tola vida, seique con un toque personal de la cocinera nos condimentos.

Almóndigues de bona carne de xata, rebozaes, con salsa caldoso de saborgor potente y acompañaes con pimentinos, desfáense na boca comu piqueñes bombes sensoriales capaces de calecer un bon díi lluviosu.

Encamentamos acompañar esti platu con una ensalá cenciella y unes botelles de **Sidra J.R** bien echaes.

SIDRERÍA ONDE TERE- MANUEL CUETO GUIASOLA, 2 - UVIÉU

T. 985 24 46 24



BIENTOS

D A C I O N E S

Picando daqué na Sidrería Alterná

Cena de picotéu na **Sidrería Alterná**, en concreto na de la Cai Payares (hai otra n'El Rosal). Imprescindible pa entamar, agradecer a Jorge, el camareru, la so atención y les sos recomendaciones a la d'escoyer platos y calcular cantidaes.

La nuesa escoyeta foi tortos variaos, fritos de merluza, parroches y de postre fayuelos rellenos, too pa compartir entre dos persones.

Si acasu, igual nos pasemos un pocu cola cantidá pidío, culpa



nuesa por nun facer casu de los avisos de Jorge. Too ello regao con sidre **Val d'Ornón**, correchamente echao pol mesmu camareru.

Tolos platos que pidimos destacaben tanto por ricos comu por abundosos y bien presentaos, pero quiero destacar los fritos de merluza, serviós sobre ensalá, posaos sobre una rodaxa de tomate y otra de patata y adobao con aceite d'oliva especiao de manera perafayaíza, xugosos y frescos.

Los tortos incluyén cuatro variedaes: de morciella, xamón, foie y quesu Cabrales con dulce de mazana, tamién perbonos y bien rustidinos (nun me presten los tortos esblandiñaos).

Les parrochines vinieron con abundosu xamón rustidino, comu más presten, y nel so puntu.

Encamentable por atención, ambiente y calidá.



SIDRERÍA ALTERNA - CAI PUERTU PAYARES 9 - UVIÉU

T. 984 28 06 41

plaza

SIDRERIA RESTAURANTE

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

El Museo de la Sidra busca director

La Fundación de la Sidra ha aprobado un presupuesto de 413.000 euros para contratar un director para el Museo de la Sidra de Nava

Después de años de un incomprensible vacío, la Fundación de la Sidra ha lanzado un contrato con el que -plazos administrativos mediante- piensan dotarse para el próximo mes de febrero del 2023, de un director para su Museo de la Sidra de Asturias, cargo que lleva vacante desde 2014, tras la dimisión de Elías Carrocera, en unos momentos en los que la situación financiera de la entidad estuvo a punto de llevarlo al cierre.

La designación de un nuevo director, que será el encargado de diseñar y ejecutar un plan anual de actividades del museo, pretende ser el inicio de un ambicioso plan para retomar el museo, con la intención de llegar a los 65.000 visitantes anuales en 2025 (esto es, triplicar la cifra actual), para ello se intentará incrementar la interactividad del museo, modernizando los elementos expositivos, hacerlo más atractivo para los niños, o convertir las instalaciones en una referencia para la gastronomía ligada a la sidra.



En ese sentido, la Fundación de la Sidra, ha aprobado promover la creación de una asociación de Amigos del Museo de la Sidra de Asturias.

Buenos resultados de la sidra asturiana en concursos internacionales

Tras la celebración del XII Salón Internacional de les Sidres de Gala, los llagares asturianos continúan logrando reconocimientos a nivel internacional

Poco a poco los llagares asturianos van animándose a participar en eventos sidreros internacionales, donde están obteniendo resultados muy satisfactorios.

En los Nordic International Cider Awards -Bergen, Noruega- el Llagar Castañón obtuvo dos oros (Xiz Frizzante y Roxmut) y una plata (Val de Boides), mientras que El Gaitero obtuvo un oro (El Gaitero 1898), una plata (Pomarina Brut) y un bronce (Spring Cider).

Así mismo, en la tercera edición de los premios CINVE en la categoría de sidra -Madrid, España - la sidra de hielo de El Gaitero (1898) fue reconocida como Best In Show y la brut nature Valle, Ballina y Fernández obtuvo una plata. El Llagar Castañón obtuvo un oro con Val de Boides DOP y dos platas con Xiz



Frizzante y Roxmut. Por su parte la sidra de hielo Valverán 20 Manzanas, de Pomaradas y Llagares de Sariego S.L. perteneciente a Masaveu Bodegas, fue premiada con el Gran Oro.

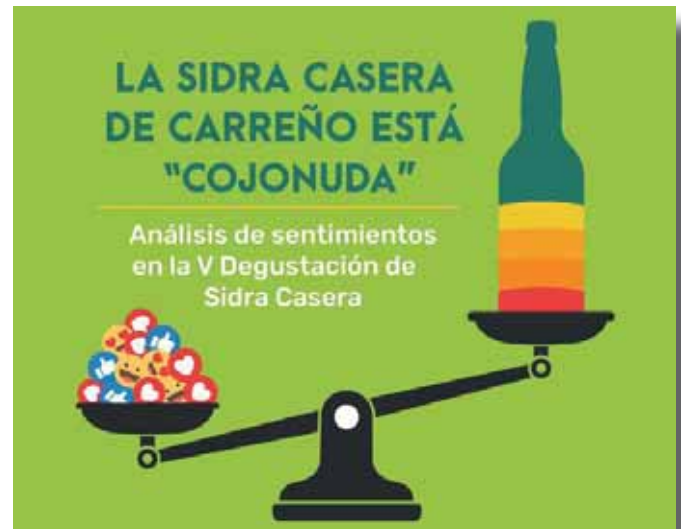
Más familia y tradición que folixa

El 'análisis de sentimientos' de la Sidra Casera de Carreño confirma la aceptación del producto y su vinculación al ámbito familiar

En la V Degustación de Sidra Casera de Carreño se realizó una encuesta sobre los sentimientos que despertaba ese tipo de sidra en los asistentes, cuyas respuestas, tras ser analizadas por la empresa de análisis de datos UriaXait, destacaron la diferencia existente entre la sidra como producto, asociada a la folixa, las reuniones sociales y la diversión, mientras que la sidra casera se vincula al ámbito familiar.

Así mismo, las valoraciones respecto a la sidra elaborada con manzana de Carrió, los participantes destacaron su suavidad y dulzor y respecto a la elaborada en pipas de cerezo, la fuerza y el aroma, aún cuando muchos participantes reconocieron cierta dificultad para distinguirlas.

En general la encuesta refleja emociones positivas respecto a la sidra y una alta valoración de la cultura asturiana de la sidra, incidiendo en la importancia que se da al escanciado, el rechazo a su sustitución por aparatos, los temores a que desa-



parezcan las variedades tradicionales de manzana y la elaboración de sidra 'pa en casa', siguiendo los métodos ancestrales.

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.

Poniendo en valor el escanciado de sidra



Loreto García toma la iniciativa de cobrar la sidra a un precio diferente según se escancie o no

La popular propietaria de la Sidrería El Madreñeru – La Pola Siero-, referencial en el mundo de la sidra, ha tomado la iniciativa y ha decidido bajar 20 céntimos el precio de la sidra sin escanciar y subir 30 la sidra escanciada. Al final, una diferencia de 50 céntimos por botella según se quiera contar o no con el servicio de un/a profesional.

Y es que la situación del escanciado y de los escanciadores no acaba de solucionarse, principalmente por la desidia, cuando no incompetencia, de los responsables políticos, que no acaban de asumir la necesidad de una categoría profesional específica de escanciador, de forma que reciban una retribución de acuerdo a su especialidad; ni tampoco parecen tener la intención de definir legalmente lo que es y no es una sidrería, de forma que se exija para ser considerada como tal, contar con el servicio de estos profesionales escanciadores.

Mientras se eterniza esta situación, Loreto ha decidido tomar la iniciativa poniendo en valor el servicio de escanciado, para ello ha dotado su sidrería de un moderno equipo de escanciadores eléctricos de COEM, personalizados con el logo de su sidrería y de la sidra Pekdo, del llagar JR, a disposición de aquellos clientes que no estimen necesaria la función de esta especia-



lista –y quieren ahorrarse 50 céntimos por botella- y ofrece la posibilidad de un servicio atento y profesional para quien quiera disfrutar de la sidra servida en condiciones.

La polémica está servida y parece más que probable que, dada la parálisis del ‘Principado’ –al menos en lo que a la sidra se refiere- tengan que ser iniciativas privadas como esta las que vayan solucionando una problemática que, de no hacerlo, pone en peligro un elemento principal de la cultura sidrera asturiana.

Escância-lo, la Campaña de Comunicación más efectiva

El Consejo Regulador de la DOP Sidra de Asturias está de enhorabuena, ha sido galardonado en la XV edición de los Premios de Marketing de Asturias



Hace tiempo que las campañas de la DOP Sidra de Asturias llaman la atención por su originalidad, desarrollo e incidencia social, y esta realidad es la que ha querido reconocer este galardón recibido en la XV edición de los Premios de Marketing de Asturias en la Categoría de 'Campaña de Comunicación más efectiva' con la campaña ESCÁNCIA-LO.

Un importante reconocimiento que avala una trayectoria mediática que crece exponencialmente cada año, reinventándose, para llegar a cada vez más hogares asturianos.

Recogió el Premio Daniel Ruiz, Gerente del Consejo Regulador de la DOP Sidra de Asturias.

El jurado estuvo integrado por representantes de Caja Rural de Asturias, Asturex, FADE, Club de Marketing de Asturias, Universidad de Uviéu, Insights + Analytics España,

AEMARK y personas premiadas en ediciones anteriores como profesional del año, aportando pluralidad y distintos puntos de vista, enriqueciendo así las valoraciones realizadas.



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

La MONTERA PICONA

Ruta de la Sidra
Gijón
Cider Trail
Route du Cidre

CULTURA SIDRERA ASTURIANA

Carnicería **JAIME OROZKO** La Arena. Gijón.

Emilio Tuya, nº 47 - 33203 Gijón

carniceriajaimeorozko@gmail.com 984.088.443
Carnicería Jaime Orozko 600.521.805

DOP SIDRE D'ASTURIÉS

Asturies Sidra Brut



Este evento impulsado por la DOP Sidra de Asturias se celebra del 2 de diciembre al 8 de enero en 150 establecimientos asturianos

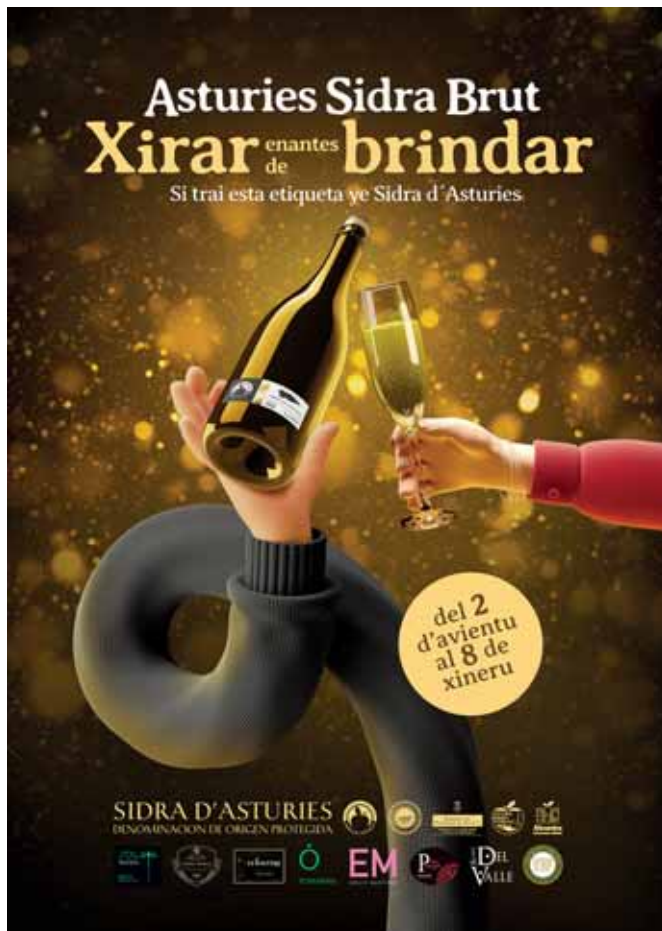
Este evento impulsado por la -- Sidra de Asturias se celebra del 2 de diciembre al 8 de enero en 150 establecimientos asturianos

El Consejo Regulador de la DOP Sidra de Asturias ha presentado la actividad gastronómica 'Asturies Sidra Brut 2022' y el inicio de la campaña de Navidad Sidra Natural Espumosa. En el acto de presentación llevado a cabo por el presidente de la entidad, Guillermo Guisasola; la directora general de Desarrollo Rural y Agroalimentación, Begoña López; y el director creativo de Arrontes y Barrera, Luis Arrontes.

"Es un producto tan nuestro como lo es la sidra de escanciar. Es una bebida natural y de una alta calidad, reconocida por muchos sumilleres internacionales, y que desgraciadamente no tiene el reconocimiento que se merece. De ahí que cada año impulsemos esta campaña", manifestó el presidente del Consejo Regulador de la DOP, Guillermo Guisasola. Así mismo destacó en su intervención que ya se producen al año unas 200.000 botellas de sidra asturiana espumosa con denominación de origen, siendo "un producto natural, sin gluten, y de alta calidad".

Por su parte, la directora general de Desarrollo Ru-

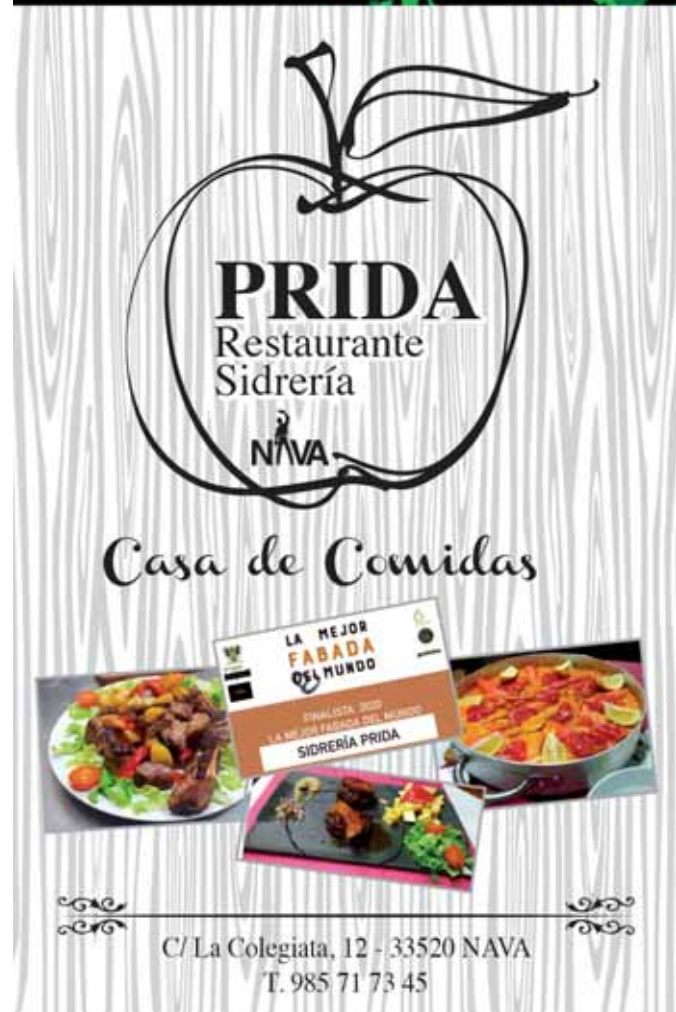




Sidre brut ye un términu que s'utiliza pa identificar a los productos elaboraos con mazana que rialicen doble formientación y que tienen menos de quince gramos de zúcre per litru

ral y Agroalimentación, Begoña López, destacó que se trata de “una sidra sostenible, de kilómetro cero, pero que necesitamos conocerla más en casa. Marida muy bien con muchos productos gastronómicos. En Asturias debemos sacar pecho de esta bebida”, añadiendo que “La campaña se hace en estas fechas pero hay que desestacionalizar su consumo porque marida muy bien con muchos productos a lo largo del año”.

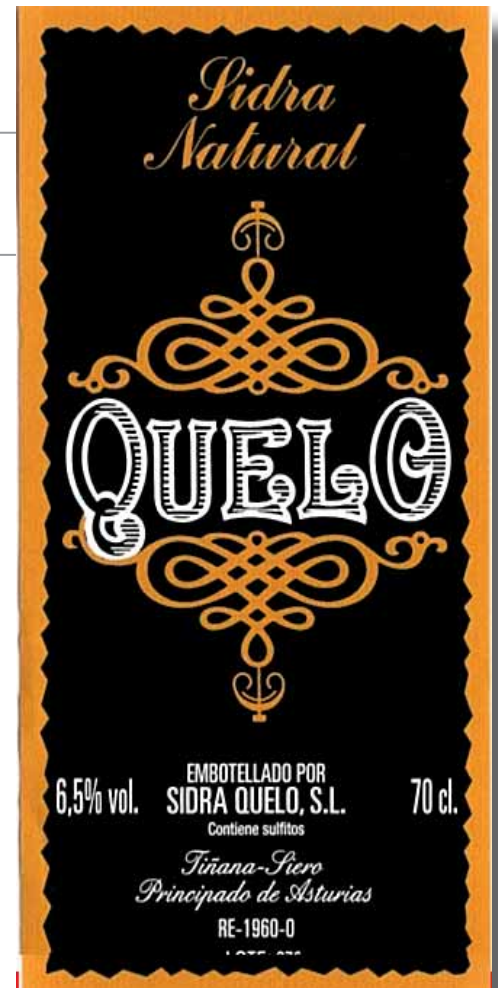
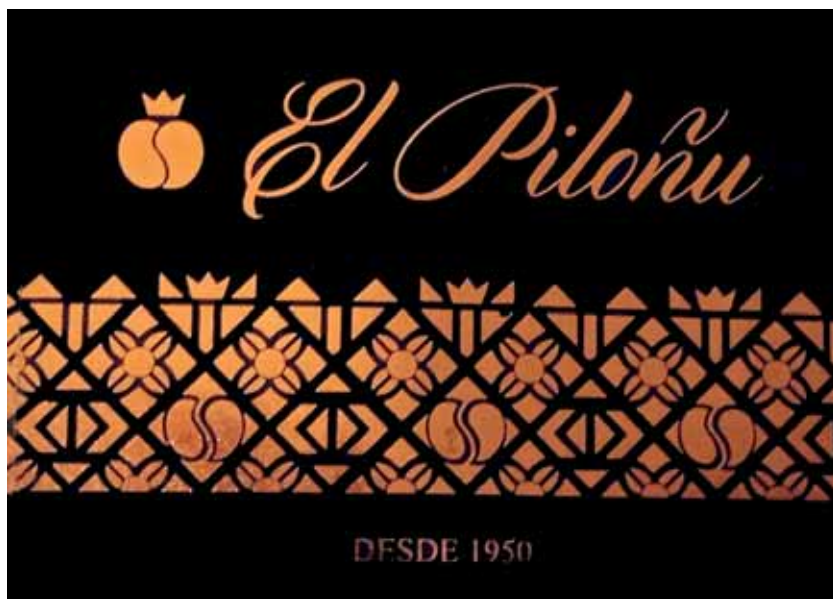
Hasta el 8 de enero se podrá degustar, a precios muy económicos en 150 establecimientos de nuestra región, las sidras espumosas amparadas dentro de la Denominación de Origen Protegida Sidra de Asturias. Las sidras participantes de esta edición son: El Gaitero Etiqueta Negra, Pomarina y Valle Ballina y Fernández (El Gaitero), Emilio Martínez (El Gobernador), Poma Áurea (Trabanco), Prau Monga (Viuda de Angelón), Ramos del Valle (Fran) y Solaya (Quelo). Además, habrá un refuerzo en el canal Alimentación con varias degustaciones en las principales grandes superficies asturianas y tiendas gourmet



COLLEICIÓN D'ETIQUETES

Nueva entrega de la colleición.

De baldre pa los soscritores de la revista LA SIDRA.



ETIQUETES ENTREGAES



SIDRA NATURAL



MOLÍN DEL MEDIO

SIDRA DE ASTURIAS
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



Lote nº 2771
Elaborada y embotellada por: Sidra J. Tomas S.L.
en Candanal - 33314 - Villaviciosa - Asturias (España)
R.E.Nº 1964-O - Nº R.G.S.A. 30.06359-O
70 cl. Contiene sulfitos. 6%Vol.

ETIQUETAS ENTREGAES




LAGAR Herminio

CON LA MISMA **ILUSIÓN** DESDE **1943**

MEJOR SIDRA DE ASTURIAS BRONCE
NATURAL TRADICIONAL
Zythos
SALÓN SIDRA DE ASTURIAS 2022

2º MEJOR SIDRA NATURAL
ELABORADA EN EL PRINCIPADO DE ASTURIAS 2022
Zythos
XLV FESTIVAL DE LA SIDRA (NAVA)

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
Ciber Trail Route du Cidre



Casa yoly



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



www.lasidra.as/Fototeca

Entama



Softa



Xixón

Cultura y Educación

Collabora



Collabora con nós: fasturies21@gmail.com

LA SIDRA

CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN | www.lasidra.es | No. 213 - Ximera 2022 - 4 €

CONVOCÁU'L XIV CONCURSU SEMEYES LA SIDRA

La alta cocina apuesta por la sidra

En el País Vasco comienza el... Txotx!!

La sidra como atractivo turístico

Los soles Repsol brillan en Asturias

YOLANDA TRABANCO
Premio Mujer Empresaria

CARLOS MARTÍNEZ
Gastrónomo de referencia

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



LA SIDRA

CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN | www.lasidra.es | No. 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 culto, directe historia, cultura, diversión e identificación con la tierra"

SIDRERÍA EL SOBIÑAGU
Una gran sidrería que sigue creciendo



LA SIDRA

CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN | www.lasidra.es | No. 215 - Marzu 2022 - 4 €

SIDRACRUCIS' 22
LA PROCESIÓN MÁS SIDRERA

CÓCTELES CON SABOR A SIDRA

YUMAY
Xarreas 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
Museu del Pueblu d' Asturias



LA SIDRA

CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN | www.lasidra.es | No. 216 - Abril 2022 - 4 €

PRIMER SIDRE L' AÑU
"LA MAYOR ESPICHA DEL PAÍS!"

ASTURIÉS GASTRONÓMICA

VII AXUNTÁBENSE
Emolivo y prestoso

El Mejor Cachopo del Mundo'22 se come en 'La Escolera'



LA SIDRA

CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN | www.lasidra.es | No. 217 - Ximera 2022 - 4 €

LLASTRES APUESTA POR LA DOP SIDRA DE ASTURIÉS

ASTURIÉS GASTRONÓMICA

"SIDRA DE PRIMAVERA DEL LLAGAR CASTAÑÓN"

LA FELGUERA Y SOTONDIO RECUPEREN EVENTOS SIDREROS

Ganadores del XIV Concursu Semeyes LA SIDRA



LA SIDRA

CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN | www.lasidra.es | No. 218 - Ximera 2022 - 4 €

DIEGO AGÜERA
"Gustamos hacer las cosas lo mejor posible"

GASCONA VUELVE A TRIUNFAR

ASTURIÉS GASTRONÓMICA

ENTREGA DE PREMIOS XIV CONCURSU SEMEYES LA SIDRA

DOP SIDRA D' ASTURIÉS
Esfuerzo, ilusión y unión para seguir creciendo



LA SIDRA

CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN | www.lasidra.es | No. 219 - Ximera 2022 - 4 €

ESPECIAL NAVA
XIV FESTIVAL DE LA SIDRA

¿SABES ECHAR SIDRE?
"Agora puez deprender!!"

DANIEL RUIZ
"Debiera haber distintos precios de sidra natural"

El MALACÓ, Llastres
De la mar al plato en unos metros



LA SIDRA

CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN | www.lasidra.es | No. 220 - Agostu 2022 - 4 €

CAREÑO
RALLY DE LA SIDRA Y SARDINADA EN CANDIÁS Y SIDRE CASERO EN PERLORA

EL XIRINGÜELU
"La romería más sidrera!"

PABLO LEÓN
"Estamos tranquilos, llevamos un buen expediente a la Unesco"

¡Y LA SIDRA EN NAVIA!

SIDRE Y CELTISMU N' AN ORIAIT



LA SIDRA

CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN | www.lasidra.es | No. 221 - Setiembre 2022 - 4 €

XII SISGA
Del 29 setiembre al 2 de octubre

PAULA PRENDES
"Hay que apostar por la sidra hecha con manzana asturiana"

FIESTES DE LA SIDRE EN XIXÓN Y VILLAVICIOSA

La Montera Picona de Ramón
De la mar al plato en unos metros



LA SIDRA

CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN | www.lasidra.es | No. 222 - Setiembre 2022 - 4 €

XIXÓN DE SIDRE
Con DOP Sidre d' Asturias

DANIEL EXNER
"No se ha prestado atención suficiente a lo que la manzana supone"

XII SISGA
PROTAGONISMU INTERNACIONAL



LA SIDRA

CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN | www.lasidra.es | No. 223 - Payaru 2022 - 4 €

XIXÓN DE SIDRE
Premia a sus campeones

LA MEYOR SIDRE CASERO FAISE EN VILLAVICIOSA

GUTI RODRIGUEZ
"Cada vez más gente hace sidra casera y de mucha mejor calidad"

La Montera Picona
La Meyor Sidrería en Xixón de Sidra



LA SIDRA

CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN | www.lasidra.es | No. 224 - Payaru 2022 - 4 €

MANIFIESTU POLA COCINA ASTURIANA

LOS XUEVES DE SIDRE ANIMEN LOS CHIGRES XIXONESES

ASTURIÉS BRILLA EN LA GUÍA MICHELIN

SALVADOR ONDÓ
"Y Asturias tiene que cultivar la sidra y bebese sidre nos chigres"

Sidrería El Saúco!
Les desea ¡Felices Fiestas!!



¡¡SUSCRÍBETE A LA SIDRA

Recibe la revista LA SIDRA tolos meses nel to domiciliu

Cola suscripción pues escoyer ún d'estos regalos:



Dictionariu Sidreru



Con tastu a sidra



LA SIDRA 2021

12 números

48€

www.lasidra.es

Nome y Apellíos

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 suscripción y apurri-y la revista, asina como unviá-y información sobre otros espublikaciones o actividades de temática asemeyao. Pa exercitar los sos derechos 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 Guadalupe 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

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

BODEGAS ARCE

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.

SIDRERÍA YUMAY

Rafael Suárez, 7
T. 985 57 08 26

AYER

LA FUMIOSA, SIDRERÍA RESTAURANTE.

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

VILLANUEVA, BAR.

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

BELMONTE DE MIRANDA

LA CASONA DEL REY. Hotel,
Restaurante, Sidrería
La Veiga del Machucu
T. 985 76 20 22
Novalín

CANGUES D'ONÍS

SIDRERÍA EL POLESU.

Angel Tárano, 3.
T. 985 94 75 84.

SIDRERÍA VEGA REDONDA.

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

LOS ARCOS, SIDR. REST.

Camilo Becerra 3.
T. 985 849 277.

CARREÑO

SIDRA PEÑÓN

La Granda. Albandi
T. 985 870 228

Candás

SIDRERÍA ARGÜELLES.

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

CASA REPINALDO.

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

PIZZERIA DOMÉNICO.

Valdés Pumarino, 17.
T. 985 885 282

SIDRERÍA EL PUERTO.

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

REST. SID LA ESTACIÓN.

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

EL CAMAROTE

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

EL NÁUTICO. REST.

El Puerto.
T. 684637376
Muñiz, Villacubera

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.

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

LA COLONIAL, SID-REST.

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

Piedras Blancas

LA ARCEA, SIDRERÍA REST.

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

CASU

HOTEL RURAL ARNICIU.

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

COLUNGA

SIDRERÍA AVENIDA.

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

Llastres

EL MESÓN DEL PESCADOR

Ctra. Llastres, Venta 3
T. 642 79 56 29

EL ESCANU

Baxada al Puerto 21
T. 985 85 09 15
Peñón DOP

EL RÁPIDO, SIDRERÍA REST.

Ctra General
T. 603 203 382

MALACÓ, SIDRERÍA

PARRILLA REST.
Baxada al Puerto
T. 985 850 296

MARBELLA, SID. REST

San Antonio 18
T. 985 85 08 90 / 637 151 838

CORVERA

MESÓN DE FURACU.

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

LOS MANJARES, ASADOR.

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

GUIDEIRU

SIDRERÍA EL REMO.

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

CASA MARI, SIDRERÍA

Río frío 2
T. 690 837 810
Viuda de Angelón

GOZÓN

LA FUSTARIEGA.

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

CAMPANAL, REST. SID

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

CASA BELARMINO, REST.

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

Lluanco

LA MARINA, BAR.

C/ Teatro 6.
T. 985 883 230.

GUERNICA, RESTAURANTE.

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

EL PARQUE

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

Bañugues

CASA MÁXIMO.

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

CASA PONDEROSO.

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

GRAU

SID. REST. PEPE EL BUENO.

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

CASA AURINA, REST.

Puente de Peñaflo
T. 985 751 015
Fran.

FEUDO REAL, SIDRERÍA.

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

LLANERA

LA BOLERA BAR

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

CASA MILIO

Pruvia d'Abaxo
T. 985 215 193

LLAGAR EL GUELU /

SIDRERÍAS

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

LLANES

SIDRERÍA EL ANTOJU.

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

LOS PIRATAS DEL SABLÓN.

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

SIDRERÍA PABLO'S.

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

HOTEL SIDRERÍA EUROPA.

San Roque del Acebal.
T. 985 417 045.

REST.-SIDRERÍA EL RUBIU.

La Pedrosa-Vidiagu.
T. 985 411 418.
J. Tomás.

BAR SIDRERÍA LA AMISTAD

Cueto Bajo , 8.
T. 985400893
Roza

EL CHISPERO. SID. PARRILLA

Pendueles
T. 985 411 435
Menéndez. Val d'Ornón

RESTAURANTE LA XAGARDA

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

BAR REST. CONTAMOS

CONTIGO
Ardisana.
T. 985 925 609
Trabanco y Cabañón.

EL CUCHARERU, Tienda

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

LA CASI LLENA, SIDRERÍA

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

LLANGRÉU

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.

www.lasidra.as

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 García 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

LA MULA TORDA, SIDRERÍA

La Unión 3
T. 984 282 654.
Menéndez.

LES ESCUELES, SIDRERÍA

Gervasio Ramos 3
T. 984 84 05 35

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 CASCAJU.

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

SIDRERÍA SEYMA.

Aller, 6.
T. 984 830 788.

SIDRERÍA LA SOLANA.

Jerónimo Ibran, 5.
T. 985463350.

Canal, Fonciello, Villacubera,

LLAGAR PANIZALES.

Espineo, 13. 33618 Mieres.
T. 985467815.

SIDRERÍA BAROLAYA.

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

SIDRERÍA ALONSO.

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

RTE. ASADOR EL CRUCE.

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

SIDRERÍA SANTA BÁRBARA.

Manuel Llana, 6
T. 984 189 351

SIDRERÍA VINATERÍA MIERES.

Jerónimo Ibran 4
T. 984 186 334
Castañón

CAFÉ CONSISTORIAL, REST.**SIDRERÍA.**

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

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 VIUDA DE**CORSINO**

La Riega 7. T. 985716067

LLAGAR EL PILOÑU.

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

NAVIA**CASA JORGE, SIDRERÍA**

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

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.



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

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.



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



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



MOTOS DANI
EL MEJOR

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



Sidrería - Parrilla - Restaurante
El Llargo

C/ Padilla, 12
33205 Gijón
T: 985 086 387

SIDRERÍA MESÓN EL RINCÓN DEL CASTAÑO.
Ramón del Valle 5. Les Arriendes
T. 985841674. Angones

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

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

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

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

PILOÑA

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

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

L'Infiestu

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

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

PRAVIA

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

PROAZA

CONFITERÍA REY SILO
Carmen Miranda, 15

RIBESEYA

SIDRERÍA EL TARTERU.
Marqueses de Arguelles, 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 - Sotrondio
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.

Blimea

SIDRERÍA SAN MAMÉS
Velázquez 16
T. 630 07 97 04

SARIEGU

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

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

SIDRERÍA PACO. /SIDRERÍA EL PARQUE.

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
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 FIGÜEÑA.
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, Contruecos,
Frutos, Zhytos.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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, Juanin 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

NAIÓN, 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.

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

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

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

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

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

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.

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.

VEGADEO / VEIGADEO

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

VILLAVICIOSA

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

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

SIDRERÍA EL TONEL
Álvarez Miranda, 13
T. 985892359

SIDRERÍA EL PORTAL
Maliayo 5
T. 984 08 89 29

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.lagar@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.

SIDRA EL TRAVIESU.
Camoca s/n
T. 609031811

SIDRA VALLINA.
Fonfría 33. Piñón.
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 Capellania 8, Quintueles.
T. 985394272/650535812
Coro, Frutos, Piñera

EL MORENO

Tazonos

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

EL CENTOLLU.
San Toque 18
T. 985 897 014

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.

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

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

SIDRERÍA EL PANERU.
Alejandro Farnesio, 3.
T. 985 320 505.
Menendez y Val D'Ornón.

SIDRERÍA LA TROPICAL.
Santa Rosalía, 13.
T. 984 195 294.
Canal, El Santu, Menéndez y Trabanco d'Escoyeta.

SIDRERÍA RIOASTUR.
Riu d'Oru 3.
T. 985 148 617.

LLAGAR SIDRA ARSENIO.
La Reguera s/n. Deva
T. 985 333 450.

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

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 Hurle, 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
Riu Sil, 2
T. 984 390 750
Sidra JR

SIDRERÍA ATAULFO
Cabrales 29.
T. 985 340 787.

SIDRERÍA EL TENDIDO
Pintor Marola 10
T. 985 099 800

SIDRERÍA EL RINCÓN DE LA TATA
Pablo Iglesias 68
T. 984 990 283
Castañón, Val de Boides

CASA JUAN, SIDRERÍA
Avd. de Schultz, 33
T. 984 846 435.

NUEVA IBÉRICA SIDRERÍA PARRILLA
Riu d'Oru 6
J.Tomas, Canal, El Santu y Molin del Medio

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

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

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.
Desfiladero de La Hermida 8
T. 984 293 726

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



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



CAFE CRISTINA
(Hugo José Pérez González)
C/ Badajoz, nº13 - Bajo
33211 - GIJÓN (Asturias) Telf.: 663 611 216



LAVANDERÍA AUTOSERVICIO LAMPARK
AHORRA tiempo y dinero con tu colada.
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

EL SITIU ÑARRES, SIDRERÍA

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

LA TOJA, BAR.

Emilio Tuyá, 32
T. 985 082 838
Zythos.

CABAÑAQUINTA, SIDRERÍA.

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

PONIENTE, SIDRERÍA MARISQUERÍA.

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

CASA JUAN, SIDRERÍA.

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

CHAFLÁN, SIDRERÍA.

Manuel Llenez 63
T. 985 386 061
Rotando palos.

PERALVA, BODEGA SIDRERÍA.

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

LA IGLESIONA, SIDRERÍA

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

EL RINCÓN DE CELIA, SID.

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

CLASSIC.

Sara Suárez Solís, 3
T. 984 396 487
Contrueces

NUEVA URÍA, SIDRERÍA.

La Amistad 4
T. 985 383 334
Piñera

LAS RÍAS BAJAS, SIDRERÍA

Poeta Alfonso Camín, 10
T. 985 149 194

GALASTUR, SIDRERÍA

Bobes 6
T. 985165546. Peñón

GIJÓN, SIDRERÍA

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

LES NEÑES, SIDRERÍA

Avelino González Mallada
T. 696 539 641
Piñera

LA VOLANTA, SIDRERÍA

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

EL FARO DEL PILES. REST. MARISQUERÍA.

Avd. José García Bernardo, 352
T. 985 360 429/985 372 917

2P FABRICACIONES TAPONES ESCANCIADORES

Pol. Ind. Mora Garay
Narciso Monturiol, 40
T. 984 600 002 / 638 651 299

www.2pfabricaciones.es
info@2pfabricaciones.es

JOYERÍA MARIO COLETES

Cabrales 63
T. 985 360 856

NAVA, SIDRERÍA

La Serena 1
T. 9850380 447

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

AVENIDA, SIDRERÍA

Avd. del Llano, 48-50
T. 985 706 556

Val d'Ornón, Val de Boides, J.R, Llagar de Quintana

EL PRAO DEL SOL, SIDRERÍA

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

ALLERANU DE FITO, SIDRERÍA

Cienfuegos 32
T. 984 181 168

LA CORRAÍNA, MARY FUEGO, SIDRERÍA

Electra 22 esq. San José
Peñón normal y DOP

EL CHISQUERU DE L'ALGODONERA, SIDRERÍA

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

EL SECAÑU, SIDRERÍA

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

EL NUEVO PARQUE, SID.

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

EL RINCÓN DE MILIO, SID.

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

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

EL BEYUSCO, SIDRERÍA

Severo Ochoa 35
T. 640 778 571

NORTEY SUR, SIDRERÍA

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

TINEO, CARNICERÍA.

Ríu Eo 31
T. 661 327 113

SONIA IGLESIAS. ESTILISTAS

Ríu Eo 27
T. 984 497 241

CRISTINA, CAFÉ

Badajoz 13
T. 663611216

PORMA. BAR

Cataluña 36
T. 680 436 433



EL MALDITO, BAR SIDRERÍA

Feijoo 72
T. 984 190 385

CARNICERÍA FERNÁNDEZ JUNQUERA

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

JAMONERÍA ARBEYAL

Av. Argentina 42
T. 654 262672

MAXIRACING

Pinitor Mariano Moré 16
T. 645 790 547

CBD LOVERS

San Antonio 18
T. 656 845 099

LA MONTERA PICONA DE RAMÓN, SIDRERÍA

Saavedra 3
T. 984 19 02 27
Menéndez, Val d'Ornón, DOP
Menéndez Ecológica

CASA MARY

C. Gral. Suárez Valdés, 24 -26
T. 985 53 53 36

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

LOGROÑO

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

LEÓN / LLIÓN

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

CASA NABEL
Av. del Jardín Botánico, 124,
T. 984 70 86 98
Trabanco, Trabanco Sobre la
Madre, Foncueva

NUEVO CASA NABEL
Av. Rocas, 900. Nuevo Rocas
T. 984 29 52 62
Menéndez, Llagar de Quintana,
Menéndez DOP, Ecológica DOP

NUEVA IBÉRICA, SID. REST.
BELMONTE PARRILLA
EL SOBIÑAGU.

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.

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

EL LAVADERU, SIDRERÍA

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

LA CAMPINA, RESTAURANTE
Camín de la Eria 235
T. 985 310 729
Trabnaco, Menéndez

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.

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.

CANTABRIA

LA ASTURIANA.
Unquera
Val de San Vicente
T. 942 717 038
Sidra Cortina
SIDRERÍA ABEL
Av. del Generalísimo s/n
T. 942 711 555
San Vicente de la Barquera
Sidra Somorroza
SIDRA SOMARROZA.
Renedo de Piélagos 39470.
T. 652937219.

ZAMORA

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

CATALUNYA

SIDRERÍA CAT-ASTUR BDN.
Industria 69. Badalona
(Barcelona)
T. 93399507-660032320
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

ALBACETE

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

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

Te llevamos la sidra a casa

SIDRA NATURAL

El Duque
GIJÓN

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

¿Sabes echar sidra?

¿Quieres aprender?
¿Perfeccionar l'estilu?
¿Saber más?
¿Pasalo bien?

NIVELES

* ANICIU

* MEDIU

* ALTU

TALLER

XUEVES

22

AVIENTU

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

10 €

5 € miembros
del CLÚ de LA SIDRA

INSCRIPCIONES YA INFORMACIÓN: LA SIDRA T/ WHATSAPP: 652 594 983 ADLASIDRA@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.

MADRID

Madrid capital

SIDRERÍA EL LLAGAR.

Pza de la Villa de Canillejas, 62.
T. 917 414 424.
Sidra Trabanco.

RESTAURANTE FERREIRO

Paseo de la Florida, 15
T. 915 598 435

RESTAURANTE FERREIRO 2

Comandante Zorita, 32
T. 915 538 990

RESTAURANTE CERVECERÍA

LA FRAGUA

Andrés Mellado, 84
T. 915 441 969

ASADOR EL MOLINÓN

Paseo de la Florida, 17
T. 915 477 936

LA SANTINA MADRID.

Calle de Máiquez, 36
T. 915 74 61 38
Trabanco

REST. VILLA DE AVILÉS

Marqués de Mondejar, 4
T. 913 56 8 326
Trabanco

DIEGO DE LEÓN, FERRETERÍA

Francisco Silvela, 52
Madrid

T. 913 568 706
Venta de artículos sidrerros

EL RINCÓN ASTURIANO I.

Ancora 32
T. 91 467 11 75
Trabanco

EL RINCÓN ASTURIANO II.

Delicias 26
T. 91 530 89 68

EL FOGÓN ASTURIANO.

Alcalá 337
T. 914 858 057

BAR LOS ASTURIANOS. "La

Boutique de la sidra"

Isabelita Usera, 27
T. 914 75 10 76

8 palos de sidra

EL HORREO DE LLANES

Alcalá 268
T. 911969849
Cortina.

RESTAURANTE LA CHARCA

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

TASCA ONDARROA BARAJAS

Avda. de Logroño, 393
T. 913 058 510
Fanjul.

DIEGO, SIDRERÍA.

Hartzenbuch 6
T. 914 452 677
Trabanco

EL COGOLLO DE LA

DESCARGA.

Las Hileras 6
T. 911 960 351

Madrid Norte

HOTEL GUADALIX.

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

EL TRISQUEL ,SIDRERÍA

ASTURIANA.

Sector Foresta, 43 (Acceso por
Avd. Colmenar) 28760 Tres
Cantos

T. 912 419 909

LA PARRILLA DE COLMENAR.

Madrid 2. Colmenar Viejo

T. 918 45 80 22

Trabanco

LA SIDRERÍA DEL VELLÓN

Magdalena 48. El Vellón

T. 651 881 868

Trabanco normal y d'Escoyeta

Madrid Sur

EL EMBARCADERO, SID.

Pintor Velázquez 30 Móstoles

T. 911728448. Trabanco

www.elembarcadero.es

INGAZU, REST. SIDRERÍA.

Paseo de Castilla 7 - Alcorcón

T. 910 22 44 89

Cortina, Villacubera, Menéndez

EL CAMPANU, SID REST.

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

T. 911345196

Fanjul

Madrid Este

LA MANJOYA. PRODUCTOS

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

EL LAGAR DE RUSTY.

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

LA MINA, SIDRERÍA.

Rioja 1. Torrejón de Ardoz
T. 910 574 576

Trabanco, Coritna

Madrid Oeste

SIDRERÍA LA SANTINA

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

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 Oñate, 7 behea

Guipuzkoa

T. 943 333 796

OIHARTE SAGAROTEGIA

Irukarate-gain auzoa. Zerain.

Gipuzkoa / T.680 171 291

Oiharte, Ama Oiharte, Label,

ecológica

EL CHIGRE ALI 13

Av. Los Huetos 13

Vitoria / Gasteiz

T. 660 328 837

KUARTANGO

SAGAROTEGIA

Zuhatzu Kuartango Entitatea,

10,

Zuhatzu Kuartango, Araba

T. 699 74 77 30

VALENCIA

SIDRERÍA EL MOLINÓN

Bolsería 40.

T. 963 911 538

Trabanco.

LA TASKA, SIDRERÍA

Canovas. C/ Conde Altae, 39.

T. 963 819 444

Alfahuir. Avd. Valladolid, 5

T. 963 697 700. Sidra Cortina

www.latakasidrerria.es

PORTUGAL

SIDRERÍA CELTA

ENDOVÉLICO

R. do Bonjardim 680

T. 351 962 002 820

Porto.

Sidra de les naciones celtes

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

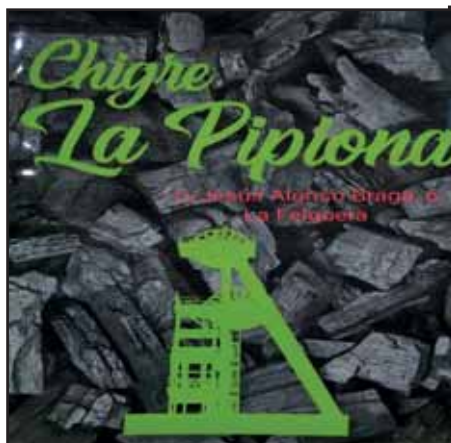
LA MANDRÁGORA, REST.

Passeig Pintor Miquel Vives nº

232. Calabona, Son Servera

T. 971 84 02 96

Trabanco



EL CHIGRE DE ALI

Casa de cocina asturiana

Sidra Cortina y

Villacubera

T. 660 328 837

Vitoria - Gasteiz



c/ Cataluña, 36. Gijón • Tel. 985 153 907



C/Río Eo 27, bajo dcho.

33210 Gijón.



C/ Aller N.º 5 (Mieres) • Tlf.: 984 28 19 79



*Les desea
Felices
Fiestas*

Menéndez

SIDRA NATURAL



Ctra. AS-377, Nº 8695 - FANO 33391 Gijón (Asturias)

Tel. 0034 985 137 196

www.sidramenendez.com

Sidras asturianas 'Premium'

XII SISGA

