

LA SIDRA

CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN www.lasidra.as

Nb. 250- FEBRERU 2025 5 €

**INICIACIÓN A
SUMILLER DE
SIDRA**

**ELABORACIÓN
DE SIDRA
"D'ESPOLLETA"**

**GASTRÓNOMOS
SIDREROS DEL
YUMAY**

**MUYERES
QU'ECHEN SIDRE
NEREA ARAUJO**

**CIDERCON, EL
SUEÑO -SIDRERO-
AMERICANO**

ASTURIAS

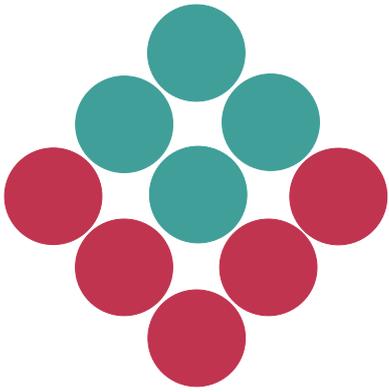


JUSTO GARCÍA

**"La sidra es una
riqueza en cadena"**

**FITUR'25. La sidra emblema
turístico y cultural**





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

DATOS 2024

LA SIDRA

La Revista y el Portal Web N°1
de la Sidra a Nivel Mundial



VISITAS WEB | 24.500 / mes



JUSTO GARCÍA CASTRILLÓN. PRESIDENTE DE GASTRÓNOMOS DE YUMAY	9
“LA SIDRA ES UNA RIQUEZA EN CADENA, ES EL COSCHERO, EL LLAGARERO, EL HOSTELERO... VIVE MUCHA GENTE DE ELLO”	
FITUR 2025. LA SIDRA, EMBLEMA TURÍSTICO Y CULTURA	13
LAS SIDROGRAFÍAS LLEVARON A FITUR	
EL ARTE MAS SIDRERO	20
MADRID FUSIÓN. UN TRIUNFO DE LA CULTURA SIDRERA	22
EMOCIÓN Y ALCORDANZA NA	
ESPICHA HOMENAXE A DAVID RIVAS	26
YUMAY ENTREGA LOS TITULOS DE GASTRÓNOMOS SIDREROS DE MÉRITO	28
CIDERCON, EL SUEÑO -SIDRERO- AMERICANO	26
AMAURIS ‘LA PAUTA’	36
“LA MENTE HAY QUE PONERLA EN EL SITIO ADECUADO EN EL MOMENTO ADECUADO”	
TÍTULO DE SUMILLER DE SIDRA	39
LLAGAR FONCIELLO: UNA SIDRA CON IDENTIDAD	42
CHIGRE DE PERLITO. JESÚS MUÑIZ	46
SIDRERÍA LA LLOSA. SENCILLEZ Y SABOR	48
TABERNA LA BICHA. PARRILLA, SIDRA Y BUEN AMBIENTE	49
EL CHIGRE DESDE LA COCINA	50
MANUEL G. BUSTO	52
SIDRERÍAS O ALMAENES DE SIDRA	
TOMA UN CULÍN	53
MUYERES QU’ECHEN SIDRE	54
NEREA ARAUJO	
SIDRE, RESISTENCIA Y COMUNIDAD	56
UNA AYALGA ETNOGRÁFICA EN QUINTANA (XIXÓN)	58
UN TESTIGU DE SIEGLU Y MEDIU DE VIDA	60
ELABORACIÓN CASERA DE SIDRA ‘D’ESPOLLETA’	62
CAXIGALINES DEL MUNDIU LA SIDRE	66
CLÚ DE LA SIDRA. 33ª CLAS D’ECHAR SIDRE	70
TOMA OTRU CULÍN	72
ASTURIAS GASTRONÓMICA	74
ÉXITO DE LAS XV JORNADAS DEL CHULETÓN	
HOMENAJE A LOS GUISOS DE INVIERNO EN AVILÉS	
ESPECIALIDADES DE LA CASA. EL CATALÍN / EL LAVADERU / VILLALUCÍA / EL LLANTAR	
ENCAMIENTOS	86
ACTUALIDAD	88
DOP SIDRA DE ASTURIAS / Y LA SIDRA EN SALAS / CSAM	
CELLEBRÓ TALLER D’ELABORACIÓN SIDRE XELU / CULETE	
MOYÁU / LA DOP SIDRA VASCA SIGUE CON PROBLEMAS / LA SIDRA Y SU SERVICIO /	
COLLEICIÓN D’ETIQUETES	96
SUSCRIPCIÓN A LA REVISTA	99
ESTABLECIMIENTOS COLLABORAORES	100



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



www.facebook.com/lasidrainfo



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



infolasidra@gmail.com



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



LA SIDRA

Febreru **2025**

Númeru **250**

Edita: Espublizastur S. L.

Depósitu Llegal: AS-03324-2003

Tlf. 652 594 983

Infolasidra@gmail.com

6.000 Ejemplares

Portada: Gobiernu del Principáu d'Asturies



La revista LA SIDRA nun cuenta con dengún sofitu públicu nin subvención del 'Principado'

Editora

Carme Pérez

Alministración

ad@lasidra.as

Tlf.: 652 59 49 83

Redacción

Victor Escandón

Susana Sela

redaccion@lasidra.as

Publicidá

info@lasidra.as

Tlf.: 652 594 983

D. Comercial

PUBLISIDRA

T. 678 506 497

publisidra@lasidra.as

Semeyes

Flavio Lorenzo

Otros collaboraores

Antón Martínez / Manuel

G. Busto /

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



Entamu / Editorial

Llegamos al número 250 de la revista LA SIDRA cola impresión de que tendríamos que tener entamao dalgún tipu de celebración por llegar a esta cifra tan icónica, pero paeciámos que cola frenética actividá que se vive nel mundiu la sidre nestos momentos, nun había tiempu nin espaciu p'asemeyada celebración, que vamos retardar fasta que cumplamos los 25 años d'esistencia... nun queda tantu.

Nestos 21 años que llevamos editando LA SIDRA mes a mes, vimos evolucionar esti mundiu de forma más que notable, asistimos a la modernización de los llagares, la meyora y diversificación del productu, l'aniciu de la DOP 'Sidre de Asturias', la ca vegada mayor afirmación social de la nuesa bébora autóctono, el resurdir de los eventos sidreros, de la sidre casero... y sobromanera -y consecuencia en bona midía de tolo anterior- llograr la reconocencia pola UNESCO de la cultura asturiana de la sidre como Padremuñu Cultural Inmaterial de la Humanidá, qu'abre nuevos espacios de desendolcu y qu'ensin dulda tien de suponer un revulsivu en tolos ámbetos.

Cierto que'l consumu de la nuesa sidre -especialmente de la sidre natural- ta xunció a la situación socioeconómica del país, y que la desindustrialización supunxo un importante amenorgamientu de la capacidá económica asturiana, y lo que ye infinitamente más grave, provocó que más del 40% de la mocedá asturiano -la más activo social y económicamente pol so rangu d'edá- se viere forzao a emigrar.

Ensin dulda esi ye l'aspeutu más negativu de la nuesa rialidá y el que más afeuta al futuru de la sidre asturiano. Por eso hai que concienciase qu'apostar pola nuesa sidre ye apostar pol nuesu país, y que'l so futuru va amestáu en bona midía a ésti. Por eso ye tan importante la DOP Sidre de Asturias, porque'l 100% del productu revierte na economía asturiana; por eso ye tan importante la reconocencia de la UNESCO, porque fortalece la nuesa identidá y permite faer frente a l'asimilación cultural que carecemos.

Hai que siguir per esi camín, tenemos que siguir apostando polo propio, ensin chovinismos, pero con rixu. Siguir esfrutando de la sidre y saber que con ello tamos faciendo país, asegurando'l nuesu futuru y el de les xeneraciones vinientes.

Llegamos al número 250 de la revista LA SIDRA con la impresión de que deberíamos haber planeado algún tipo de celebración por llegar a esta cifra tan icónica, pero nos pareció que con la frenética actividad que se vive en el mundo de la sidra en estos momentos, no había tiempo ni espacio para semejante celebración, que pospondremos hasta que cumplamos los 25 años de existencia... no queda tanto.

En estos 21 años que llevamos editando LA SIDRA mes a mes, hemos visto evolucionar este mundo de forma más que notable, hemos asistido a la modernización de los llagares, la mejora y diversificación del productu, la creación de la DOP 'Sidra de Asturias', la cada vez mayor afirmación social de nuestra bebida autóctona, el resurgir de los eventos sidreros, de la sidra casera... y sobre todo -y consecuencia en buena medida de todo lo anterior- obtener el reconocimiento por la UNESCO de la cultura asturiana de la sidra como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, que abre nuevos espacios de desarrollo y que sin duda tiene suponer un revulsivo en todos los ámbitos.

Cierto que el consumo de nuestra sidra -especialmente de la sidra natural- está ligado a la situación socioeconómica del país, y que la desindustrialización ha supuesto una importante disminución de la capacidad económica asturiana, y lo que es infinitamente más grave, ha provocado que más del 40% de la juventud asturiana -la más activa social y económicamente por su rango de edad- se viera forzada a emigrar.

Sin duda ese es el aspecto más negativo de nuestra realidad y el que más afecta al futuro de la sidra asturiana. Por eso hay que concienciarse que apostar por nuestra sidra es apostar por nuestro país, y que su futuro va ligado en buena medida a éste. Por eso es tan importante la DOP Sidra de Asturias, porque el 100% del productu revierte en la economía asturiana; por eso es tan importante el reconocimiento de la UNESCO, porque fortalece nuestra identidad y permite hacer frente a la asimilación cultural que sufrimos.

Hay que seguir por ese camino, tenemos que seguir apostando por lo propio, sin chovinismos, pero con firmeza. Seguir disfrutando de la sidra y saber que con ello estamos haciendo país, asegurando nuestro futuro y el de las generaciones venideras.

ESTA ETIQUETINA YE BIEN GRANDE



SÉ GRANDE Y PIDI SIDRA D'ASTURIAS

SIDRA D'ASTURIAS
DENOMINACION DE ORIGEN PROTEGIDA





Sidra Shop

www.lasidra.as/tienda

La tienda online de sidra

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



JUSTO GARCÍA CASTRILLÓN PRESIDENTE DE GASTRÓNOMOS DEL YUMAY

“La sidra es una riqueza en cadena, es el cosechero, el llagarero, el hostelero... vive mucha gente de ello”



Justo García Castrillón a la entrada de la Sidrería Yumay.

Justo García compagina el trabajo como propietario del Yumay, una de las sidrerías avilesinas de mayor renombre, con su labor al frente de la Cofradía de Gastrónomos del Yumay, dos cosas que, como él indica, coinciden y se complementan



Justo García baxo ún de los cuadros qu'ornien el comedor.

¿Cuál es la historia del Yumay?

Esto abrió en el año 75 como una cervecería, pero en el año 75 abrir una cervecería en un barrio de Avilés era como llevar hielo al desierto... se conocía la cerveza El Águila Negra y poco más. No había consumo de cerveza, no había cultura de cerveza, no había costumbre como en otros sitios. En el mismo año 76 ya hubo una reforma, y pasamos a sidrería y ahí empezó todo.

El Yumay cumplirá 50 años el 27 de marzo, algo haremos pero aún no tengo claro qué.

A este establecimiento lo distingue su compromiso con la gastronomía. ¿Qué nos cuentas de vuestra cocina?

Nosotros tenemos una cocina regional muy tradicional, con algunos toques modernos y una carta muy amplia. Nuestro fuerte son los arroces, tenemos una carta con dieciséis variedades diferentes, también tenemos los pescados y mariscos, pero además carnes a la brasa, los embutidos con marcas muy reconocidas, y después trabajamos mucho la cuchara, un poco de todo.

Los últimos años nos dio mucho empuje el tener una guisandera en la casa.

Yo creo que el equipo de cocina del Yumay fue la suerte más grande que pudimos tener, son una garantía total, unas cocineras que se van preparando continuamente, con los toques que lleva la cocina y los años que llevan. Cuando llega alguien nuevo a ayudar se le enseña y es siempre la misma línea de cocina.

Ese compromiso se traduce también en multitud de actividades, jornadas, eventos... resúmenos las principales.

No es que sean muchísimas, es que suenan mucho. Siempre hago un día o dos con los oricios, que es una cosa muy nuestra. En Asturias se consumen muchísimos, aunque los últimos años tenemos problema porque los estamos comprando a Galicia, está en veda hace años y es un producto que depende mucho del tiempo, del mar, pero es muy nuestro y lo hago con gran satisfacción.

Además, la de queso Gamonéu, por la gran colaboración que tiene la Cofradía del Quesu Gamonéu con nosotros -de hecho yo fui premiado por esa Cofradía- y es un queso que en esta casa encanta y siempre hay.

Las más tradicionales son las del pulpo, que las hacemos estos días, y la del jamón de las cinco denominaciones de origen.

Son cosas que empezamos a hacer y cogieron gran tradición y la clientela ya está esperando por ellas, tienen mucho éxito. Sobre todo la del jamón, que lleva unos premios incorporados que marcaron, en esta casa, una tradición y una línea en cuanto a calidad, de hecho todos los que gastamos son de brida negra, marcas muy reconocidas.

En cuanto a la sidra, tenéis tres llagares y lleváis con ellos mucho tiempo, ¿por qué?

Bueno, son tres, con alguno más. Los de siempre son Sidra Muñiz, Sidra El Gobernador y Sidra Trabanco, eso tenemos siempre, además de muchas veces la de Ra-



Justo García nel comedor.



Justo muestra los palos de sidre colos que trabaya, na barra del Yumay.

mos del Valle de Fran. Esporádicamente, traemos otro palo, porque nos visite un llagarero y merezca la pena, porque me hablen muy bien de un palo... pero sobre todo nosotros seguimos la tradición con nuestras marcas de siempre.

Hay clientes para todas ellas, cada consumidor es fiel a su sidra y es normal ver que se están consumiendo a la vez, en la barra, las tres o cuatro marcas. Además tenemos Emilio Martínez y Poma Áurea de espumosa, aunque no son las que más se consumen, cada vez se piden más, se está introduciendo mucho y hay un consumo continuo, de todo el año, pero lo nuestro es la sidra tradicional de escanciado.

Intentamos cuidarla mucho, aunque la falta de personal a veces lo dificulta. Normalmente hay una persona encargada del mantenimiento de la sidra, atendiendo la temperatura, reponiendo... Se echa la sidra en toda la sidrería, terraza, barra, comedor... aunque también tenemos escanciadores automáticos por si nos los piden, para el comedor; en la barra nunca.

¿Cómo nació la idea de Gastrónomos del Yumay?

En una ocasión fui a Galicia con la Cofradía del Colesterol a visitar la Cofradía del Albariño, hace muchos años, y vi un mundo allí que me impresionó, desfiles, juramentos, esa manera de potenciar el albariño -de aquella era Manuel Fraga quien entregaba los trofeos- y era todo tan emocionante... Me puse a pensar, que

“Vi como se patrocinaba l'albariño en Galicia y pensé ¿Cómo ye que nós nun trabayamos asina los nuegos productos?”

en el año 1980 el albariño apenas era conocido y hoy vas a cualquier punto de España y lo tienes en todos los mostradores, es increíble el cambio que pegó y me dije, ¿cómo no trabajamos nosotros más nuestros productos?

Vine con el plan de hacer una cofradía sobre la sidra, pero no tenía mucha idea y lo puse en manos de gente que supiera. Hicimos una pequeña reunión en la que participó Carlos Guardado, que era ya fundador de varias cofradías y dicho y hecho, en cosa de un día ya éramos cincuenta. La gente lo cogió con muchas ganas, pero salió otra cofradía de la sidra, la de Nava, y yo me dediqué un poco a lo que es hacer los eventos aquí en la sidrería, y ahí nació nuestra cofradía, que sigue creciendo.

La verdad es que yo tengo una gran satisfacción con esta cofradía, salen a muchos sitios, traen muchas ideas, yo aprendí muchas cosas. Estoy muy contento



Justo García Castrillón a la entrada de la sidrería.

“La Cultura sidrera asturiana ye muncho más visible, gracias a los medios, les redes sociales. Agora la xente yá nun s’estraña cuando ve un echaor”

de haberla hecho, no me imaginaba su éxito.

Sobre todo, queremos visibilizar nuestros productos. Nosotros empezamos con la sidra, y seguimos con la sidra, que siempre está presente, aunque nos centramos sobre todo en jornadas que hacemos en la propia sidrería, salir fuera a hacer capítulos y demás a mí me resulta más difícil, trabajando aquí. No tengo ese tiempo.

Una de vuestras principales actividades consiste en reconocer a personas y entidades que aportan a la gastronomía, aunque realmente abarcáis mucho más que lo estrictamente gastronómico...

Sí, de hecho el premio que damos con una satisfacción enorme es el Jamón de Pata Negra, que entregamos con mucha ilusión porque siempre va dedicado a algún científico, muy merecido; a veces cuando oyes glosar algún científico de estos, ves el desconocimiento que hay de tantas cosas que hacen y apenas salen a la luz,

que son muy importantes para la vida diaria pero no tienen el reconocimiento por lo que trabajan. Estos premios se entregan a través de la Fundación Grande Covián, gracias a la colaboración de Carlos Guardado y el Catedrático Miguel Pocoví, que es miembro de la fundación y se ofreció para ayudarnos en lo que necesitáramos, fue un acierto total.

Decías que tenías la intención de visibilizar nuestros productos. ¿Eso está consiguiéndose?

Sí, se está visibilizando, pero con mucho trabajo por parte de los hosteleros, sobre todo el tema de la sidra, que es difícil de entender fuera de aquí; precisamente por eso nos dieron el premio de la UNESCO, por la tradición sidrera que cada vez se visibiliza más, gracias a los medios, las redes sociales permiten que todo se mueva mucho más rápido y es todo mucho más conocido. La gente que viene de fuera ya no se extraña cuando ve un escanciador, cuando llegan a Asturias ya se informaron, ya saben que se escancia la sidra, mil cosas con las que antes era más difícil llegar a ellos.

¿Qué medidas propondrías para apoyar la sidra?

Yo pediría que cada pueblo, cada ciudad, cada villa, dedicara un día o dos a la sidra, mismamente en las fiestas patronales, las fiestas de prau de toda la vida, pero que tuviera algo específicamente dedicado a la sidra, no como negocio, sino como cultura, para todo el pueblo y para traer turismo, porque eso es algo que



Justo García na barra del Yumay.

la gente va a recordar, lo que no van a recordar son unas fiestas que sean iguales que las de cualquier otro lugar.

Uviéu lo hace muy bien. Me imagino, no sé, que tienen mucha ayuda institucional, pero con la cofradía del Desarme, Gascona y otras jornadas que hacen con la sidra la verdad es que es digno de admirar y eso lo consiguieron trabajando. Xixón también, se hacen muchos eventos con la sidra, aparte del récord, lo de ir de llagar en llagar... son muchas cosas.

Me encantaría que en Avilés hubiera, no veo por qué no se hace algo aquí con la sidra, no en negocios o para las sidrerías, más bien un día o dos como reconocimiento a la sidra, con llagares, algo de cultura sidrera, hay muchas opciones.

Referente a la sidra, otra cuestión que llevo años diciendo es el tema de los escanciadores. No los podemos formar los hosteleros como hacíamos antes, nos damos cuenta de que no estamos preparados, esa formación tiene que venir con algo de cultura sidrera. Cuando llega alguien aquí y pregunta cosas de la sidra hay que saber contestar, yo me doy cuenta que la gente que viene formada de una escuela tiene una imagen, una elegancia, saben por qué hacen las cosas, en eso sí me gustaría que hubiera una formación.

Y finalmente, se debe revisar el precio de la sidra. La sidra no puede ser barata por ser nuestra. Lleva mucho trabajo y se tiene que poner un precio que sea viable, interesante para todos, que se pueda pagar bien al escanciador, que el escanciador pueda sentirse orgulloso de ser un profesional. Lo que no podemos es tener escanciadores perdiendo dinero.

Incluso, estoy de acuerdo con diferenciar precios, es

“Ca pueblu, ca ciudá, ca villa, tendría que dedicar ún o más días específicamente a la sidre, como cultura, pa tol pueblu y pal turismu, eso ye lo que van recordar”

cierto que hay palos de sidra de algunos llagares muy buenos, la calidad es importantísima. La Denominación de Origen nos dio muchas salidas y muy buenas, incluyendo pomaradas grandes. La DOP cuando llegó trajo cosas positivas y se hace una sidra con una calidad mucho mejor que hace años.

Ahora mismo se busca calidad y eso hay que reconocerlo, el precio no puede ser el mismo para esa gente que pone todos los medios, cuidando sus pomaradas, sus manzanas, sus variedades, su empeño... no es igual que traer manzanas a granel de cualquier sitio y hacer sidra con ello.

Es beneficioso y no solo para la sidra.

De hecho, en general, los precios no subieron al mismo ritmo. Hay que quitar ese mito sobre el precio de la sidra porque sube la Coca-Cola, sube la cerveza, sube el vino y no pasa nada... sube la sidra y sale hasta en los periódicos, como diciendo “cuidado, qué pasa aquí...” y eso es tirar contra nosotros porque la sidra es una riqueza en cadena, es el cosechero, el llagarero, el hostelero... vive mucha gente de ello.



Justo García Castrillón col equipu de cocina de la Sidrería Yumay.

MARZO
MES DEL CACHOPO

CONCURSO
INTERNACIONAL
Mejor Cachopo
del Mundo
2025

CACHOPO + BEBIDA
A ELEGIR*

*En el precio de cachopo va incluida
una botella de sidra o dos consumiciones.
Precio fijado por cada establecimiento entre 15€ y 38€
Para llevar y a domicilio podrán tener un suplemento (Consultar en el establecimiento).
No se garantiza mesa si no es bajo reserva.

Bebidas recomendadas



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

VOTA POR TU CACHOPO FAVORITO
EN LA WEB OFICIAL DEL CONCURSO



Vota por tu cachopo favorito y más info en:
WWW.GUIACACHOPO.COM

ORGANIZA



www.guiacachopo.com

SEDE OFICIAL



OVIEDO CAPITAL MUNDIAL DEL CACHOPO 2025



PATROCINADOR OFICIAL



SEDE FINALES



PATROCINAN



COLABORAN



FITUR 2025

La sidra, emblema turístico y cultural



Stand d'Asturies na Feria Internacional de Turismu, FITUR 2025, celebrada en Madrid. Fotos: Gobiernu del Principáu d'Asturies.

El stand de Asturias en FITUR, que en esta edición batió récord de visitantes con más de 42.000, conmemoró el 40 aniversario de la marca 'Asturias Paraíso Natural' y dio especial protagonismo a la cultura sidrera asturiana tras ser declarada por la UNESCO Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad



Enriba, trabayaores del stand d'Asturies en Fitur echando un culín. Abaxo Jaime Gubianas, autor del cartelu; Juan Cañal, alcalde de Nava; y Jairo Palacios, conceyal de Turismu y Festeyos del Ayuntamientu Nava, demientres la presentación del cartelu del Festival de la Sidre de Nava.

La Feria Internacional de Turismo, FITUR 2025, que se celebró del 22 al 26 de enero en el recinto de IFEMA en Madrid, cerró su XLV edición con un récord de visitantes, alcanzando los 255.000, lo que supone un incremento de casi un 2% con respecto al año anterior, consolidando el potencial que el sector turístico tiene en la economía española. Este año se han dado cita en FITUR 156 países, más de 9.500 empresas y 884 expositores, repartidos por nueve pabellones.

En cuanto a Asturias, su participación en la última edición en FITUR ha sido un auténtico éxito con más de 42.000 visitantes –un 32% más que la pasada edición–. El stand de este año, con un incremento del 14% de superficie, superando los mil metros cuadrados, conmemoró el 40 aniversario de la marca 'Asturies Paraíso Natural', con una adaptación de la imagen creada por Arcadi Moradell. El espacio asturiano contó con un área central de más de 200 metros cuadrados y su espectacular Terraza del Paraíso, un punto de encuentro para agentes turísticos y profesionales. En esta edición, se realizaron un total de 46 presentaciones técnicas de asociaciones empresariales y entidades públicas a las que se sumaron las degustaciones de productos con denominación de origen protegida, acompañadas de música en vivo.

Un rincón muy sidrero

Mención especial merece el rincón sidrero, que cada vez es menos rincón, ya que, año tras año, va ocupando un espacio más protagonista dentro del stand



de Asturias, y más desde que el pasado mes de diciembre la Cultura sidrera asturiana fuese declarada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO. El rincón sidrero, cuyas riendas llevaron, una vez más, Emilio Rubio y Alejandra VANegas, propietarios de La Montera Picona de Ramón (Xixón),



Sobro estes llinies, cartelu promocional d'Asturies, asitiáu na cai Alcalá de Madrid, demientres la celebración de FITUR.

El requexu sidreru nel que s'echaron 1.116 botelles de sidre, foi ún de los espacios más visitaos y demandaos del stand d'Asturies

fue uno de los espacios más visitados, atrayendo a más de 7.000 personas que participaron en los diferentes talleres y degustaciones, llegando a escanciarse un total de 1.116 botellas de sidra de Val de Boides, del llagar Castañón, elegida como la mejor sidra DOP del pasado año.

La experiencia fue, como reconoce Emilio Rubio, "espectacular". Después de tres años acudiendo, sin duda, "ha sido el mejor, con muchísima gente interesándose y preguntando por la sidra, su proceso de elaboración y el escanciado". Los talleres de escanciado, que el sábado contaron con dos echadores de lujo como Wilkin Aquiles, campeón del mundo de escanciado, y Jorge Vargas fueron un rotundo éxito, "la gente quedó encantada y, aunque suene triste, da la sensación de que se reconoce más el trabajo del escanciador fuera de Asturias que aquí", apunta Rubio para quien si algo le ha quedado claro este año en FITUR es que "Asturies está de moda". Los visitantes también pudieron disfrutar, gracias a unas gafas de realidad virtual, de una visita a un llagar, una pumrada o realizar un escanciado virtual.

Coincidiendo con la celebración de FITUR, se desplegó un espectacular cartel publicitario en la céntrica calle madrileña de Alcalá, en la que, bajo el lema 'Vuelve al Paraíso' se veía a un escanciador echando un culín de sidra con el mar Cantábrico de fondo. Una clara evidencia de que la cultura sidrera asturiana está de moda y es uno de los grandes reclamos turísticos del país. Además, en una de las jornadas de FITUR se celebró una interesante mesa de debate sobre las oportunidades, para el desarrollo turístico del país, que ofrece el galardón de la UNESCO a la cultura sidrera asturiana.

Un gran impulso para la gastronomía del país

El Principado invertirá 1,7 millones de euros para impulsar la gastronomía asturiana y fortalecer su liderazgo en este sector, ya que, además de ser una de las señas de identidad cultural, es también uno de los principales motores económicos. La gran apuesta para este año será la creación de 53 experiencias y rutas gastronómicas, diseñadas para ofrecer estancias de dos días y difundir los productos, sabores y paisajes que hacen de Asturias un referente culinario a nivel estatal e internacional.

El plan de posicionamiento Cocina de Paisaje seguirá siendo el eje estratégico de la promoción gastronómica a lo largo de 2025, estando presentes en los principales foros gastronómicos, como Madrid Fusión y San Sebastián Gastronomika. Con estas iniciativas no solo se busca consolidar la gastronomía como pilar estratégico del turismo en Asturias, sino



Sobre estas líneas, miembros de la comitiva asturiana que tuvieron promocionando la cultura sidrera asturiana nel requexu sidreru, en FITUR. Abaxo, una tapa elaborada con IXP Xata Asturiana, acompañada d'una botella sidre DOP, Val de Boides.

también avanzar hacia un modelo que integre innovación, sostenibilidad y autenticidad.

En busca de un turismo sostenible

El Principado de Asturias pondrá en marcha un ambicioso plan de acción, con un presupuesto de 400.000 euros, para conmemorar el 40 aniversario del lema 'Asturias Paraíso Natural' y reforzar la posición de la región como destino líder en turismo rural y de naturaleza, con especial énfasis en dos criterios: sostenibilidad y desestacionalización, pasando de la masificación turística actual a un turismo sostenible. El programa incluye actividades interactivas y dinámicas para aumentar la visibilidad y viralidad de la marca en redes sociales, un concurso de fotografía, actos conmemorativos en al menos cuatro localidades asturianas y un homenaje a emprendedores, empresas y profesionales claves en la historia del sector en la comunidad. Además, en otoño, Asturias acogerá un encuentro internacional de turismo rural que reunirá a expertos y agentes clave del sector para reflexionar sobre los retos y oportunidades de esta modalidad.

En FITUR también se presentaron las líneas maestras de su estrategia de movilidad, mostrando Asturias como un referente en conectividad sostenible. Las cifras récord de viajeros registradas en 2024, tanto en el aeropuerto como en la alta velocidad ferroviaria, así como el balance del transporte público para acce-



der a reservas de la biosfera y entornos costeros dan a entender que Asturias va superando paulatinamente el tradicional aislamiento al que ha sido sometida. El aeropuerto asturiano, pese a estar muy lejos de cumplir con sus posibilidades, cerró el curso pasado, con una cifra récord de casi dos millones de viajeros. Además, los datos muestran un aumento progresivo del peso específico de los turistas extranjeros, que se han multiplicado por ocho en los últimos cinco años.

Una amplísima oferta cicloturista

La oferta cicloturista de Asturias contará con la plataforma digital 'Ciclismo por Naturaleza' (www.ciclis-mopornaturaleza.com), que incluye más de 4.000 kilómetros a través de 85 rutas, categorizadas por niveles y organizadas por tipología, en las que se combinan propuestas de naturaleza y recursos culturales. Todas las rutas incluidas en el portal están detalladas y perfiladas mediante el empleo de sistemas GPS y KML. Adicionalmente, disponen de imágenes, servicios complementarios, referencias a puntos de interés y recorridos en zonas cercanas. Es evidente el potencial de Asturias como destino para el público aficionado al deporte, particularmente al ciclismo, gracias a la variedad y calidad de sus propuestas, y refrendado con el reconocimiento como Región Europea del Deporte 2025.

Uviéu, Origen del Camino

La capital de Asturias volvió a tener su propio espacio dentro de FITUR. Un stand, en el que todos los contenidos se alinearon bajo la marca 'Uviéu Origen del Camino', se promocionaron las virtudes de una ciudad que, en los últimos años, está viviendo un



gran impulso artístico, turístico y creativo. La cultura sidrera, con Gascona a la cabeza, también estuvo muy presente. Durante la cita de este año, el alcalde de Uviéu, Alfredo Canteli, cedió al alcalde de Alicante, Luis Barcala, el testigo de Capital Española de la Gastronomía. Además, desde el consistorio ovetense aprovecharon para presentar su candidatura para convertirse en Ciudad Europea del Deporte 2026.



Enriba, Alejandra Vanegas y Emilio Rubio echenn un culín énte la mirada de Nacho Manzano, xef con tres estrelles Michelin. Abaxo, el stand del Ayuntamiento d'Uviéu en FITUR.

Las Sidrografías llevaron a FITUR el arte más sidrero



Pedro Sánchez recibiendo la so Sidrografía al so pasu pel Requexu Sidreru.

Una edición limitada de mil reproducciones seriadas y numeradas de la primera sidrografía obra del fotógrafo asturiano Xurde Margaride se repartió entre las visitas más importantes al stand del Rincón Sidreru

Este año la organización del Rincón Sidreru en el stand asturiano en FITUR era especialmente ambiciosa, con motivo de la Declaración de Patrimonio Inmaterial de la Humanidad para la Cultura Sidrera Asturiana.

Para su diseño y desarrollo se contó con diversos profesionales, entre los que podemos destacar la colaboración del fotógrafo Xurde Margaride, con una larga y reconocida trayectoria en el ámbito de la fotografía y amplia experiencia en el campo sidrero.

Una de las aportaciones que presentó en FITUR fue la realización de un espectacular vídeo en realidad virtual que trasladase a los visitantes a conocer el proceso de elaboración de la sidra, en todas sus fases.

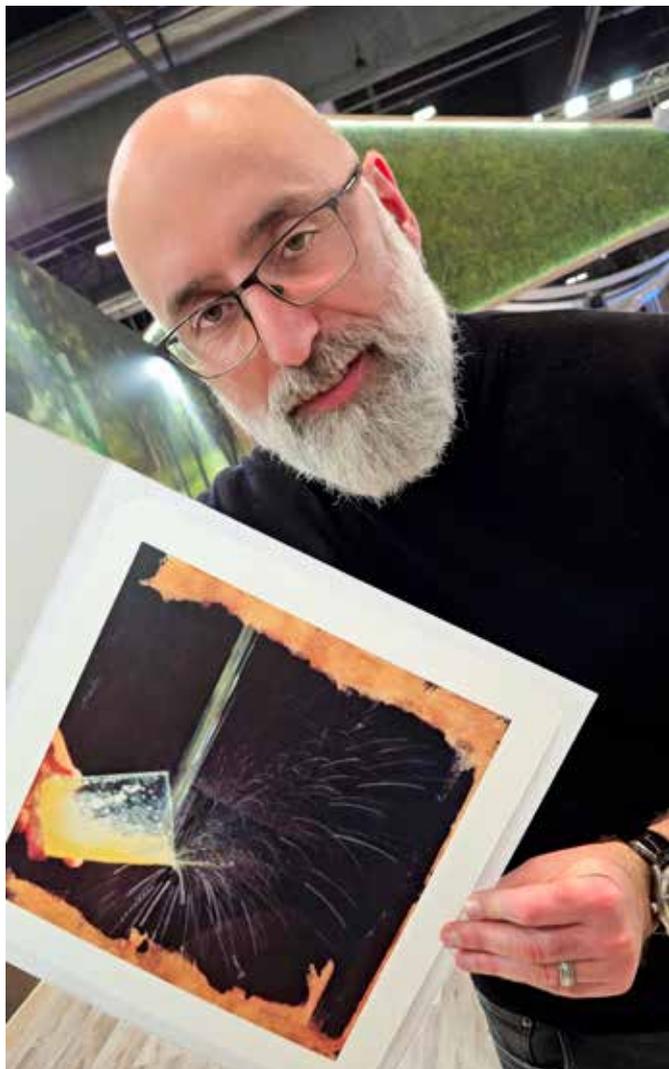
Así, este vídeo permitió a los visitantes del stand sobrevolar pumaradas, ver cómo se recoge la manza-

na en primera persona, entrar en varios llagares en el momento en el que están mayando y sobrevolar a vista de pájaro los festivales de la sidra de Villaviciosa y Xixón.

La otra propuesta que les presentó el artista fue un regalo premium que pudiesen entregar en el Rincón Sidreru, a las personalidades destacadas que lo visitaran.

Ahí es donde se recupera el proyecto Sidrografías, nacido en el año 2012, cuando por primera vez Margaride experimentó con la idea de realizar una quimiografía con sidra, es decir, utilizar el ácido de la sidra en el proceso de revelado, como elemento químico para crear una obra de arte.

Se trata de un proceso de elaboración bastante com-



Xurde Margaride muestra la so obra.

plicado que, además requiere de unas condiciones de conservación posterior óptimas, pero el espectacular resultado merece la pena.

De estas sidrografías, la primera, que sirvió en su momento como portada para el número 100 de la Revista LA SIDRA y que se eligió como modelo para estas reproducciones, se expone en nuestras oficinas. Entre las más destacadas se encuentran las que el Consejo regulador de la sidra obsequió al mejor cosechero y al embajador de la sidra del año 2.014, que fue el actor Gabino Diego, gran aficionado a la fotografía; para el 75 aniversario de Sidra Mayador, se realizó una edición especial de 20 unidades.

Para la ocasión de FITUR 2025 se realizó una tirada especial limitada de 1.000 reproducciones numeradas de la primera sidrografía que se elaboró, conmemorando la declaración de la Cultura Asturiana de la Sidra como patrimonio por la UNESCO, que además coincide con el 40 aniversario de la marca Paraíso Natural.

Esas reproducciones se repartieron entre personalidades que visitaron el Rincón Sidreru: políticos -entre los que destaca el propio presidente Pedro Sánchez-, gente del mundo de la cultura y deporte, hosteleros, etc...

En el stand de Hostelería de España, Otea organizó

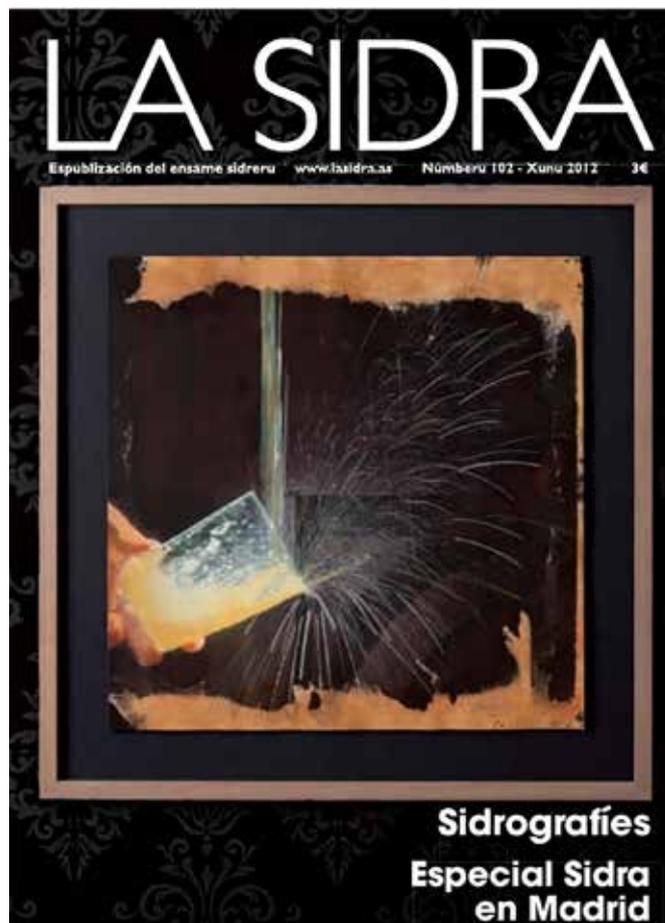
La primer sidrografía elaborada por Xurde Margaride, de la qu'agora se realizaron les reproducciones, protagonizó la portada del número 100 de la Revista LA SIDRA, nel año 2012

un encuentro con los presidentes de asociaciones de hostelería de diferentes comunidades a los que se les explicó el proceso de elaboración de las sidrografías, recibiendo una reproducción cada uno.

También recibieron una obra aquellos visitantes que realizaron alguna actividad de las programadas en el Rincón Sidrero. Aquellos que tuvieron la suerte de coincidir con el artista en el stand disfrutaron de la oportunidad de conocer de primera mano el proceso de realización de las Sidrografías, que no podía dejar de llamar la atención por su originalidad.

De hecho, hasta el momento no se sabe de nadie que haya realizado un proceso similar con sidra en todo el mundo y el propio Xurde no utiliza esta técnica con frecuencia, dado su alto coste.

Aunque el autor reconoce que, si surgiera la oportunidad, estaría dispuesto a volver a realizar una nueva obra utilizando esta técnica única, en la que además podría aplicar las claves aprendidas con el paso de estos años acerca la durabilidad y los modos de conservación idóneos.



Portada del número 100 de la revista LA SIDRA

Un triunfo de la cultura sidrera



La declaración de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por parte de la UNESCO convirtió a la cultura sidrera en el gran atractivo del stand del Principado de Asturias, que congregó a 4.000 visitantes, que, a su vez, pudieron disfrutar de la 'Cocina de Paisaje', degustando los productos con el sello Alimentos del Paraíso Natural, incluyendo aquellos con Denominación de Origen Protegida e IGP



Sobro estes llinies, Romina Jardón, Daniel Ruiz, xerente del Conseyu Regulaor de la DOP Sidre d'Asturies, Loreto García y Abraham Castellanos coles sidres DOP que tuvieron presentes en Madrid Fusión. Abaxo, una de les degustaciones de quesos asturianos que se celebraron demientres la postrer edición de Madrid Fusión. Semeyes: Conseyu Regulaor DOP Sidre d'Asturies y Turismu del Principáu d'Asturies.

La Cultura Sidrera asturiana fue la gran protagonista en la última edición de Madrid Fusión, el más importante de los congresos gastronómicos que se organizan en nuestro país y que se celebró en IFEMA del 27 al 29 de enero.

En el stand de Asturias, que recibió durante el evento 4.000 visitantes, el triple que la pasada edición, debido en parte a la ubicación estratégica, que le hizo ganar visibilidad y repercusión, unida a la ininterrumpida actividad durante todas las jornadas, se realizaron doce demostraciones gastronómicas y dieciocho catas de productos con el sello Alimentos del Paraíso Natural, entre las que se incluyeron aquellos con Denominación de Origen Protegida e Indicación Geográfica Protegida como la miel, los quesos, la ternera, el chosco de Tinéu o la sidra. Durante el evento, se sirvieron 3.460 degustaciones y se escanciaron 550 botellas de sidra.

La 'Cocina de Paisaje' fue, junto a la Cultura Sidrera asturiana, el gran referente asturiano en esta edición. Para demostrar las virtudes de la gastronomía de la región, el showcooking, ubicado en el área central del stand, acogió las elaboraciones de los chefs Pepe Ron, del Restaurante Blanco (Cangas del Narcea); Lara Roguez, del Restaurante Abarike (Xixón); y José Antonio Campoviejo, del Restaurante El Corral del Indiano (Parres), así como las demostraciones de repostería de Miguel Sierra, Spanish Vitality; José



Martínez, Confitería Conchi (Llaviana); e Inés Alonso, Pastelería Verde Menta (Villaviciosa).

La mayor parte de las propuestas gastronómicas que protagonizaron la zona de showcooking estuvieron basadas, para celebrar su declaración como Patri-



Sobro estes llinies, asistentes a una de les degustaciones cellebraes nel stan d'Asturies en Madrid Fusión. Abaxo, Loreto García, Abraham Castellanos y Romina Jardón echando un culín de sidre.

Nesta edición sirviéronse 550 botelles de sidre DOP, repartíes ente Val de Boides, Español y Valle, Ballina y Fernández

monio Cultural Inmaterial de la Humanidad, en la cultura sidrera asturiana, mediante la incorporación de la sidra y la manzana en las elaboraciones. Además, todas estas elaboraciones representaron enfoques, sensibilidades y propuestas de todo el territorio porque Asturias es una tierra en la que la gastronomía no sólo se disfruta en las zonas urbanas sino también en las áreas rurales, siendo una de las actividades económicas que contribuye a sostener estos espacios.

Los visitantes a Madrid Fusión pudieron disfrutar de las tres sidras institucionales de la DOP Sidra de Asturias: sidra natural tradicional Val de Boides, del llagar Castañón; sidra natural filtrada Español, del llagar Martínez Sopeña Hermanos; y sidra natural espumosa Valle, Ballina y Fernández, de Sidra El Gaitero. Además, el Consejo Regulador de la DOP Sidra de Asturias contó con la colaboración de la Asociación de Escanciadores de Sidra de Asturias, representados en Madrid Fusión por Abraham Castellanos, Loreto García y Romina Jardón.



Jueves de Sidra

con denominación

Establecimientos participantes

CANTELI

HOTEL ARENA

JOHY-LOS MANZANOS

LA CABAÑA DEL SANTU

LA CASONA DE JOVELLANOS

LA MONTERA PICONA DE RAMÓN

LLAGAR DE BEGOÑA

LOS CAMPINOS

PARRILLA MUÑO

PARRILLA MUÑO PONIENTE

RÍO ASTUR

RUBIERA

BALEARES

EL RESTALLU

+ info en www.otea.es · www.gijon.es

CONSULTA PARTICIPANTES



Escapada Asturias .com



Gijón | Empleo



Asturias
paraíso natural

SIDRA DE ASTURIAS
DENOMINACION DE ORIGEN PROTEGIDA

Emoción y alcordanza na Espicha Homenaxe a David Rivas



Familiares de David Rivas y miembros de la Fundación Asturias XXI

Decenes de persones aconceyaron nel llagar de Piñera a celledrar, non la muerte sinón la vida del illustre asturianu faciendo una de les coses qu'a elli más-y prestaben: aconceyase pa esfrutar de la nuesa cultura, cuntar anedotes y tomar sidre

David M. Rivas fue “una persona qu'entendía a los demás, conciliador, poniendo les persones perriba les circunstancies”, en pallabres de Marcos A. Fernández, presidente de la Fundación Asturias XXI, quien tamién destacó el so compromisu políticu, la so capacidá de vivir y disfrutar Asturias ensin dexase amargar polo negativo -“Yera un repunante, fecho de ser repunante un arte, pero non un amargáu”- y les sos extraordinaries dotes d'orador, remembrando dalgunes de les sos anécdotes más conocíes.

Ello dio pie a una espicha na que les alcordances diben surdiendo naturalmente pente culín y culín, remembrando dalgunos de los momentos estelares de David, canciando los cancios qu'a elli-y prestaben, bebiendo culinos nel so nome.

“Prestaría-y tar equi” decíen unos “presta-y” arrepostaben otros, señalando colos güeyos la semeya de David Rivas que presidía el llagar, xunto con una bandera d'Asturies, unes botelles ya'l míticu conxuntu de



Los asistentes tomaron un culín pel vasu de tarabica, n'honor a David.



Un momentu de la espicha nel Ilagar de Sidra Piñera.

sombreru y tarabica que lu caracterizaba.

“Oye, ¿nun te da la impresión de que mos mira?” “Nun mos quita güeyu” y asina foi pasando la espicha, faciendo de la tristura de la pérdida un momentu de comunía, ufriendo apoyu a los familiares que s’averaron al actu y recoyendo’l testigu d’esti sidreru y asturianu convencíu, esfrutando, como elli facía, d’Asturies, de la cultura sidrera asturiana, de la sidre y de la compañía de tolos qu’ellí taben pa recordalu.

Al homenaxe asistieron delles personalidaes de la cultura asturiana, sidreros reconocíos, artistes, políticos, académicos, escritores... persones qu’en vida compartieron les pasiones y pruyimientos de David M. Rivas y que con esta espicha sellaben el so compromisu de continuar na sienda que con elli compartieron.

La inesperada perda de Rivas, con tolos sos conocimientos, de los que dexó bona parte escrito en llibros y decenes d’artículos, ye tamién un recordatoriu de la importancia de recoyer afayaizamente tola información que guarien tantes persones que, dientro’l mundiu sidreru, lleven na memoria sabencies ancestrales trespasaes de xeneración en xeneración dende tiempos perllonxanos y qu’agora cuerren pelligru de perdesse nel baturiciu modernu.

Dende la revista LA SIDRA caltenemos vixente’l nuesu compromisu de recoyer el testimoniu de toa esta xente, daqué que llevamos faciendo 21 años y que vamos seguir faciendo mes tres mes.



Semeya de David M. Rivas presidiendo la espicha.

Yumay entrega los títulos de Gastrónomos Sidreros de Mérito



Llagareros y autoridades presentes na espicha.

La asociación Gastrónomos del Yumay estrenó el año celebrando el reconocimiento de la cultura sidrera como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad con una espicha en la que se nombraron los nuevos Gastrónomos Sidreros de Mérito, entre los que destacamos el galardón a nuestra revista

Desde el año 2003 los Gastrónomos del Yumay llevan 22 años celebrando actividades relacionadas con la gastronomía, enfocándose muy especialmente en la asturiana.

Entre estas actividades destaca su tradición de distinguir periódicamente los méritos y logros de personalidades y entidades ligadas a la cultura gastronómica, reconociendo y agradeciendo su aportación a la misma.

En esta ocasión han decidido centrarse en la sidra, como celebración del reconocimiento otorgado a la Cultura Asturiana de la Sidra por la UNESCO del que, en palabras de Justo García Castrillón -propietario del Yumay y presidente de Gastrónomos del Yumay- "To-

dos los asturianos nos sentimos muy orgullosos" y en agradecimiento a algunas de las personas y entidades que más aportaron con su labor diario a esa cultura.

María Josefa Sanz, cronista de Avilés, fue la encargada de glosar a los galardonados a lo largo del acto y destacó, en su apertura, lo oportuno de este reconocimiento y la importancia de la sidra no solo en la gastronomía sino en el carácter de los asturianos "*La Cultura Sidrera es una forma de ser, es en realidad el ser asturiano. Somos como es la cultura sidrera, los asturianos, acogedores, habladores, gente que convive bien y que, en torno a la sidra, arreglamos el mundo... y el mundo tiene mucho que arreglar, así que necesitamos mucha sidra.*"



Marcos A. Fernández recuye'l gallardón de manes de Justo García Castrillón y Mariví Monteserín.

Ciertamente, sidra no faltó en la multitudinaria espicha celebrada en la sidrería que da nombre a los gastronomos, el Yumay –a la que muchos quedaron con ganas de asistir por llenarse rápidamente el aforo- en la que, además de celebrar el haber recibido para nuestra cultura sidrera el Patrimonio Inmaterial de la Humanidad, se otorgaron los nombramientos a los nuevos Gastronomos Sidreros de Mérito.

Entre los galardonados, nuestra revista tuvo el honor



Victor Ramos recuye'l gallardón.

Otórgase esta distinción a la Revista LA SIDRA “Pola so contribución al mundiu la sidre y la so cultura, con Marcos Abel Fernández como director, pola so dedicada y precisa información de la cultura sidrera, al traviés de los sos artículos y reportaxes”

de ser reconocida con el nombramiento de Gastronomos Sidreros de Mérito por la labor de divulgación y memoria de la cultura e historia reciente de la sidra y, en palabras de Justo García Castrillón, “*Por su contribución al mundo de la sidra y su cultura, con Marcos A. Fernández como director, por su dedicada y precisa información de la cultura sidrera, a través de sus artículos y reportajes*”.

La Revista LA SIDRA, como hizo notar en su intervención María Josefa Sanz, cronista de Avilés, lleva 21 años recogiendo y difundiendo con su labor el día a día de la actividad sidrera asturiana.

En el acto también se entregaron los correspondientes galardones como Gastronomos Sidreros de Mérito a los tres llagares que llevan más de treinta años siendo proveedores de sidra en la Sidrería Yumay, donde siempre podemos pedir que nos sirvan cualquiera de sus palos.



Presentaron a los Gastrónomos Sidreros de Méritu Carlos Guardado, patronu de la Fundación Grande Covian y coordinador de Gastrónomos del Yumay, María Josefa Sanz, cronista d'Avilés y Mariví Monteserín, alcaldesa d'Avilés

Así, se hizo entrega del diploma y pin conmemorativo al Llagar Muñiz (Siero), regentado por Jose Manuel Riestra *"Un lugar en el que se respira cultura sidrera asturiana, con grandes pomaradas propias y donde siempre nos hemos sentido como en casa"*.

Samuel Menéndez recogió el reconocimiento al Llagar de Trabanco (Xixón) *"Con Yolanda Trabanco como directora de ventas, márketing y comunicación, un lugar referente en Asturias para la cultura sidrera con unas impresionantes instalaciones y grandes pomaradas propias que hacen que la visita a su llagar sea un prestigio"*.

El tercer llagar en recibir su nombramiento fue El Gobernador (Villaviciosa) *"Con grandes pomaradas propias y Fran Martínez al frente, otro lugar de referencia en Asturias, con el que tenemos la suerte de tener un trato muy cercano después de tantos años de relación comercial"*.

Sidra Fran (Llugones) también estuvo presente a través de su lagarero, Víctor Ramos, que acudió al acto como presidente de la Denominación de Origen Protegida Sidra de Asturias, al que la entidad avilesina quiso *"agradecer su trabajo e implicación para conseguir este importantísimo reconocimiento durante su gestión"*.

Se destacó también en este acto la trayectoria de la Sidrería Casa Lin, *"Sidrería avilesina fundada en el siglo XIX regentada actualmente por Rodrigo Suárez y fundada en 1890, siendo un referente avilesino y asturiano de la cultura sidrera"*.

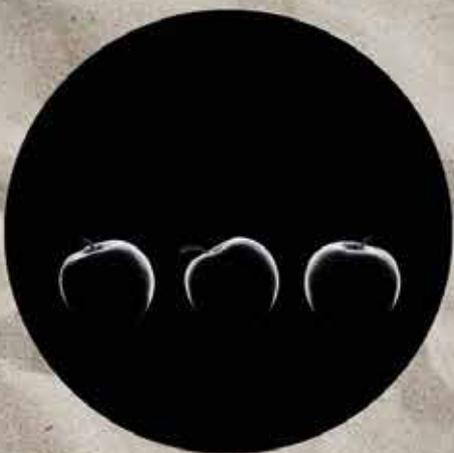
Finalmente, se hizo entrega del galardón a la Cofradía del Desarme de Uviéu *"Con Miguel Angel de Dios como cofrade mayor, cofradía hermanada con los Gastrónomos del Yumay, por su impresionante promoción del Menú del Desarme donde la sidra también es protagonista"*.

El acto estuvo amenizado en todo momento por la gaita de El Pravianu, quien cerró la ceremonia de entrega con la interpretación del himno de Asturias, co-creada con sentimiento por todos los presentes, y del himno del Yumay, con el que se dio entrada oficialmente a la espicha propiamente dicha, en la que se pudo disfrutar, además de los platos típicos de estos eventos, de la sidra de todos los llagares galardonados en el acto.

Cabe destacar el excelente ambiente sidrero durante toda la celebración, en la que no faltó la gaita, los cantares y hasta algún baile a lo suelto.



D'arriba a abaxo, Samuel Menéndez, Fran Martínez y José Manuel Riestra, recoyendo'l so diploma de manes de l'alcaldesa Mariví Monteserín y Justo García.



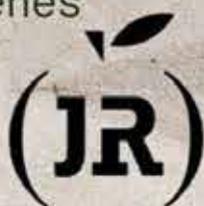
ESPOSICIÓN XVI CONCURSU DE SEMEYES LA SIDRA

Sidrería La Galana - Plaza Mayor - Xixón

La sidre n'imáxenes

www.lasidra.as

ASTURIAS XXI
FUNDACIÓN



● LA GALANA ●

LA SIDRA
www.lasidra.as



CiderCon, el sueño -sidrero- americano



Un momento de la prueba de sidres demientes la CiderCon.

La CiderCon ha reunido durante cinco días a sidreros del continente americano y del resto del mundo en el mayor y más intenso encuentro de apasionados por la sidra, organizado por la American Cider Association (ACA) y celebrado este año en el Hotel Hilton de Chicago

Para los asturianos puede resultarnos difícil imaginar que cruzando el océano exista una comunidad sidrera tan extensa, tan entregada y con tanto impulso como lo es la norteamericana. Una comunidad, además, con las ideas muy claras, muchas ganas de mejorar, aprender y avanzar, que ponen su empeño no solo en mejorar la calidad de sus productos y ampliar su gama sino en una gestión empresarial sostenible y rentable.

Desde la revista LA SIDRA lo comprobamos in situ, compartiendo con ellos estas cuatro intensísimas jornadas sidreras en las que, además, pudimos constatar -no sin sorpresa- el buen conocimiento que tienen de Asturias, de nuestra sidra y de nuestra cultura.

Lagareros de diferentes tamaños, cosecheros de

manzana, hosteleros, elaboradores caseros de sidra, miembros de los equipos de márquetin de las respectivas compañías sidreras y, por supuesto, apasionados de esta bebida, todos encontraron su sitio en este macro evento, celebrado en el magnífico marco del Hotel Hilton Chicago entre los días cuatro y ocho de febrero.

Durante esas jornadas las conferencias y talleres compartieron espacio con encuentros sectoriales, la realización de exámenes para alcanzar el título de pommelier, ceremonias de reconocimiento y la celebración de una feria protagonizada por los patrocinadores del evento y dedicada íntegramente a ofrecer los más variados productos y servicios que un llagar o establecimiento hostelero pueda necesitar.

Divididas en función de su objetivo, las charlas se en-



Ún de los talleres impartíos demientres la CiderCon.

focaron desde distintos puntos de vista, organizadas en categorías: “hacer mejores negocios”, “cultivar hermosas manzanas”, “conocer las tendencias”, “explorando los territorios y sabores de la sidra”, “hacer impresionante sidra artesana” y “vender más sidra”. Un total de 43 conferencias y talleres, en muchos casos simultáneos y de hasta cuatro horas de duración, como es el caso del taller impartido por la CINA (Cider Institute of North América), uno de los que más participantes reunió y que se centró en ‘La ciencia y el arte de una sidra equilibrada’, partiendo de conceptos básicos como la diferenciación de sabores, se fue subiendo progresivamente el nivel hasta llegar a profundizar en cuestiones muy concretas, dando recomendaciones de aplicación práctica para mejorar las características de una sidra. Otra de las charlas que atrajo la atención de un número muy alto de profesionales fue la que habló del “keeving, aplicaciones prácticas y básicas”, un sistema de elaboración poco utilizado pero que está ganando adeptos.

La normativa federal, el márketing digital para llagares, claves de salud financiera, las prácticas agrarias sostenibles, la planificación empresarial o el uso de levaduras fueron algunos de los temas tratados durante esos cuatro días.

Tras un día de preapertura en el que la coctelería y la gastronomía centraron los actos, incluyendo una prueba de algunas de las sidras presentes, el día cinco se recibió a los nuevos participantes en la conferencia con una interesante rueda de contactos que permitió el acercamiento entre asistentes al evento, ayudando a romper el hielo y mejorar el ambiente. Con similar intención se realizó un encuentro pensado para las personas del colectivo LGTBQ2IA, en el que, mientras se disfrutaba de algunas de las mejores

sidras de Norte América, se insistió en la importancia de que todo el mundo se encuentre cómodo en la CiderCon y se animó a comunicar de inmediato cualquier problema que pudieran tener por pertenecer a



Bon ambiente sidreru en Chicago.



"La sidre ye pa tol mundiu. El futuru de la sidre ye diversu ya inclusivu."

este colectivo. No en vano uno de los lemas de esta quinceava edición de la CiderCon es "la sidra es para todos", una llamada a la inclusividad y el respeto que estuvo presente durante todo el evento.

Previamente a estos encuentros ya se habían desarrollado las primeras charlas y talleres, así como la fase teórica del examen para obtener el certificado de pommelier, un título que reconoce un alto nivel profesional especializado en lo relacionado con la manzana y la sidra.

La jornada se completó con una Cider Share, una muestra en la que se compartió sidra de más de 50 lagares, principalmente estadounidenses, pero con presencia de sidras de otros países, como Chile, Canadá o Lituania, patrocinada por la empresa de maquinaria Voran.

El día siguiente abrió las actividades de la jornada con la intervención de Scott Ramsey, Director Ejecutivo de la New York Cider Association y la Comisionada de licores de Nueva York, Lily Fan, quienes debatieron sobre cómo la autoridad en licores puede colaborar con la industria de la sidra artesana. A continuación Debbie Morrison, del lagar Yellow Belly Cidery and Sapsucker Farms en Minnesota, contó su experiencia en la conversión de su negocio hacia la máxima sostenibilidad.

A las nueve y media abrió sus puertas la Trade Show, una variada feria de empresas que ofrecen una amplísima gama de productos y servicios enfocados a

lagares y sidrerías, incluyendo desde diseñadores y vendedores de etiquetas a enlatadores, bombas de *trasiegu*, programas informáticos especializados en la gestión de lagares, saborizantes, prensas y maquinaria, vasos, botellas o limpiadores de toneles, entre otros muchos productos.

La Trade Show acogió también la firma de libros sidreros por parte de sus autores.

Tanto la mañana como la tarde volvieron a acoger numerosos talleres y charlas a las que asistieron centenares de personas; pero el momento más esperado del día fue la entrega, durante el almuerzo, de los ACA, en los que la Asociación Americana de la Sidra otorgó los galardones que reconocen a personas y entidades que durante este año han destacado por su aportación al mundo de la sidra: Mejores vendedores de sidra al por menor, Establecimiento mejor enfocado a la sidra, Mejor distribuidor sidrero, Excelencia en hospitalidad sidrera... todos ellos en cada una de las seis zonas en las que se divide su territorio nacional.

Aparte, se hizo entrega de reconocimientos especiales a la Excelencia en liderazgo dentro de la industria sidrera, que recayó en Aaron Safnorf Wood, Miembros reconocidos de la ACA, para Nine Pin Cider Works y Benny Boy, Impacto significativo en la industria sidrera, otorgado a Scott Ramsey y Amy Sitinson y Defensor de la manzana del año, que recibieron Kristin M. Richard y Willan Mullan.

La jornada finalizó con un evento de interés para los



Aaron Safnor Wood recoyendo'l so premiu.



Entrega de los certificados de Pommelier.

asturianos, ajeno a la CiderCon pero incluido en las actividades de la Cider Week, la semana sidrera que incluye numerosas actividades por bares de la ciudad y que este año coincidió con la CiderCon: la semifinal del Campeonato Americano de Echadores de Sidra, inspirado en la sidra asturiana y su cultura, que tuvo lugar en el llagar-sidrería Eris, una visita que no puede faltar en ningún itinerario sidrero por Chicago.

El último día de la CiderCon se inició con una reunión informal de cosecheros de manzana, que aprovecharon la ocasión para compartir conocimientos e ideas. A continuación comenzaron, como cada día, los talleres y charlas y la Trade Show abrió sus puertas.

Durante la comida tuvo lugar la Ceremonia de Entrega de los Certificados de Pommelier, profesionales especializados en todo lo relacionado con la manzana y las bebidas elaboradas a partir de ella, especialmente la sidra. Quienes otorgan esta distinción, tras la realización de los correspondientes cursos y exámenes, es la American Cider Association. El pommelier debe contar con conocimientos de cata, elaboración de sidra y maridajes con ella. En esta ocasión se entregaron 42 certificados a pommeliers de 19 países y se anunciaron los próximos exámenes para el título, que se realizarán en cuatro localizaciones diferentes, siendo Alemania la única que tendrá lugar dentro de territorio Europeo.

El evento cerró sus puertas, tras un brindis colectivo de todos los participantes en la CiderCon, emplazándose a todos a volver el próximo año, en esta ocasión a Providence, Rod Island, donde tendrá lugar la próxima edición de este macro evento sidrero y donde esperamos que la sidra asturiana tenga más presencia.



Sidre conmemorativa de la 15 CiderCon cola que se fexo'l brinde.

AMAUERIS "LA PAUTA", CAMPEÓN SUB - 25

"La mente hay que ponerla en el sitio adecuado en el momento adecuado, cuando tienes que luchar contigo mismo, ahí es, lucha"



Amauris a la entrada de la Sidrería Tierra Astur.

CON 24 AÑOS AMAURIS NO SOLO ES CAMPEÓN DE LA CATEGORÍA SUB 25 -PATROCINADA POR LA REVISTA LA SIDRA- SINO QUE OCUPA EL SÉPTIMO PUESTO EN LA CATEGORÍA GENERAL DEL CAMPEONATO DE ESCANCIADORES

Amauris de la Rosa Mendez, más conocido como La Pauta ¿Qué significa ese nombre?

La Pauta es el camino, la Pauta a seguir. El camino esta creado, la pauta es seguirlo. Yo aspiro a ser un aprendiz que quiere seguir aprendiendo y quiere seguir sumando aquí en Asturias. Todo lo que sea de sidra yo me animo a hacerlo. Me pongo un objetivo y voy a por él y el objetivo es seguir aprendiendo, cada vez más.

Acabas de conseguir el primer puesto en la categoría Sub-25 del Campeonato de Escanciadores ¿orgulloso?

Sí, claro. En el 2023 estaba también emocionado pero no pude ir a todos los concursos y me quedé atrás, así que en el 2024 me puse las pilas y fui a por todas y lo logré. Entonces si logro eso puedo conseguir cosas mucho más grandes, si me lo propongo.



La Pauta echando un culín.

En el 2025 ya voy para 25 pero aún puedo conseguirlo otra vez. Este año vamos a peinarla, con ganas de repetir, pero el objetivo no es ganar, es sobre todo ir curtiéndome más en todo lo que es el escanciado y aprender de su cultura, en general.

Tienes 24 años ¿Cuándo empezaste a echar sidra?

Trabajando en Sidra Fran, en Lugones; a mi me dijeron si quieres trabajar aquí tienes que aprender a ser camarero, pero más que nada tienes que aprender a echar la sidra. Sino, en segunda opción, podía trabajar en el llagar, pero yo quería aprender.

Me dijeron, ven todos los días, y yo fui y duré así una semana, a la semana siguiente ya sabía y entré a trabajar, porque yo dedicaba más de dos horas al día a aprender.

Pero en realidad empecé a echar bien la sidra en el 2023, cuando me puse en serio a aprender con el maestro Salvador Ondó. Lo mío era difícil porque tenía otro estilo, no tenía la forma de echar la sidra de Costantín Ovín, que es el estilo de escanciado que hacemos en los concursos sino que tenía el estilo tradicional, que aprendí en Fran.

Veo como con mucho más glamur, más elegante el escanciado que se hace ahora y es mi forma ya de oficio, trabajo esto, la gente quiere ver algo lindo, algo con estilo, y yo me esmero lo más que puedo.

¿Cuánto tiempo dedicas a practicar para los concursos?

Eso es muy difícil, el tiempo lo tengo muy reducido,

porque además tengo mis sueños, no es solo trabajar.

Me gusta la música, estoy formándome en ello, dedico tiempo al escanciado, además soy padre, entonces tener todo ahí a la vez es complicado y hay que gestionarse muy bien, pero siempre para mejorar se saca tiempo y se hacen sacrificios, para mejorar en el escanciado y estar ahí.

¿Qué es para ti el escanciado?

Para mi el escanciado es algo nuevo que no he terminado de aprender. Fue como el amor a primera vista, que ves algo y te resulta curioso y lo quieres aprender, pues yo cada vez lo veo más curioso porque desde el primer momento no he dejado de aprender.

Siempre me topo con un paisano, con alguna persona que es de aquí y de repente me enseña algo y digo, algo nuevo me llevo para mi casa. Ayer mismo estaba hablando con alguien que estaba en llagares y me estuvo explicando de las temperaturas, o quedo con mi maestro Salvador Ondó y hablamos de lo que es la cultura sidrera, porqué se bate la botella, todo, no solamente me enseña del día a día del escanciado.

También en Tierra Astur entregan los Chapones de Oro, que es una oportunidad para que los chavales se animen a saber y a echar la sidra bien. Me presenté por primera vez y otra vez me tienen que dar la enhorabuena porque, arrastrándome casi, pero lo conseguí y digo que eso es porque todo el esfuerzo está en la mente.



Amauris 'La Pauta' posa nel exterior de Tierra Astur.

Solo hay que sacar tiempo y tirar a hacerlo bien, hacer todo lo posible para mejorar, practicar, avanzar, porque esto no es un círculo vicioso, tiene que ir hacia delante.

Son cosas que en verdad te llenan, no solo por trabajo. Si tú lo ves como un trabajo solo en realidad estás como gastando tu vida, tu tiempo, tienes que verlo como un gusto. Yo lo veo así.

Aunque trabajo de ello, actualmente, para mi es como un hobby. Voy viendo que tengo más potencia en el brazo, más ganas de darle, me noto ir a mejor desde que empecé hasta ahora veo a los jurados que me dan más estilo y eso me hace sentir bien.

Disfruto cuando gano, pero también disfruto mis derrotas. Si gano, lo disfruto en silencio, pero si fallo, aprendo; la meta ya no es ganar a este o aquel, es mejorar yo. Estoy muy alegre, me gusta participar en los campeonatos de escanciadores y ser uno más que me vean como ese chaval que quiere seguir creciendo.

¿Qué concurso fue más emocionante?

El de Tapia, había decidido dejar de fumar pero estaba tan nervioso que para ese concurso si fumé, me llamaron estaba súper inquieto y pensé que lo había echo mal pero quedé el tercero en la general y no lo imaginaba, subí lo intenté y lo conseguí.

Porque aquí en Tierra Astur te puedo peinar la sidra, puedo escanciar con mucha seguridad y puedes ver el estilo, la medida, pero allí arriba es muy difícil.

¿Qué es lo más difícil?

Lo peor son los nervios, mentalmente hay que ser fuerte, aparte de lo físico yo digo que es mental. La mente hay que ponerla en el sitio adecuado en el momento adecuado, cuando tienes que luchar contigo mismo, es ahí, lucha.

Lo más difícil es decirle no al fracaso. Ya no lo hago solo por mí, no tengo nada que demostrar, tengo mucho que mejorar, lo hago por esas personas que no me conocían pero ahora me conocen y apuestan por mí.

¿Qué le dirías a alguien que está planteándose empezar a echar sidra?

A la gente que se anime a concursar, que lo pruebe porque yo ese mundo no lo conocía pero me ofrecieron aprender y me lo pensé... si ellos no lo ven, que prueben, que lo intenten, porque hay talentos ocultos. Que se animen y si alguien les enseña de verdad, de corazón, que lo valoren y sigan aprendiendo y sumando, que le dediquen tiempo, que se dejen guiar, que amen la sidra de verdad, porque la sidra es una cultura fascinante.



Echando un culín a la puerta de Tierra Astur...

Curso de Sumiller de Sidra



El próximo 11 de marzo se iniciará el programa de 'Sumiller de Sidra -nivel básico-' organizado por la Escuela de Sumillería de la Sidra, de la Fundación Asturias XXI, en el Aula de la Sidra del CIFP Hostelería y Turismo de Xixón

Un curso de sumiller tiene como objetivo formar a profesionales especializados en el conocimiento, selección, servicio y maridaje de bebidas en general. Un curso de sumiller de sidra tiene esos mismos objetivos, si bien orientados específicamente a la sidra.

La formación de Sumiller de Sidra, que es de nivel básico, es una iniciativa pionera de la Escuela de Sumillería de la Sidra, de la Fundación Asturias XXI. Tendrá una duración de 20 horas y se impartirá en el Aula de la Sidra del CIFP de Hostelería y Turismo de Xixón a partir del martes 11 de marzo, los martes y los jueves en horario de 18 a 20 horas. En el mismo se tratarán aspectos técnicos, prácticos y culturales para garantizar un conocimiento integral del mundo de la sidra. El objetivo es conseguir que los alumnos obtengan

los debidos conocimientos de la sidra y su elaboración, de la cata y evaluación sensorial, desarrollen sus competencias personales, se habiliten para certificaciones profesionales y puedan acceder a cursos avanzados de Sumiller de Sidra en los que ya se está trabajando.

Hay que destacar que la acreditación como 'Sumiller de Sidra' -nivel básico- será emitido por la Escuela de Sumillería de la Sidra, de la Fundación Asturias XXI, fundación docente declarada de Utilidad Pública.

La acreditación se enmarca dentro de lo que se conoce como 'Formación no reglada', esto es, no está regulada por el Ministerio de Educación y Formación Profesional y, por tanto, no tiene validez académica oficial.



'Sumiller de Sidre' contará con: Juan Luis García, Ricardo del Río, Cristina Castaño, Miguel Ángel Pereda, Enrique Dapena, Laura Ovín, Luis Benito García, Donato X. Villoria, Juan José Tomás y Daniel Ruiz,

El nivel básico del Curso de Sumiller de Sidre ta llimitáu a dieciocho places

Ahora bien, esta titulación permite adquirir competencias técnicas transversales, obtener certificados y acreditar horas de formación; pudiendo ser valorada positivamente por los empleadores en procesos de selección.

El objetivo de la Escuela de Sumillería es obtener en un futuro próximo el reconocimiento de un organismo público oficial, lo que permitiría que la titulación fuera homologada, con validez profesional y puntuable en oposiciones y concursos de traslados.

El número de plazas en este Curso de Sumiller de Sidra está limitado a dieciocho personas. Para poder matricularse en el mismo es preciso enviar previamente un correo, a modo de solicitud, explicando la motivación para hacer este curso, a la dirección adlasidra@gmail.com, o bien al whatsapp 652 594 983

El precio de matrícula -todo el programa incluido- es de 300 euros que se ingresarán en concepto de donación a la Fundación Asturias XXI, -entidad organizadora- una vez que se haya confirmado la aceptación de la solicitud.

De acuerdo a lo dispuesto por el Real Decreto-Ley 6/2023, de 19 de diciembre, como fundación, los donantes tienen una serie de incentivos fiscales: los primeros 250 euros donados tienen una deducción del 80% en la cuota íntegra del IRPF. Lo que exceda de

250 euros tiene una deducción del 40% en la cuota. Esto significa que de los 300 euros, se 'recuperan' 220 euros al realizar la declaración del IRPF.

Por supuesto, antes de realizar el pago de la inscripción es preceptivo obtener la confirmación de que la solicitud de matrícula ha sido admitida.

El curso se inaugurará el próximo 11 de marzo a las 18 h. en el Aula de la Sidra del CIFP Escuela de Hostelería y Turismo de Xixón, con la bienvenida a los participantes por parte de Roberto Suárez, director de dicho CIFP y la presentación del curso a cargo de Marcos A. Fernández, presidente de la Fundación Asturias XXI.

La parte práctica del curso correrá a cargo de Juan Luis García, Profesor del CIFP Hostelería y Turismo de Xixón, y por el sumiller Ricardo del Río.

El contenido teórico correrá a cargo de auténticos expertos del mundo de la sidra, comenzando con la intervención de Daniel Ruiz, Gerente de la DOP Sidra de Asturias y continuando por el Catedrático de Física y Química Miguel Ángel Pereda, el investigador Enrique Dapena, responsable del Programa de Fruticultura del SERIDA, la química y enóloga Cristina Castaño, Luis Benito García, presidente de la Cátedra de la Sidra de la Universidad de Uviéu, el licenciado en Geografía e Historia y experto en el mundo de la sidra Donato X. Villoria, la licenciada en Magisterio y miembro del Jurado del Campeonato Oficial de Escanciadores de Asturias desde el año 2020, Laura Ovín, y el llagareru Juan José Tomás, de Sidra JR.

Este equipo docente confiere a 'Sumiller de Sidra, nivel básico' una importante solidez y solvencia.

Programa Sumiller de Sidra -nivel básico-

<p>11/03/2025</p> <p>18:00-19:00 h. Bienvenida a cargo de Roberto Suárez, Director del CIFP Hostelería y Turismo Xixón.</p> <p>Presentación del curso a cargo de Marcos A. Fernández, Presidente de la Fundación Asturias XXI</p> <p>Conferencia: 'DOP Sidra de Asturias' a cargo de Daniel Ruiz, Gerente de la DOP Sidra de Asturias</p>	<p>19:00-20:00 h. Juan Luis García, Profesor del CIFP Hostelería y Turismo de Xixón</p> <p>Definición de cata Condiciones para la cata Fases de la cata Análisis visual Color Comportamiento en vaso Talleres sensoriales</p>	<p>13/03/2025</p> <p>18:00-19:00 h. Conferencia: 'Las fermentaciones en sidra. Aproximación sensorial' a cargo de Miguel Ángel Pereda, Catedrático de Física y Química y profesor asociado de la Universidad de Uviéu.</p> <p>19:00 -20:00 h. Juan Luis García, Profesor del CIFP Hostelería y Turismo de Xixón</p> <p>Cata de aromas / Atributos a valorar / Metodología / Tipos de aromas / Talleres sensoriales</p>
<p>18/03/2025</p> <p>18:00-19:00 h. Conferencia: 'Variedades asturianas de manzana de sidra' a cargo del investigador Enrique Dapena, responsable del Programa de Fruticultura del SE-RIDA</p> <p>19:00 -20:00 h. Juan Luis García, Profesor del CIFP Hostelería y Turismo de Xixón</p> <p>Análisis gustativo (sabor y tacto) Sabores básicos / Sensaciones táctiles / Talleres sensoriales</p>	<p>20/03/2025</p> <p>18:00-19:00 h. Conferencia: 'Elaboración de Sidra Natural' a cargo de la química y enóloga Cristina Castaño</p> <p>19:00 -20:00 h. Juan Luis García, Profesor del CIFP Hostelería y Turismo de Xixón</p> <p>Ficha de cata de una sidra natural Prueba de sidras monovarietales</p>	<p>25/03/2025</p> <p>18:00-19:00 h. Conferencia: 'La sidra asturiana, historia y patrimonio de la humanidad' a cargo Luis Benito García, Presidente de la Cátedra de la Sidra, Universidad d'Uviéu.</p> <p>19:00 -20:00 h. Ricardo del Río, sumiller</p> <p>Cata de Sidra Natural</p>
<p>27/03/2025</p> <p>18:00-19:00 h. Conferencia: 'Elaboración de Otras Sidras' a cargo de la química y enóloga Cristina Castaño</p> <p>19:00 -20:00 h. Ricardo del Río, sumiller</p> <p>Cata de : Sidra de Hielo Sidra de Fuego Vinagre de sidra Aguardiente de sidra</p>	<p>01/04/2025</p> <p>18:00-19:00 h. Conferencia: 'Sidras del Mundo' a cargo del licenciado en Geografía e Historia, y experto en el mundo de la sidra Donato X. Villoria</p> <p>19:00 -20:00 h. Ricardo del Río, sumiller</p> <p>Cata de Sidras del Mundo</p>	<p>03/04/2025</p> <p>18:00-19:00 h. Taller teórico-práctico de escanciado de sidra.</p> <p>A cargo de la campeona escanciadora Laura Ovín, licenciada en Magisterio y miembro del Jurado del Campeonato Oficial de Escanciadores de Asturias desde el año 2020</p>
<p>08/04/2025</p> <p>18:00-19:00 h. Visita y cata de sidra en el Ilagar Sidra JR</p> <p>Prueba de sidras de tonel en diferentes estados de evolución, a cargo del Ilagareru Juan José Tomás</p>	<p>10/04/2025</p> <p>18:00-20:00 h.</p> <p>Repaso teórico /dudas Examen teórico Examen práctico</p>	

<https://fundacionasturies.org/programacion/>

Llagar Fonciello: una sidra con identidad propia



La fachada'l llagar Fonciello, un proyeutu de vida

José Ramón Llaneza vivió el mundo de la sidra desde que era un niño. Tras unos años dedicado a otras profesiones, decidió levantar con su padre el llagar Fonciello, que hoy se consolida como un referente en el sector

José Ramón Llaneza no recuerda un solo momento de su infancia en el que la sidra no estuviera presente. Creció rodeado del aroma a manzana fermentada, ya que su padre, gran aficionado, tenía un pequeño llagar casero en el que producía la sidra para el consumo familiar. De esta manera, se empapó del ritual y absorbió esa pasión casi sin darse cuenta.

A medida que pasaban los años, iba participando en las distintas etapas del proceso y para cuando el llagar familiar desapareció, la semilla del amor por la sidra ya estaba profundamente arraigada. Aunque su vida tomó otros caminos, la idea de trabajar con la sidra nunca desapareció. Poco a poco, el proyecto fue tomando forma en su cabeza, hasta que decidió que podía ser su modo de vida.

Así fue como, junto a su padre, decidió dar el salto a lo profesional, elaborando una sidra con identidad

propia. Por ello, podemos decir que el llagar Fonciello es un sueño hecho realidad, a través del esfuerzo, la determinación y el amor por la sidra que José Ramón desarrolló desde niño.

Los comienzos nunca son fáciles

Cuando José Ramón y su padre decidieron abrir el llagar, sabían que no iba a resultar sencillo. No tenían experiencia en el sector, ni contactos, ni un nombre reconocido. Únicamente, contaban con una pasión inquebrantable por la sidra y con la intención de convertir todo lo vivido en el llagar casero en un proyecto profesional. Por ello, se tomaron cada batalla diaria como una ocasión para aprender e ir haciéndose un hueco en el mundo sidrero.

Hubo momentos de esfuerzo sin resultados inmediatos, pero no se rindieron. Trabajaron sin descanso, pu-



José Ramón Llana, l'alma'l llagar, ente les caxes qu'esperen la so distribución.

liendo cada detalle, hasta lograr su primera producción en el año 2001. Aquel fue un año clave, pues el sueño había dejado de ser una idea, convirtiéndose en botellas listas para salir al mercado al año siguiente. Fue un momento de orgullo, pero también el inicio de un nuevo reto: hacerse un nombre y consolidarse en el sector.

Hoy día, cuando mira atrás y ve lo que ha conseguido, José Ramón se llena de orgullo. El llagar ha crecido hasta alcanzar una capacidad de 1.200.000 litros, con una producción anual que ronda los 800.000. Lo que comenzó como un pequeño proyecto familiar es ahora una empresa floreciente, con un equipo de cinco personas que trabajan a diario en el llagar, aunque en épocas de máxima producción la plantilla se refuerza.

En el llagar se fabrica la sidra natural Fonciello y la sidra DOP Llana, esta última un homenaje al apellido familiar, una forma de llevar con orgullo su historia en cada botella. La ubicación también juega un papel fundamental en su crecimiento, al estar situado en el centro de Asturias, en un polígono industrial bien comunicado que facilita su distribución.

Pero si hay algo que José Ramón tiene claro es que

la calidad de la sidra empieza en la manzana. Por eso, trabaja exclusivamente con variedades asturianas, apostando por cosecheros locales y mayoristas que les garantizan una materia prima de primera.

El llagar cuenta también con una pequeña pumarada, en una finca adquirida originalmente con un propósito muy distinto: instalar un colector para depurar las aguas residuales del llagar. Sin embargo, con el tiempo, decidieron aprovechar el terreno y plantar la pumarada, cerrando así un círculo perfecto.

La anécdota del corcho

En todo proyecto hay momentos de prueba y error, y el llagar Fonciello no es la excepción. José Ramón recuerda el momento en que decidieron sustituir el corcho tradicional por uno de silicona. La intención era clara: mejorar la conservación de la sidra y evitar posibles alteraciones en el sabor o pérdida de aroma con el tiempo.

Sin embargo, la reacción no tardó en llegar. En un mundo tan arraigado a la tradición como el de la sidra, la idea generó un auténtico revuelo. Fueron muchos los que contemplaron la decisión con recelo.





Les estrellas del llagar

Para algunos, cambiar el corcho significaba alterar la esencia misma de la sidra. A pesar de ello, en Fonciello siguieron adelante, convencidos de que la innovación es clave para evolucionar sin perder la identidad.

Durante un tiempo, parecía que el cambio tenía sentido. Los corchos de silicona ofrecían ventajas técnicas: eran más homogéneos, reducían el riesgo de contaminaciones y aseguraban un cierre más preciso. Pero pronto se dieron cuenta de que el coste de producción se disparaba.

Después de analizar los pros y los contras, José Ramón tomó una decisión pragmática: regresar al corcho de aglomerado. A veces, innovar implica probar y rectificar.

Abriendo las puertas

El llagar abre sus puertas al público, reservando con antelación. De esta manera, se consigue una experiencia personalizada. También podemos comprar la sidra directamente en sus instalaciones.

Además, las visitas escolares se producen con regularidad. Los colegios suelen acudir cuando comienzan a mayar, para que los niños conozcan a fondo el proceso de elaboración. Durante la visita, tienen la oportunidad de probar la sidra dulce y disfrutar una pequeña visita guiada. Se trata de momentos muy emotivos, pues enseñar a los más pequeños el proceso de elaboración de la sidra es una forma de transmitir nuestra cultura y lograr que la tradición perdure en el tiempo.

La sidra, más que una bebida, una experiencia

Quienes visitan Asturias por primera vez se sorprenden con el ritual que acompaña al consumo de la si-

dra, la única del mundo que se vierte desde lo alto. El momento de escanciado es un espectáculo para los turistas, que también descubren la costumbre de compartir un vaso para todos. Más aún cuando llega el momento de pagar y se encuentran con que el precio no es por vaso, sino por botella.

Esto lleva a José Ramón a compartir una reflexión sobre el precio de la sidra. A pesar de ser una bebida popular que se disfruta en grupo, con un consumo medio de tres botellas por persona, el margen de beneficio para productores y chigres es reducido. Subir ligeramente el precio ayudaría a fortalecer la producción y mejorar la rentabilidad, además de aportar un mayor valor al producto, dándole la importancia que realmente merece.

Otro de los retos actuales es el cambio en los hábitos de consumo, especialmente entre los jóvenes, que se inclinan más por la cerveza en los últimos tiempos. En este sentido, José Ramón confía en que se trate de un ciclo y la sidra logre recuperar el protagonismo que siempre ha tenido. No es únicamente una bebida con identidad y tradición para consumir en chigres o fiestas de prao: también es perfecta para el consumo social en cualquier otro lugar. Refreshante, natural y con un precio muy asequible.

Asimismo, para garantizar su futuro, el dueño del llagar Fonciello apuesta por la idea de ampliar su alcance más allá de Asturias. No en vano, la sidra es una bebida con gran acogida por los turistas y, por tanto, con un potencial importante fuera de nuestra comunidad. Por ello, es necesario impulsar su promoción en otras comunidades, dándola a conocer en eventos, ferias, caterings y establecimientos donde aún no tiene la presencia que merece.

“A menudo, valoramos más lo de fuera que lo nuestro y no somos conscientes de la calidad de lo que tenemos”, señala José Ramón. Apostar por la sidra asturiana, tanto dentro como fuera de Asturias, es clave para que su presencia perdure entre nosotros y esto pasa por plantearse aspectos como el precio o la profesionalización del echador de sidra.

Un llagar con carácter propio

José Ramón nos indica que si hay un elemento que imprime carácter a cada llagar, son las levaduras. Fundamentales en el proceso, estas pequeñas protagonistas impregnan el ambiente y dejan su huella en cada fermentación. “Si llevamos un mismo mosto a diferentes llagares, el resultado nunca será el mismo. El sabor de la sidra cambiará, y eso se debe a las levaduras”, explica con convicción.

Pero en Fonciello las levaduras no son las únicas que marcan la diferencia. La familia Llaneza ha sabido imprimir su propia personalidad en cada botella. La sidra que producen no solo lleva el aroma de la bodega y el carácter que gana con el tiempo en los toneles, sino también el cariño, la paciencia y la dedicación de quienes la elaboran día tras día. No es un proceso mecánico, sino una labor artesanal donde cada detalle cuenta, desde la selección de la manzana hasta el momento en que la sidra está lista para ser disfrutada.

Este llagar es la prueba de que, con determinación y compromiso, los sueños pueden hacerse realidad y que, en cada botella de sidra, se esconde mucho más que una bebida: se encuentra el alma de quienes la crean.



José Ramón Llaneza nel so llagar



Fonciello, un llagar que fala d'enfotu y ciñu pola sidre

CHIGRE DE PERLITO

Jesús Muñiz



Jesús Muñiz rexenta esti chigre emblemáticu d'Avilés

Dellos chigres van armando la so hestoria con enfotu, pasión y determinín. Esta ye la intención de Jesús Muñiz y Ana Menéndez al rexentar el Chigre de Perlito

Nel mes d'avientu de 2024, Jesús Muñiz decide enfrentase al retu de xestionar dos sidrerías al tiempu: El Rinconín y el Chigre de Perlito, fiel a la tradición y la ufierta d'un produktu de calidá, pero ensin escaecer la gueta por nuevos sabores. El so ciñu pola sidre y la gastronomía axúntense al enfotu por caltener vivu'l llegáu familiar, que relluma en cada requexu los sos chigres.

Un llocal con pasáu, pero ainda por escribir

El Chigre de Perlito tien el so raigañu n'una de les arteries d'Avilés y esto apúrre-y una relevancia que arrópase anguañu na apuesta pola fusión pente tradición y modernidá, siempres regaes polos meyores palos de sidre.

Sicasí, nun ye un llabor cenciellu. Jesús y Ana lluchen por da-y un llaváu de cara a esti chigre que nun ye de

los más vieyos, pero forma parte de la hestoria d'Avilés y tien pasáu por diferentes dueños y estilos. Xestionar dos sidrerías ye abegosu, porque implica tar presente en dos llocalizaciones diferentes y, magar que l'equipu col que cuenta ye de confianza, la pareya nagua por afitar una atención personalizada nos dos chigres.

La ubicación del llocal nuna zona más comercial pue apurrir dinamismu y el tamañu la sidrería faila afayaíza pa ufrir un comedor ampliu y atrautivu, que recibe a la so vecería con amabilidá, convirtiéndose asina en parte de la vida social d'Avilés.

Sidre, bona cocina y un homenaxe a Perlito y a Vicky

La sidre ye la protagonista cimera nel Chigre de Perlito. Jesús encárgase personalmente de la seleición, visitando los llagares y preparando una carta que se



El Chigre de Perlito, una sidrería enllena d'arte y renomances

diferencie de la competencia, col enfotu de sosprender con nuevos sabores y combinaciones.

El cartelu "la cocina de Vicky" relluma a la entrada la cocina, en honor a la ma de Ana, que fue una gran cocinera. Mentantu que Vicky destacaba coles sos recetas tradicionales, la so fía Ana da un pasu más y trabaya tanto la tradición como les idegues modernes.

El yá famosu Cachopu Perlito, cola so combinación de carne de xata, quesu Gamonéu, xamón ibéricu y mazana pochada, tien cosechaos grandes éxitos y ye una de les ayalgues de la carta.

Anguañu, trabayen nun segundu cachopu, con setes, quesu Rebolléu y un toque especial con sidre.

Les menazules, poco habituales nos restaurantes asturianos, cocínense equí de manera cenciella, pa nun perder l'autenticidá'l platu, y tamién son famosos les sos recetas de pescáu y mariscu, con ingredientes frescos y el compromisu d'apurir una ufierta gastronómica de altu nivel.

Más que un nome: la heriedá de Perlito

El nome'l chigre nun ye daqué casual. El términu chigre, que procede de los pesqueros, por un mecanismu

pa mover pesos que utilizóse dempués pa descorchar les botelles de sidre, ye un nome acertáu pa la sidrería, que inda tien muncha hestoria que percorrer.

Arriendes d'ello, Perlito yera'l pá de Jesús, una figura llocal mui conocida n'Avilés, al tar venceyáu a la música tradicional y coral, la composición musical y la cultura popular, dexando una güelga fonda na comunidá. Destamiente, la referencia al llegáu paternu ye un tributu al ciñu pola hestoria avilesina, la tradición y la familia. Calteniendo a Perlito y a Vicky n'alcordanza, Jesús y Ana faen medrar los sos chigres con gran arguyu.

Esti simbolismu anubre tola filosofía'l negociu, tresmitiendo'l ciñu pol raigañu propiu y espardiéndolo fasta convertilo nun finxu pal so proyeutu. Pasín a pasu, el Chigre de Perlito va desendolcando la so nueva identidá, nanguando por convertise nun referente dientru d'Avilés.

 Testu: Susana Sela
Semeya: Flavio Lorenzo

EL CHIGRE DE PERLITO

Avda. San Agustín 9. Avilés
T. 984 28 90 41.

Sidrería La Llosa

Sencillez y sabor



Comedor de la Sidrería La Llosa

Las dos hermanas que regentan esta sidrería continúan la tradición de cocina sencilla aprendida en 23 años de trabajo con su madre, en la que las materias primas de calidad son las auténticas protagonistas y los sabores son auténticos

Tras la jubilación de su madre, Teresi y Luisi, que llevaban 23 años trabajando con ella, decidieron seguir con esta casa de comidas sin apenas introducir cambios en el tipo de cocina que ya le había hecho ganar su reconocimiento dentro de la restauración asturiana, aportando como mucho unas pinceladas decorativas a la cocina de su madre “para traerla a a estos tiempos”.

Describen su cocina como “sencilla, sin disfrazar la materia prima y poniendo en la mesa lo mejor” y destacan la sopa de llámpares, los potes y fabada en invierno y las patatas con pulpo de pedreru en verano, sin olvidarnos de los pescados en fuente de barro, los pimientos rellenos de caza, la carne guisada y unos callos con 5 P, además de los postres caseros.

Con todo ello, por supuesto, sidra, que cada uno puede servir a su ritmo en su propia mesa gracias a los escanciadores automáticos de COEM, elegantes y silenciosos, que en este caso han personalizado con el nombre y logo de la sidrería.

SIDRERÍA LA LLOSA

Les Arenes, Oles, Villaviciosa.

T. 639 72 75 08



Ún de los echaores COEM na mesa de La Llosa.

Taberna La Bicha

Parrilla, sidra y buen ambiente



Sobre estas líneas, fachada de la Taberna La Bicha. Abajo bacalláu a la portuguesa, una de les especialidades d'esti negociu hosteleru asitiáu nel barriu xixonés de Nueu Rocés. Darréu, botelles de sidre JR preparaes pa servir.

Este negocio hostelero, regentado por Elena Álvarez y ubicado en el barrio xixonés de Nuevo Rocés desde hace más de una década, destaca por su exquisita cocina casera, bien acompañada de la sidra natural del llagar JR.



La Bicha fue uno de los primeros negocios que se establecieron en el barrio xixonés de Nuevo Rocés hace ya más de una década. Regentado por Elena Álvarez, ha sabido ganarse a los clientes con su amabilidad y su buena cocina casera, destacando, además de su menú del día, las espectaculares parrillas, las carnes a la piedra o su especialidad, el bacalao a la portuguesa.

En esta taberna se pueden acompañar sus exquisiteces culinarias con sidra natural **JR**, siempre lista y a la temperatura perfecta. La apuesta por el llagar xixonés viene de lejos. Fue amor a primera vista, “me la dio a probar un amigo en su negocio y me gustó tanto que desde entonces no tenemos otra”. La acogida de la clientela también fue fantástica por lo que la pareja JR-La Bicha va para largo.

En definitiva, La Bicha es un lugar acogedor y muy familiar, con una terraza ideal para disfrutar durante todo el año mientras se toma una tapa acompañada de un buen culín de sidra.



TABERNA LA BICHA

Avda. de Rocés, 985. Xixón.

T. 984 28 90 41.

El chigre dende la cocina



José Francisco Hernández asegura que la organización ye perimportante pa que la cocina funcione

¿Entruguéstite dalguna vegada cómo se ve too dende l'otru llau, dende esi espaciu invisible pa la vecería au se tresnen los platos, dende les coraes del chigre? Equí vamos cuntátelo

Los chigres son llugares enllenos allegría, au los veceros charren pente culín y culín, pero la cocina ye un universu aparte. ¿Entruguéstite dalguna vegada cómo se ve too dende l'otru llau, dende esi espaciu invisible pa la vecería au se tresnen los platos, dende les coraes del chigre? Equí vamos cuntátelo.

La organización ye la clave

Pa entender meyor cómo ye'l día ente día na cocina d'un chigre, tienes de maxinar un llugar au'l dinamismu y la presión van de la mano. Equí, l'ambiente nun se caracteriza pola calma, sinón por un ritmu frenéticu y constante, au cada platu tien de tar preparáu nel momentu esautu. Si nun ye asina, frenaría a los

camareros y a los echaores de sidre y too sedría un caos.

Poru, nesti microcosmos, lo que importa ye'l trabayu n'equipo y la organización. La cocina ye un llugar perimportante y tola xente que trabaya nella tien de saber xugar el so papel ensin triar a los demás. Dende la llegada les comandes fasta'l caberu platu que sal a la mesa, cada movimientu tien de facese con precisión.

La visión única de los cocineros

Magar que nun los veas, los cocineros coneuten tamién cola vecería. Dende la cocina, tienen una visión única del ambiente'l chigre. Sienten les rises y les vo-

ces, mecíos col constante dir y venir de los camareros pente les meses, los ruíos de les botelles de sidre al posase, l'arume la sidre al cayér al vasu. Los cocineros tienen la oportunidá d'esclucar la experiencia dende un ángulu diferente y tan presentes nos detalles que marquen la diferencia.

Muchos cocineros entamen a trabayar mui nuevos, na adolescencia. Por exemplu, Isabel Viqueira, de Casa Germán, entamó de pinche a los quince años. José, de Casa Lin, vio ñacer la so carrera nel San Félix a los diecisiete. Toos coinciden en que nun ye lo mesmo un chigre que un restorán convencional. La sidrería tien un ritmu distintu que-y apurre autenticidá. Tolos trabayaores saben que la sidre favorez la socialización y qu'equí xenérase un ambiente especial. Ye duru, pero los más d'ellos, siéntense parte d'una familia.

Na cocina, la sidre tamién ye protagonista, mesmo pa facer una sopa que un pescáu o un postre. Pero más enllá de los ingredientes y recetas, la experiencia de trabayar na cocina d'un chigre ye un desafío constante. Como diz José, "la xente merez opciones sabroses y bien feches"

Pa que la cocina seya dinámica, la organización ye perimportante. Hai de saber adautase a les circunsancies. Cuandu la xente tien restricciones alimentaries, hai d'ufrir opciones saborgoses y bien feches



La cocina, protagonista invisible del chigre



En cocina hai de saber xestionar la presión. Na semeya Isabel Viqueiras y Norma, de Casa Germán.



SEMÁNTICA DE LA SIDRERÍA

Sidrerías o almacenes de sidra

Manuel Gutiérrez Busto

La lengua castellana, además de ser la segunda más utilizada en el mundo, tiene las suficientes expresiones para todo aquello que se nos ocurre. Lo mismo que actualmente la gente le da por utilizar expresiones en inglés o neologismos como “outlet” para las rebajas, a pesar que siempre fueron saldos o rebajas, pasa lo mismo con las sidrerías que es el sitio donde no solamente se vende sidra, sino que es el sitio en que deben servirla como es debido, escanciándola, a temperatura, cuidando la bebida para que el cliente pueda disfrutarla en toda su plenitud. Digo esto porque actualmente cada vez se lleva más el escanciador mecánico, ya no cuento lo del tapón verde o “no me jodas”. Lo digo ahora que hemos recogido el galardón de la cultura sidrera que está reconocida por la UNESCO y entre uno de los condicionantes para seguir manteniendo esa salvaguarda, es el escanciado.

Ya no volverán los días que baje el precio de la botella como antiguamente. Si era año de manzana, la botella bajaba alguna peseta. En sidra ya no hay outlet, ni rebajas, lo que sube ahí se queda y vuelve a subir. Los lagareros quieren subir la sidra para dignificar la bebida, porque dicen que es barata; los chigreros, dicen que tienen que pagar al escanciador y demás impuestos. Lo que ya no me cuadra tanto es que lo que se llama sidrería, en aquellas circunstancias que no te echan o escancian la sidra, deberían de llamarse almacén de sidra o deberían de poner “aquí se expende sidra” como en algunas gasolineras que expenden gasolina pues la tienes que servir tú. Como vemos cada vez hay más expendedores de sidra y menos sidrerías.

Yo me pregunto qué fue de aquellas que promocionó el Principado, ahora que se celebra FITUR, como ‘Sidrerías del Principado’ donde tenían que servir la sidra escanciándola, donde requerían que tuviesen entre algunos de los productos gastronómicos quesos con denominación de origen, productos o mariscos de las lonjas asturianas y por supuesto sidra de Denominación de Origen Sidra de Asturias. ¿Dónde están, cuántas quedan, las que quedan cumplen los requisitos o ese título o galardón es a perpetuidad?

Todos quieren engrosar sus arcas, los cosecheros, los elaboradores, los chigreros, todos quieren subir la sidra, pero ¿qué hacen ellos por la sidra? ¿vais a cuidar el producto, la manzana, tenéis escanciadores, o les pagáis como camareros para servir cafés? ¿cuidáis la sidra manteniendo la temperatura o solo queréis las mesas con el mantel puesto para que nadie se siente porque es más rentable pedir unas tapas y servir una caña que tener dos bebedores de sidra y atenderlos correcta y debidamente?. Ante tantos interrogantes lo que se me ocurre es que cada vez miramos menos para la gran protagonista que es la sidra. Miramos más los intereses particulares de cada uno y también incluyo el de los consumidores. Es una pena que tengamos o digamos que tenemos una cultura sidrera y la protagonista al final la utilizamos para justificar la mezquindad de cada interés personal.

Bebe sidra, escánciame un culete, que es largo el día.

#AlimentaTuAlma

OVIEDO

TLF. 985 13 96 82

AVENIDA DE GALICIA, 14
BAJO DERECHA

Doña Concha
alimenta tu alma

Toma un culín



ECHAORA CON XEITU

Camarera echando sidre en Sotrandiu, año 1940. Semeya de Valentín Vega. Atención al estilo y a la posición de la man que garra el vasu.



SIDRO FEMINISMU

Llevar la man, namás pa echar un culín. Post contra la violencia contra les mujeres.

SIDRA FRAN

La mezcla de variedades amariques, dulces y ácidos xunto cola so mauración en madera dan a esta saborgosa sidre un tasto en boca frescu, secu y amargu, con clares notes de mazana y color mariello payizo con relumos cristalinos. Arume intensu y pegue persistente.



SIDRA EL GUIRRIO

Garramos esta prestosa felicitación d'añu nuevu de la

páxina de Fernando Paredano, con un anunciu de Sidra El Guirrio, del año 1910.



UN VASU CON HESTORIA

Non tolos vasos de sidre son iguales... Vasu publicitariu de Sidra Mayador, pensáu pa beber sidre gasificado; de mediaos del sieglu pasáu.



SI QUIES QUE BAILE CONTIGO

Ún de los más míticos cancios de chigre acompañáu d'illustración de Güiti. Si quies que baile contigo has dame un besu... o sinón polo menos un culín.



ESCDU

Talla en maera del prestosisimu escudu de l'Asociación de Sidra Casera de Piloña que representa ún de los caballeros del escudu del conceyu, echando un culín.

Nerea Araujo

ECHANDO SIDRE Y CUNTANDO HESTORIES

Al entrar nel Bar Villanueva, siénteste endolcáu nun ambiente caldiu y afayaízu. Nerea Araujo xestiona'l chigre con una gran enerxía, que paez nun escosar enxamás

¿Cómo entamesti a echar sidre?

Como muncha xente, entamé con agua. Dicen que ye lo meyor pa deprender, pero al final, ye diferente dafechu. Primeru, engárreste col agua, fasta facelo cayer en vasu. Y entós, llega'l momentu d'animase cola sidre de verdá. Garres la botella, intentes facelo con estilu... y cásiqúe too va al suelu. Dami la risa pensalo. Agora, con tolos años que llevo, cuento que ta dominao. Sicasí, siempre hai daqué qu'ameyorar, a base de práutica, vamos puliendo'l resultáu.

¿Deprendiesti equí, nel Villanueva?

Non, non. Foi munchu enantes, de chavaluca, nes fiestes de prau. Y sobromanera, en Samartín, colos míos collacies. Denguna nun sabía echar sidre y como yo atrevíame con too, pues tocábame a mín. Nun ye que fuera una esperta, pero daquién tenía de facelo... Poro, el mio entrenamientu entamó asina, pente improvisación y folixa.

Llueu fui trabayar a L.luarca y ellí tuvi de tomalo más en serio. Curiosamente, n'aquel chigre nun s'echaba sidre, fui yo la que me decidí a prebar y pensé, ¿por qué non? Asina qu'entamé echalo nel bar. Ye guapo camentar que daqué tan de nueso quedó instaurao n'aquel llocal porque yo entamé a facelo.

Cúntami daqué del ambiente sidreru d'Ayer

Equí bébese sidre tol añu. Ye verdá qu'hai más movimientu pel branu, pero tengo veceros que vienen tolos díes a beber sidre. Préstame cuando llega xente de fuera, porque echar sidre ye mui asturiano y encántame que llame tantu l'atención. Ye una seña d'identidá y pa ellos, una esperiencia máxica que-yos permite compartir un cachín de lo que somos.

Maxino que los turistes ablucarán

¡Sí! Pídenme semeyes, vidios, que los enseñe a echalo... Alcuérdome una vegada en L.luarca, qu'unos turistes queríen grabame echando sidre pa llevar el vidiu de recuerdu a Bélxica. Ye lo que te fai atalantar qu'una téunica que pa ti resulta natural, impresiona a

otres persones, que ye una imaxe de lo que somos.

Equí pasóme lo mesmu. Lláma-yos munchu l'atención. Y lo más graciosu ye cuando intenten facelo ellos. Enséñelos a garrar la botella, a colocar el vasu... y ponen postures rares. Nun saben si mirar a la botella o al vasu y, al final, va too al suelu. Ríome muncho, pero tamién ye verdá que toos entamamos d'esa triba. Naide nun ñació sabiendo.

Hai xente qu'azótase munchu cuando siente que ye'l centru d'atención

Yo non. Préstame que la xente sienta atracción por coses tan de nueso como lo d'echar sidre. Yo soi mui asturiana, y lo que más me gusta son les nuses fiestes de prau, folixes grandes, vistime col traxe tradicional, echar sidre... Tolo que ta venceyao a la nuesa identidá.

Tenemos un padremuñu ablucante y dacuando, paez que damos por sentao lo que tenemos como daqué que nun tien importancia dala. Pero tiénla. Y esfrutalo y compartilo cola xente ye'l nuesu deber. Ye la nuesa obligación moral sentimos arguyosos de ser quién somos.

Arriendes d'echar sidre, escribes. ¿Qué tipu de llibros? ¿Cómo combines esto col trabayu na sidrería?

De too un poco. Fantasía, triller, comedia romántica, pa la reciella... Esperimento con diferentes xéneros y cunto les hestories que me vienen a la mollera. Nun me gusta poner llendes.

Ye mui gratificante: crees una hestoria, das-y forma y compártela. De dalguna manera, aseméyase a lo que falábemos d'echar sidre, poles implicaciones culturales que tien. Y pola pacencia y práutica qu'hai de tener con entrambos dos llabores. Naide escribe'l llibru perfeutu al entamar nin echa'l primer culín ensin regar el suelu. Y les dos facetes tienen esi aquel de compartir daqué mui tuyo colos demás.



Café & Mi Cultura



Araujo
Fuego
izas



Sidre, resistencia y comunidad



Néstor Bustelo estudia'l papel de los chigres na vida social asturiana

N'Asturies, la sidre ye un símbolu d'identidá y un componente fundamental del desendolcu la comunidá. Néstor Bustelo estudia cómo estos espacios fueron clave na vida social y política de los obreros asturianos nel sieglu XX

Chigres y trabayaores:

un viaxe pela nuesa hestoria recién

L'orixe l'estudiu

Néstor Bustelo entamó esti trabayu cuando taba somorguiáu nel so Máster n'Hestoria y Análisis Sociocultural, venceyándolo cola so investigación alrodiu la socialización de los obreros na dómina la Restauración.

El so interés pol papel de los chigres y los espacios d'aconceyamientu empobinólu a afondar nel sieglu XX, cuando los chigres convirtiéronse n'auténticos

epicentros de la vida social.

Los chigres: munchu más que ocio

El llibru enfótase en cómo los chigres nun yeren namás que llugares d'ocio, yeren tamién centros d'aconceyamientu y alderique. Durante'l franquismu, estos llugares funcionaben como puntos d'alcuentru, dacuando clandestinos, au entamaben reuniones polítiques y distribuyíase propaganda.

Destamiente, los chigres-tienda yeren espacios nos que l'actividá comercial y social endolcábase, convirtiéndolos en núcleos perimportantes pa la comunidá.

Testemoñu d'una dómina

Na so investigación, Bustelo trabayó con fontes orales esistentes nel Archivu, au pudo sentir los testemo-



Los chigres yeren llugar d'aconceyamientu y movimientu políticu

ños d'antiguos militantes y les sos families. Estos espacios yeren importantes nel desendolcu la política y tamién pa la vida cotidianu de los trabayaos.

Arriendes d'ello, l'autor estudia cómo l'accesu la muyer a estos llugares va se tresformando col tiempu, pasando d'una presencia cásique inesistente y llimitada a la muyer que rexentaba'l chigre a una integración progresiva, sobremanera nes ciudaes.

La sidre como elementu social

Ún de los aspectos más interesantes del llibru ye'l centráu na importancia la sidre como vehículu de sociabilidad. Hasta los años 50 y 60, cuando entamó a imponese un modelu comercial más ampliu, la sidre yera la bébora alcólica más esparcida n'Asturies.

Como'l so consumu implica un ritual especial, enxamás en soledá y con un únicu vasu compartíu, fomenta un fuerte sentíu de comunidá y pertenencia al grupu. Esti calter simbólicu resultaba dacuando incómodu pa los dirixentes de les grandes empreses, que naguaben por ufrir alternatives d'ociu menos colectives y más controlaes.

Pente'l pasáu y el futuru

Pa desendolcar la so investigación, Bustelo acude a hemeroteques, archivos municipales y estudios previos, como'l trabayu de Gómez Quirós sobre l'alcoholismo n'Asturies. Tamién analiza documentales,

rescamplando pente ellos el de Campaneros sobre les rellaciones sociales de los obreros avilesinos.

Magar que l'autor tien aparcada temporalmente la so carrera investigadora pa dedicase a la enseñanza, el so interés por esti tema caltiénse y nun descarta continuar con elli pa preparar el so doctoráu, nun futuru.

El llibru 'Chigres y trabajadore' rescata una parte perimportante de la nuesa hestoria social, invitándonos a reflexonar sobro'l papel de los espacios d'aconceyamientu na construcción de les identidaes colectives.



La sidre xuega un papel fundamental na vida social.

Una ayalga etnográfica en Quintana (Xixón)



En Quintana escuéndense dellos llagares tradicionales perinteresantes

El llagar de Mari Carmen Rodríguez treslládamos a un espaciu que fue'l corazón de la producción familiar de sidre, rescamplando la evolución de los vezos y la tresformación del procesu col tiempu

La casa de Mari Carmen escuende una ayalga perinteresante, difícil d'atalantar cuando pases per delante. Magar que nadie nun maya yá n'elli, el llagar de César Rodríguez, que anguañu guarda la so fía Mari Carmen, resiste'l pasu'l tiempu, como un testigu silenciosu de la nuesa enraigonada tradición sidrera.

Mari Carmen nun ye a calcular l'antigüedá exauta'l llagar, pero camienta que podría cumplir los 200 años. El cálculu, failu teniendo en cuenta la edá que tendría el so güelu si viviera n'actualidá, 136 años, considerando tamién que la casa yá yera vieya cuando elli entró a vivir n'ella y el llagar venía con ella.

La hestoria'l llagar ta fundamente vanceyada a la familia de Mari Carmen. Nos sos anicios, la casa pertenecía a los sos güelos, que tenía en renta mentantu que trabayaben la casería. El so güelu nun quinxo



Mayadora, de la que cai la magaya al maseru



Detalle del llagar de César Rodríguez, pá de Mari Carmen

mercala nunca, daqué que sí fixeron los pas de Mari Carmen, asegurando que la propiedá siguiera en manes de la familia.

Un pasáu de sidre y comunidá

Les renomances de la infancia de Mari Carmen caltienen imáxenes venceyaes a la producción de sidre nel so llar, nun procesu familiar que-yos venceyaba a toos. Nel entamu, alcuérdase que llegaba un camión con una cuba dende Nava, pa llevase sidre, pero col tiempu, la producción enfotóse nel consumu familiar.

Nos tiempos del so güelu, axuntábense col vecín pa producir sidre pa les dos cases y tamién recuerda que los vecinos allegábense pa corchar y prebar la sidre, nun percorríu que diba d'un llagar a otru. Destamiente, la sidre tresformábase nun finxu pa la comunidá.

Na casa de Mari Carmen, tola familia participaba nos llabores del llagar. Dende pañar mazana fasta prensa-la, toos contribuyíen. Ella remembra cómo chaba un gabbitu al so pá p'apertar la magaya y cómo teníen de pasar delles vegaes a llevar los gochos (les maeres que se coloquen enriba la magaya) pa cortalo y prensalo de manera más eficiente.

El llabor más abegosu nel llagar yera'l de llavar dempués tola maera y eso faciálo'l so pá.

Un llagar que resiste'l pasu'l tiempu

Anguañu, Mari Carmen sigui teniendo una guapa pumarada, pero la producción de mazana destínase dafechu a Sidra Menéndez.

Magar que na casa dexaron de producir sidre hai bien d'años, el llagar caltiénse como una renomanza de la nuesa cultura y como una renomanza de la evolución d'esti aperíu, que mos acompaña dende cuantísimayá nel procesu d'ellaboración de la sidre asturiano.

Los llagares tradicionales caltienen la memoria d'un tiempu que la comunidá compartía vida y trabayu.



Mari Carmen Rodríguez enséñanos el so llagar

Un testigu de sieglu y mediu de vida



El llagar de sobigañu de Sidra Castañón vencéyamos al nuesu pasáu

Nes dependencies de Sidra Castañón inda descansa un antigu llagar de sobigañu, en perfeutu estáu, como testemoñu del nuesu pasáu y finxu del presente. La so ablucante cadarma de maera, curtía pol tiempu, ye anguañu un símbolu d'identidá y un iconu del nuesu pasáu

Esti llagar entamó a pensar sidre hai más de 150 años, en dalgún llugar del conceyu maliayu, cuando la sidre mayábase con pacencia y esfuerciu físicu. La so inmensa cadarma guárdase anguañu nun llocal de dos altures, recordándonos los tiempos nos que la so prensa yera la reina'l llagar. Col so mecanismu en forma tisories, les imponentes vigues exercíen una gran presión sobre la magaya, estrumiendola pa que brotara la mayor cantidá posible de sidre.

De xuru que yera un trabayu mui abegosu. La familia, n'andecha cola xente'l pueblu, dedicaba munches xornaes a pañar la mazana, llavar les botelles, axustar la prensa y tener el llagar bien llimpiu pa entamar

a trabayar. Cásique podemos sentir los cruxíos de la maera, mentantu que l'arume la mazana anubría'l llugar, ellí au tuviera.

Anguañu disponemos de sistemes más automatizaos y cenciellos de remanar, pero estos vieyos llagares son una ventana al nuesu pasáu.

Un requexu con muncha hestoria

Magar que munchos d'estos llagares van esapeciendo, escaecíos y vencíos pol pasu'l tiempu y l'ausencia cuidaos, el destín d'esti en particular camudó hai trece años, cuando Julián Castañón tomó'l determinu de mercalo y incorporalo al patrimoniu de Sidra Castañón.



Detalle d'un mayu del llagar, que resiste'l pasu'l tiempu

El llagar ta en desusu, pero l'ablucante prensa sigui en pie, maxestuosa, calteniendo les hestories que se grabaron na so maera y que paecen baltir ente los nuegos güeyos.

Desgraciadamente, Julián Castañón nun dispón de documentación dala alrodiu'l llagar, pero de xuru que tien más de 150 años.

Güei, el llagar asómase a los visitantes tres d'una cristalera que lu protexe, como si el tiempu tuviera deteníose. Dende l'otru llau'l vidriu, podemos apreciar la inmensa construcción, en maera dafechu, ensin que falte dengún elementu, incluyendo un mayu de la dómina. A los sos pies, descansan unos toneles que tamién formen parte del nuesu patrimoniu cultural y refuercen la sensación de tar ente un cachín de la nuesa hestoria.

Un llogáu que se caltién

Magar qu'esti llagar nun produza sidre nos nuegos tiempos, ye munchu más qu'una pieza de muséu. Ye un símbolu, que representa'l llugar que ocupa la tradición nes nueses vides. Ye'l finxu con un pasáu nel que la sidre facíase nes cases y nos pueblos, con munchu esfuerciu, determináu y trabayu en común.

Julián Castañón y la so familia sábenlo bien: el so amor pol patrimoniu cultural sidreru llevólos a acutar un espaciu especial pal llagar, dientru les sos instalaciones, asegurándose de qu'esta ayalga se conserve y inspire a la xente que tien la suerte de contemplala.

Sidra Castañón, fundada en 1938, tien nidio la importancia d'atopar un equilibriu pente la modernidá y el respetu pola tradición. El llagar de sobigañu que

Esti llagar yá nun cruxe nin arreceiende a magaya, pero la so maera inda solluta hestories d'esfuerciu, tradición y trabayu n'andecha. Con elli, la memoria llucha escontra l'escaezu

guarden con tantu ciñu ye un recordatoriu de que la sidre ye daqué más que una bébora. Ye parte la nuesa hestoria, la nuesa identidá.

Sollutos dende'l pasáu

Acolumbrar esti llagar ye asomase a un tiempu que la vida trescurría más a modo. Una vida na que los toneles calteníen sidre y l'alma de la xente que la trabayaba. Son les voces del trabayu n'andecha, les folixes alrodiu'l procesu, pa facer la estaya más afayaiza.

La prensa yá nun ruxe col movimientu la maera, nadie nun mueve yá los mecanismos, pero el llagar sigui fallando, lluchando escontra el tiempu, apurriéndonos les voces del pasáu que quedaron enguedeyaes nes sos regalles.

Poru, mentantu que la ellaboración de sidre sigue evolucionando, agospiada por nueves téuniques y procesos, esti requexu de Sidra Castañón dizmos que'l presente ye posible porque hebo un pasáu que ye de nuesu y que, gracias a xente como Julián, nun va cayer nel escaezu.

Elaboración casera de sidra 'd'espolleta'

Se recupera y perfecciona la tradicional elaboración de sidra espumosa en los llagares caseros



Les botelles reciclaes de sidre axampanao, xampán o cava siempres foron mui apreciaes pa corchar la sidre d'espolleta.

Método tradicional asturiano

La sidra 'd'espolleta' esto es, la sidra espumosa, se viene realizando tradicionalmente en los llagares caseros siguiendo el método conocido precisamente como 'antiguo' o 'tradicional' que básicamente consiste en la finalización del proceso fermentativo dentro de la botella.

El método es por lo tanto de una única fermentación, y para llevarlo a cabo, la forma más tradicional consistía en embotellarla cuando aún no había finalizado la fermentación, para lo cual acostumbraba a elaborarse una barrica de sidra con este objeto, puesto que, de utilizarla de un depósito mayor, supondría que este no quedaría lleno y por lo tanto la superficie de contacto de la sidra con el aire sería mayor, aumentando exponencialmente la posibilidad de que se pique la sidra.

Pero este proceso no es tan sencillo como puede parecer, puesto que según la cantidad de azúcares que queden por fermentar, la presión generada dentro de la botella va a ser mayor o menor, lo que teniendo en cuenta que las botellas no siempre eran lo suficientemente resistentes, ni los corchos de la debida calidad -y no había chapas- era muy frecuente que no aguan-

taran la presión y acabarían 'españando', en unas ocasiones expulsando el corcho, y en otras rompiéndose la propia botella.

Para solucionar este problema, aparte de seleccionar cuidadosamente el momento del embotellado, se recurría a argollar el corcho, para que aguantara mejor la presión generada dentro de la botella, e incluso a enterrar las botellas -boca abajo parece ser que era la forma más eficaz- de manera que la resistencia del medio -la tierra- facilitara el aguante de la presión interna de la botella.

En cualquier caso, de embotellarse la sidra con un alto nivel de azúcares, y conseguir que aguantara la botella y el corcho, la presión generada era tan alta que la mitad de la sidra se perdía al abrir la botella.

Por eso, también se generalizó -cuando el acceso al azúcar fue más sencillo- el esperar a la finalización de la fermentación y aprovechar el momento de corchar la pipa de sidra para embotellar unas cuantas botellas añadiéndoles una 'cuyaraína' de azúcar. Esto suponía grandes ventajas, puesto que no hacía falta elaborar una barrica específicamente para 'sidre d'espolleta', y se controlaba de forma práctica la cantidad de azúcar

de la sidra embotellada y, por tanto, la presión generada dentro de la botella.

En principio se trataría también de una única fermentación, puesto que lo que se hace es continuar la fermentación existente -casi finalizada, pero con las levaduras aún vivas- añadiéndole nuevos nutrientes.

Con ello se consigue una cierta 'normalización' del proceso productivo, aun cuando al tratarse de una elaboración con levaduras 'salvajes' -como se hace tradicionalmente- el resultado no siempre era el mismo, puesto que hay determinadas levaduras que se ven afectadas tanto por la presión como por el grado alcohólico, con lo que la fermentación puede ser más lenta, o incluso paralizarse en determinado momento, lo que provoca que, muy frecuentemente, el resultado final sea más bien una sidra semiseca, por lo demás muy apreciada, y muy utilizada para celebraciones familiares por ser del gusto de la mayoría de los comensales y no necesitar ser escanciada.

Mejoras del método tradicional asturiano

En los últimos tiempos los avances técnicos han propiciado mejorar enormemente este método de elaboración tradicional, puesto que, al generalizarse el uso de densímetros, podemos determinar el momento exacto en el que queremos corchar, habiendo opciones para todos los gustos, aunque generalmente la densidad elegida suele estar entre 1020 y 1005, según el resultado final que queramos obtener -presión, alcohol y azúcares residuales-.

Por supuesto, la mejora de calidad de las botellas -para este fin se prefería utilizar botellas 'de xampán' en lugar de las de molde de fierro-, y la cada vez más



El degüelle de la sidre d'espoleta ye imprescindible pa llimpia la madre que se forma nel procesu formientación dientru la botella.

frecuente utilización de las chapas en lugar de los corchos, favorece todo el proceso, que paulatinamente va perfeccionándose, habiendo quien realiza un degüelle de esta sidra para liberarla de 'la madre', o quien le añade bentonita -arcilla de grano muy fino- para mejorar su clarificación, siguiendo el ejemplo del

En **VIR** miramos polo tuyo,



...crecemos col cartón.



El proceso de modernización de los llagares caseros es un fenómeno perinteresante que va a más.

champán y de los vinos espumosos en general.

'Gran vas' en el método tradicional asturiano

Pero hay más, por ejemplo cada vez es más frecuente la utilización de lo que podríamos denominar 'método gran vas', esto es, básicamente que la sidra finalice la fermentación en un depósito en lugar de en la botella.

El sistema es muy sencillo, y cada vez más utilizado, puesto que puede hacerse en medio urbano -esto es, en pisos sin espacio suficiente para montar un llagar- y consiste en hacer la fermentación de la sidra dulce -que si no se hace en casa, puede adquirirse a un llagar, o incluso obtenerse con una licuadora- en un depósito de cerveza con grifo. El acero inoxidable facilita una fermentación limpia, y cuando se considera que ha llegado a la densidad que consideramos correcta, se procede a cerrar 'la zapa', con lo que la fermentación sigue produciéndose internamente... lógicamente hay que procurar que los niveles de azúcar no sean muy altos, porque cabría dentro de lo posible que el depósito estallara -muy improbable puesto que las levaduras no toleran determinadas presiones- o que acabara 'saltando' la goma del cierre del depósito, saliendo toda la sidra a presión.

Lo habitual es ir consumiendo la sidra una vez que se ha cerrado el depósito, disfrutando la sidra en diferentes estados de fermentación -tendremos una sidra semidulce/ semiseca con burbuja-, pero hay quien espera a que finalice todo el proceso, enfriar el depósito y proceder a continuación a embotellar la sidra. Una opción complicada y no exenta de peligros, que no nos atrevemos a recomendar.

Método Champanoise

Pero aún hay más, los llagares caseros se modernizan,

y a medida que van popularizándose medios y conocimientos hay quien opta por seguir el 'método champanoise', esto es, la doble fermentación de la sidra.

Se trata simplemente de, una vez finalizada la primera fermentación, añadir levadura y azúcares y hacerla fermentar nuevamente, pero dentro de la botella.

Aquí ya hay quien realiza un filtrado previo de la sidra base -con filtros más o menos profesionales-, y se generaliza el uso de la bentonita también para clarificar la sidra, siguiendo el método de champanización del vino, aunque hay quien opina que con ello la sidra pierde mucho sabor. Nuevamente es cuestión de gustos.

La cantidad de azúcar añadida es variable según -nuevamente- el resultado final que queramos obtener, recordando que a mayor densidad -cantidad de azúcar añadido-, mayor graduación alcohólica y mayor presión final. Como orientación suele indicarse añadir dos kilos de azúcar por cien litros de sidra, pero como digo, esto va en gustos.

El problema de las levaduras

El mayor problema reside en la falta de levaduras de sidra, necesarias para propiciar esta segunda fermentación... hay quien las obtiene del mercado -poca oferta, y por supuesto ninguna autóctona asturiana-, quien recurre al Serida -y quien escribe esto no sabe exactamente cuál es el procedimiento a seguir para ello-, y por desgracia la más frecuente es el recurso a levaduras vínicas.

Y digo por desgracia porque el introducir levaduras vínicas en un llagar supone en la mayoría de los casos la contaminación del medio con ellas, y dado que se trata de levaduras seleccionadas generalmente son



Los caballetes pa decantar la sidre d'espolleta son pernecesarios.

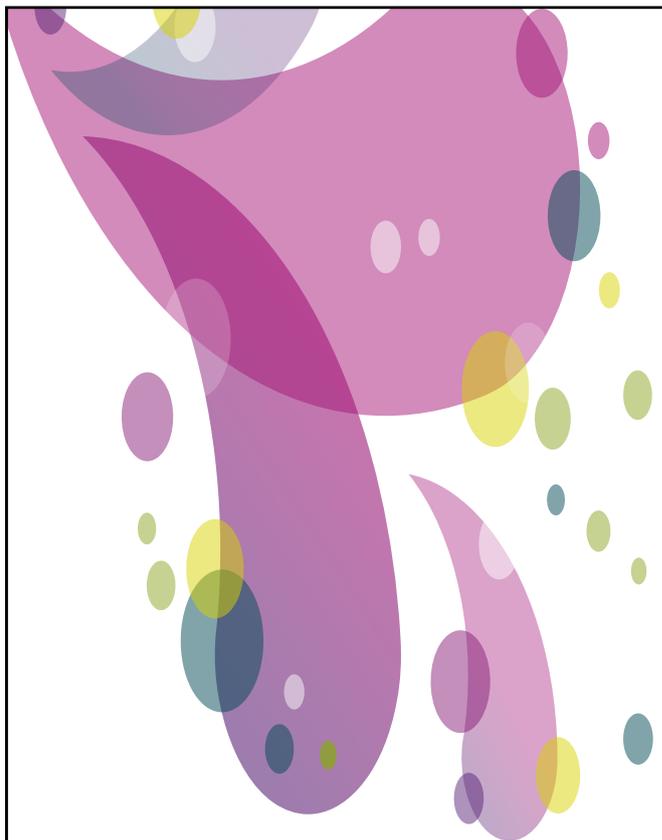
más resistentes y eficientes que las levaduras autóctonas, que al actuar de forma salvaje, requieren un tiempo para asentarse, y están dentro de un proceso de sustitución dinámica durante el proceso fermentativo.

Las levaduras vínicas del mercado inician su actuación en el mismo momento en que entran en contacto con la sidra dulce, y compiten ventajosamente con las levaduras de sidra autóctonas, desplazándolas o sustituyéndolas directamente tanto en el medio que se realice, como en el propio llagar, con lo cual afectará a próximas elaboraciones de sidra.

Todo ello supone la modificación del resultado final, y sidras, cuanto menos 'diferentes', por no mencionar el empobrecimiento de la biodiversidad y riqueza en fermentos de los llagares asturianos... fermentos que por desgracia están prácticamente sin estudiar, aislar, investigar y seleccionar.

Un proceso que se generaliza

En todo caso lo que resulta evidente es que la elaboración casera de 'sidre d'espolleta' no solo se recupera, sino que está en plena expansión a medida que se simplifica el acceso a medios -botellas, chapas, densímetros...- y a las nuevas generaciones de llagareiros caseros, con más formación y con una visión más amplia de lo que es el mundo de la sidra. De hecho, cada vez es más frecuente la presencia de esta variedad de sidra en las degustaciones de sidra casera y, con mucha probabilidad, acaben constituyendo una variedad plenamente reconocida y aceptada, mucho más cuando ya se anuncia en Asturias la fabricación industrial de sidra espumosa siguiendo el método tradicional asturiano.



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.2.5.3/3609/4 C.2.4/3610/4 C.2.4/1216/3

GIJÓN

Acebal y Rato, 6

Tel. 985 35 15 76

33205 Gijón - Asturias

correo@clinicabelladona.com

AVILÉS

Carreño Miranda, 11 - 2º

Tel. 985 52 03 48

33401 Avilés - Asturias

aviles@clinicabelladona.com



www.clinicabelladona.com

Caxigalines del mundiu la sidre



Lo más prestoso d'estes caxigalines son los xuguetes de la triba de los coches en miniatura.

Espetos, llaveros, pegadielles, imanes pa les neveres, figurines d'escanciaores, toa triba de caciplos, abridores de botelles, coches y carreñes en miniatura, símbolos identitarios rexonales y fasta dedales son coses que puen atopase pel mercáu sidreru. Dalgunes son alcordances pa turistes ya otres son pa la xente avezao a la sidre, de la mesma mente que munches son caxigalines, anque otres son braeres ayalgues pal coleicionista

Asina ye; son munches les coses que de siempres se puen atopar en cualquier ámbetu comercial, tamente como nel mundiu la sidre. Dalgunes son alcordances pa los turistes, otres son pa les colecciones de xente curiosa qu'algama daqué que-yos presta y, xunto con ello, piqueñes ayalgues que col tiempu pasen a ser parte de la cultura la sidre y que non siempres puen valorase solo con un preciu económicu.

Ya lo diciemos nel entamu, hai toa triba de marketing que va dende espetos pa les solapes, llaveros, pegadielles, imanes pa les neveres, figurines d'escanciaores, caciplos, abridores, miniatures, sim-

boloxía nacional y fasta dedales d'esos qu'hai cuantayá que se facien pa coleicionar con temátiques de los más estremao.

Tamién diciemos que son caxigalines, coses de piqueñu valir que munches vegaes nun van más acullá que les alcordances empobinaes al mercáu sacaperres del turista foriatu, anque hai dalgunes que col pasu'l tiempu lleguen a camudar en pieces de les colecciones de los veceros más avezaos del mundiu de la sidre y que pasen pa ellos, y pa nós, de ser eses caxigalines a ser parte de toa una estaya cultural de la que nin siquiera se fala cuando



Los imanes pa los refrixeraores son de lo que más puxu tien anguaño.



Ente lo más orixinal que se ve tan los abridores y los dedales.

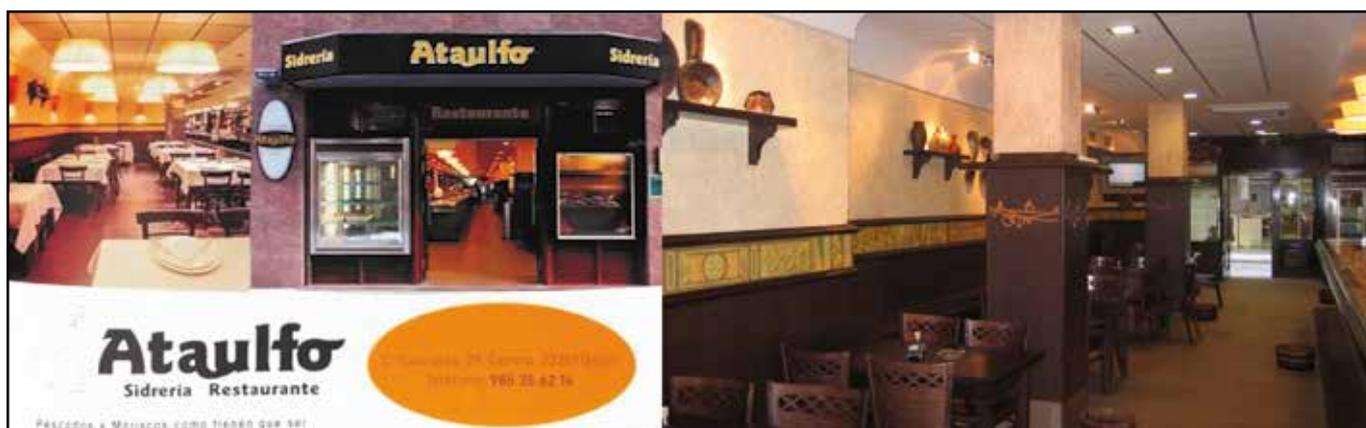
se mos fai la boca grande al falar de la cultura de la sidre.

Quiciabes lo que más esparció tea pel mercáu seyan los caciplos, mesmo vasos, que copes, xarres o taces; y atopámoslos en toa triba de bébores, non solo na sidre, sinón tamién nel vinu, cerveza, llicores, etc; porque, arriendes la so función de marketing como propaganda de la marca, tienen tamién la capacidá de camudar en elementos de coleición pa los veceros y pa los coleicionistes de caciplos d'estremaes tribes ya estremáu orixe, de tala miente que fáense caciplos de coleición per tol mundu.

Y, colos caciplos, hai otru elementu que tamién pue dicise que ye universal, los posavasos que, tean fechos de cartón o de cualesquiera otros materiales,

“Espetos pa les solapes, llaveros, pegadielles, imanes pa les neveres, figurines d'escanciaores, caciplos, abridores, miniatures, simboloxía nacional y fasta dedales...”

tamién son pieces de marketing y tamién lo son como pieces de coleición y, tan importantes, que munches vegaes les empreses fáenlos direutamente como pieces coleicionables.





Ente los llaveros y espetos apodera la imaxe del escanciador.

“N’Asturies, les representaciones más importantes van dende la figura del escanciador o la botella de sidre a los elementos identitarios del país”

Otres pieces venceyaes a los vezos y costumes populares, y nes que les bébores yera avezao que fueren un aspeutu secundariu, son les pegadielles que n’otres dómines yeren mui afamaes y trataben d’una montonera d’estremaos temas. Anguaño, por embargo, paecía que taben escaeciéndose anque tan tornando a la cai con nueves fechures y nueos aspectos, siendo yá bien afamaes les de silicona en relieve, ente les que son enforma populares les del escanciador y los aspectos identitarios de la fastera.

Los símbolos quiciabes paeza que seyan los más difíciles d’emplegar na imaxe d’una bébora, anque nun seya asina, porque si echamos una güeyada vemos trisqueles, rosetes, escudos d’Asturies y de conceyos, les banderes, la Cruz de la Victoria y fasta la Virxe de Cuadonga per toa triba d’oxetos venceyaos a la sidre.

Otru elementu del que falamos, y que n’Asturies ye la imaxe mesma de la sidre, son les figures de los escanciadores, dende piqueñes escultures pa premios, pasando por figures d’osos escanciando y pintures y dibuxos n’escenes tradicionales d’oxetos



Los caciolos son parti perimportante del marketing de les empreses.

decorativos.

Más caxigalines de les que tenemos que falar son los llaveros y espetos. Mentanto que los llaveros artísticos paez que ya malapenes s’empleguen pa lo que son, por embargo los espetos caltienen un bon puxu como elementu de solapa en festexos y eventos oficiales. Nos dos casos les representaciones más importantes van dende la figura del escanciador o la botella de sidre a los elementos identitarios del país, que son perimportantes riba too nel casu de los espetos.

Daqué que se punxere de moda d’unos años a esta parte son los inames pa los refrixeraores, de los qu’anguaño hai una bayura d’ellos, y ente los que la más afamada ye la propia botella y lo más orixinal qu’algamamos ye la caja de sidre, polo difícil que ye’l facela pa un imán en relieve.

Otra custión que nun se mos pue escaecer ye la estaya la cultura y l’ociu. Equí, y non solo n’Asturies, sinón per toles fasteres sidreres atopamos les mesmes coses y que son enforma importante pa dalgunos que tan más avezaos a elles que pa otra xente que nun lo ta tanto. Ente too ello algamamos guíes sidreres, mapes con rutes de sidreríes, calendarios, miniatures d’oxetos venceyaos a la sidre y fasta grabaciones de cancios de la tierra pa la promoción de los llagares que les sofiten.

No que cinca a les curiosidaes, tenemos de falar d’aquelles coses que nun somos quien a clasificarles xunto coles otre de les que faláremos enan-



Per tol mundu se faen caxigalines venceyaes a la so sidre y los elementos identitarios del país.

tes, y ente les que más mos atraxeren son les dos d'una semeya d'esti artículu: un abridor pa tapones de chapa, útil asgaya pa les sidres enfrescantes qu'anguaño tan poniéndose tan de moda; y un dedal cola típica escena folclórica d'otres dómines d'una pareya nun prau, vistía col traxe'l país y el rapazu escanciando un culín.

Masque de xuru que lo más prestoso d'esta coleiación de caxigalines pue que seyan les miniatures y

maquetes de prenses que puen mercase peles tiendas de recuerdos pa turistas y, entá más, los xuguetinos, que tamién los hai, como son les miniatures de coches, carreñes y camiones cola propaganda imprentada de los orixinales empobinaos a la distribución de les sos marques comerciales y que de cuando en vez vémoslos pel mercáu.



Testu y Semeyes: Donato X. Villoria



**camin
astur**

*Tu marca de confianza especializada en
Hostelería, Alimentación a granel y en empaquetado*



LA CASA DE VALLIAT
MIEL DE AITUBIÁN
MEDITERRANEO DE AITUBIÁN

LEGUMBRES • ARROCES • ESPECIAS • FRUTOS SECOS • HARINAS











Llámanos 985 669 033

Codilex Alimentación Tradicional S.L.

caminastur.com

CLÚ DE LA SIDRA

33^o Clas d'Echar Sidre



Grupu de participantes na 33 clas.

El perbón nivel pente los participantes fizo que'l taller d'esti mes se centrare más en perfeccionamientu que'n depender la técnica base

El taller entamó como d'avezu, desplicando Laura Ovin les cuestiones teóriques anantes de pasar a la práctica con agua. Nes presentaciones ya fue albidrándose'l nivel: una ex-alumna de Loreto, tres ellaboradores de sidre casero, un veteranu de los talleres, una persona que con pocos meses viviendo nel país ya trabayó d'echador... el nivel d'implicación cola sidre yera inusualmente altu, y aunque tamién había neófitos, dende'l primer culín d'agua quedó claro que nesta ocasión, ya ensin que sirva de precedente, munchos tenien ya bona idega de comu echar un culín.

Asina, mientras unos entamaben a dar los sos primeros pasos -garrar bien la botella, espurrir el brazu, nun mover el vasu- otros centráronse en correxir vicios, meyorar la postura y pulir detalle, primero con agua y llueu compartiendo la sidre que se diba echando, contribuyendo a animar el taller, que se completó con unos pinchinos cortesía de la Montera Piconu.

Costó colar del aula y cuando se fizo foi p'aparar un ratín más na barra de la sidrería y acordar pente toos qu'hái que volver a los talleres, el prósimu a finales de febreru. Tai sollertes a les nueses redes sociales pa saber la fecha y apuntaivos rápido, que les places son llendaes.



Laura Ovin y Francisco Gutiérrez esfruten de la sidre qu'acaben d'echar.

¡Aprende a echar sidra!

XUEVES
20
FEBRERO

TALLER

Impartíu por
Wilkin Aquiles
Laura Ovín
y **Alejandra**
Vanegas

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

10 €

INSCRIPCIONES YA INFORMACIÓN: T/ WHATSAPP: 652 594 983 Adlasidra@gmail.com

Entama



Sofita



Collabora



Toma otru culín



CON MONTERA Y REMANGU

Rodrigo Cuevas echando un culete en Nava va tres años, col remangu que lu carauteriza.



EL GUAJE, NUEVA IMAXE

Rediseñu del llogu de la **Sidrería El Guaje**, en La Pola Llaviana, por **Arts Green**.

VALVERÁN 20 MANZANAS

Collor oru avieyao con rellumos cobrizos, llimpio y rellumante. Arrecendor fresco, intenso, destacando arumes a fruta seco, oreynes, con toques cítricos, como la cascara de naranxa confitao, fruta de la pasión y mazana maura, con recuerdos de marmiellu. En boca ye dulce, llambionu con frescor. Equilibriu ente acidez y dolzor, amplio, sedoso y de llargu percorríu.



AL OTRU LLAU DE LA MAR

Filera de botelles de sidre decorando la barra de

la **Sidrería Poma**, n'Ibiza, onde esfrutar de la sidre y gastronomía asturiana cuando tamos lloñe de casa.



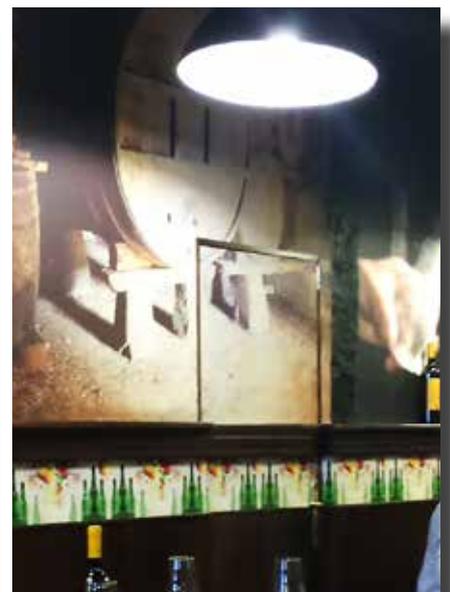
BARRA VERDI

Detalle de la barra de la Sidrería **El Feudo Real**, en Grau, fechu con botelles de sidre.



ESA CARA SUÉNAME

Divertía caricatura de Vanessa Gutierrez, camín de la Unesco cola sidre, fecha por **Caricatures Leafar**.



DECORACIÓN SIDRERA

La cenefa de botelles queda perguapa al pie de los murales sidreiros de la **Sidrería El Gato Negro**, n'Uviéu.

ASTURIES 
GASTRONÓMICA



Éxito de las XV Jornadas del chuletón



Presentación de los jornaes nel Llagar de Frutos, col llagareru Gustavo Costales -primeru pela manzorga- y representantes de Trasacar y de los cinco llagares participantes: Cabranes, El Cuetu, El Pedreru, La Fueya de Tomás y Los Pomares.

Las sidrerías Cabranes, El Cuetu, El Pedreru, La Fueya de Tomás y Los Pomares, celebraron unas espectaculares jornadas gastronómicas con unos chuletones bien maridados con Sidra Frutos

Del 16 al 31 de enero dichas sidrerías ofrecieron menús especiales para dos personas con entrante, chuletón de vaca y postre, con sidra del llagar de Frutos -dos botellas por menú- con un coste de 75 euros para dos personas, una espectacular oferta a partir de productos de primera calidad, en unas de las sidrerías más referenciales de Xixón.

Se trata de una propuesta gastronómica que va consolidándose año a año, con dos entrantes que serán mejillones y cecina para abrir boca y dar paso al auténtico protagonista de estas jornadas, el chuletón de vaca vieja preparado ya sea a la plancha o a la parrilla,

bien acompañado de patatas fritas y pimientos. Para completar el menú, deliciosos postres caseros.

Los chuleteros y la cecina proceden de la empresa cárnica asturiana Trasacar, que reservó para este evento 1.200 kilos de chuletas de vaca frisona de origen holandés, madurados entre 25 y 30 días. Unos 50 chuleteros de carnes con buena grasa amarilla y buena infiltración.

Por otra parte la Sidra de Frutos que se presenta combina “dulzura y acidez” según expuso el llagarero Gustavo Costales, quien añadió que esta sidra es el



RESTAURANTE - SIDRERÍA

La Fueya de Tomás

MARQUÉ DE URQUIJO, 12. GIJÓN

Tel. 984 18 42 94

Sidrería
Cabranes



Francisco de Paula Jovellanos, 16. 33205 Gijón
Tel. 985 13 14 87

DESDE 1935.



Sidra Frutos

Sidra Natural

Sidra Frutos, S.L.
Quintueles - Villaviciosa
Asturias (España)



resultado de la mayada de 2023 trasegada con una pequeña parte de sidra nueva.

La carne de vaca vieja tiene mucho sabor y profundidad, con una textura firme pero jugosa, en la que se detectan notas umami; todo lo cual la hace especialmente indicada para la plancha o la parrilla, con un toque suave, y combina estupendamente con una sidra como la de Frutos, con buena acidez y un punto de amargor que ayuda a limpiar el paladar.

Como no podía ser menos, la respuesta a estas jornadas resultó todo lo satisfactoria que cabía esperar, con clientes que vienen participando en estas jornadas desde hace años, y otros que conocen -y disfrutan- por primera vez de esta impresionante oferta, que pese a tratarse de la décima quinta edición, no

deja de sorprender.

Jornadas como estas ponen en evidencia que las sidrerías son restaurantes de primera categoría, con ofertas gastronómicas de alta calidad, que aúnan buena atención, calidad de los productos y dominio de los fogones.

Por otra parte, el hecho de que productos de primera calidad se ofrezcan maridados con sidra supone un refuerzo para nuestra bebida, que, en muchas ocasiones, permanece relegada en materia gastronómica.

Las buenas carnes de Trasacar, disfrutadas con la excelente sidra de Frutos, sumado a la atención y el saber hacer de las sidrerías participantes, constituyen un indudable acierto.



984 08 23 96

C/ San Melchor García Sampedro, 31
 33008 - Oviedo

Sidrería Los Pomares

Se abre la temporada de terraza de uno de los locales más emblemáticos de Xixón. Los Pomares es una de las sidrerías más reconocidas en cuanto a cocina tradicional se refiere, por ejemplo, ha ostentado el título a la Mejor Fabada del Mundo; y sus pescados frescos y mariscos también han creado fama. Otro punto a destacar es que cuidan al máximo la sidra así como su escanciado.

Avenida de Portugal, 68
T. 985 354 607
33207 Xixón, Asturias

GANSA PROFESIONAL
HOSTELERÍA
COEM

Vive la sidra

www.coemastur.com

f coemastur

Homenaje a los Guisos de invierno en Avilés



Quince establecimientos hosteleros participaron en unas exitosas jornadas gastronómicas en las que se ofrecieron platos y menús de cuchara a precios populares



C. Rafael Suárez, 7
33402 Avilés
Asturias
Teléfono: 985 57 08 26

La Comarca de Avilés estrenó este mes unas jornadas gastronómicas que llevan por título 'Homenaje a los guisos de invierno', un nuevo evento que está llamado a ofrecer platos y menús de cuchara a precios populares. Estas jornadas, impulsadas por la Mancomunidad Comarca Avilés, el Ayuntamiento de Avilés y Hostelería Comarca Avilés-UCAYC y coordinadas por la empresa de eventos gastronómicos Gustatio, se desarrollaron en quince establecimientos hosteleros de Avilés, Castrillón y Corvera del 1 al 13 de febrero.

Los locales participantes ofrecieron en este período especialidades tradicionales como fabada, pote asturiano, sopa de pescado o callos, pero también otras menos habituales, como verdinas con cabritu o con calamar de potera, garbanzos con bugre o con manitas y langostinos, pote de castañas, caldereta de pulpo y mariscos, curadillo o zurrucutuna de bacalao. Todo ello bien en raciones, con precios que oscilan entre 15 y 25 euros, o como parte de succulentos menús, con precios de entre 24 y 30 euros.

Con estas jornadas se buscó por un lado, apoyar a la hostelería de la Comarca e incentivar la afluencia en una época de menos consumo y, por otro, homenajear a esos grandes platos de la cocina tradicional, esos guisos tan habituales en estas fechas, y a quienes llevan años trabajándolos.

Además, durante los dos fines de semana que englobaron esta acción, se desarrollará una terna de showcooking con los ganadores de los tres certáme-



nes de platos de cuchara más importantes de la región: La Mejor Fabada del Mundo (La Cantina de Villalegre, Avilés), Explorando el Pote Perfecto (Sidrería Román, Xixón) y el Concurso Nacional de Callos 'La Callada por respuesta' (La Gitana, Xixón). Todos ellos tuvieron lugar en el Palacio de Valdecarzana



*Bienveniu
Asienta, reláxate
y pásalo bien*

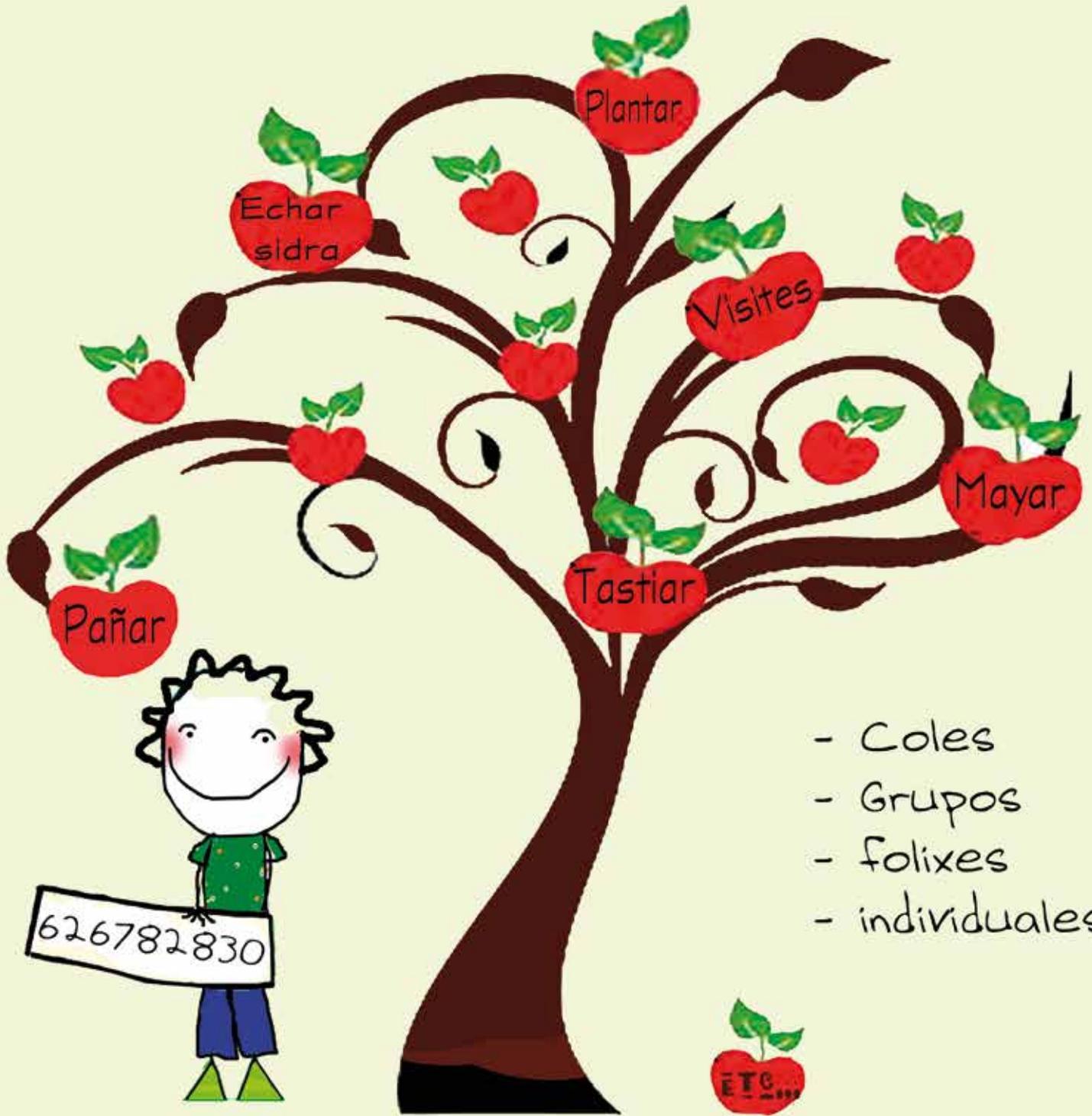


Plaza Carbayedo, 26, 33402 Avilés, Asturias

985 56 49 41



SIDRÓCOLES



- Coles
- Grupos
- folixes
- individuals



TALLERES SIDREROS PA TOLES EDAES

www.dirdespicha.com

Especialidades de la casa



En la sidrería hay platos para todos los gustos, pero también hay platos a gusto de las sidrerías, aquellos con los que se encuentran más cómodos, que más aprecian los clientes o que en cocina valoran más.

La oferta es variada y para todos los gustos... hay sidrerías que incluso tienen problemas para decantarse por un solo plato. Queda a gusto del consumidor, que en última instancia, es quien decide



Pote de Xuan en la matanza

EL CATALÍN, SIDRERÍA. Villaviciosa

En las Jornadas de la Matanza, El Catalín presenta su exquisito Pote de Xuan, una variante del tradicional pote asturiano que incorpora como compango el Xuan. Este embutido de morcilla envuelto en hojas de berza es típico del oriente asturiano y constituye un complemento perfecto para el guiso de fabes, berces y patatas. Como broche de oro, podrás degustar unos bocaditos dulces con chocolate de diferentes sabores, con

SIDRERÍA EL CATALIN

Dirección: L'Atalaya 9, Villaviciosa

T. 985 897 113

distintos toques de especias, avellana, praliné y trufa, aportando un toque perfecto y variado a la experiencia. Para acompañar, la sidrería ofrece **Vigón, Vallina** y **Tomás**, aportando un equilibrio perfecto a la comida.



Merluza y oricios para disfrutar

EL LAVADERU, SIDRERÍA. Xixón

Las Jornadas La Mar de Oricios de Xixón son el momento perfecto para disfrutar esta delicatessen marina en diversas elaboraciones y el Lavaderu nos ofrece una propuesta irresistible: merluza en salsa de oricios. Este plato combina la suavidad y frescura de la merluza con el intenso sabor yodado de los oricios, en una cremosa salsa que potencia su esencia.

Sin duda, el acompañamiento perfecto es una buena

Sidrería El Lavaderu

Dirección: Pza Periodista Arturo Arias, 1. Xixón

T. 984 840 449

sidra y en El Lavaderu podrás elegir entre **Menéndez** y **Val d'Ornon DOP**. Ambas resaltarán los matices del plato, aportando una experiencia única a los amantes del marisco y la gastronomía asturiana.



Arroz con bugre azul

VILLA LUCÍA, SIDRERÍA. Xixón

Villa Lucía propone un menú especial para dos personas, por 70 euros, con el arroz con bugre azul como protagonista. El menú comienza con un plato de jamón ibérico, seguido de unos langostinos a la plancha, para terminar con el exquisito arroz con bugre. De postre, podrás elegir entre diferentes opciones caseras, como tarta de queso, soufflé de limón, tarta tres chocolates, tarta de turrón, tocino de cielo, flan casero o arroz

SIDRERÍA VILLA LUCÍA

Dirección: Leoncio Suárez, 13, Xixón

T. 985 095 773

con leche.

Para maridar este banquete, podrás elegir entre una botella de vino de Rueda o dos botellas de la excelente sidra **Menéndez**, que resalta los matices de cada plato



Parrillada: sabor a la brasa

EL YANTAR, PARRILLA. Xixón

El Yantar ofrece una propuesta irresistible para los amantes de la buena carne: una parrillada para 2 ó 3 personas con carne roja de primera calidad y chorizos criollos, acompañada de patatas fritas y pimientos del piquillo. Como guarnición, una ensalada de lechuga y tomate y una sabrosa salsa. Una combinación perfecta, para compartir y disfrutar.

Para completar la comida, nada mejor que una buena

Parrilla El Yantar

Dirección: Avda Argentina, 118. Xixón

T. 985 182 177

sidra. En El Yantar podrás elegir entre **Quintana** y **Val d'Ornon**, dos palos de gran calidad que maridan a la perfección con los intensos sabores de la carne, redondeando la experiencia.

ENCAM

Tortos de lluxu na Sidrería El Requexu

Los tortos son ún de los clásicos más apreciaos y tamién más caseros de la gastronomía asturiana, un platu tradicional y cenciellu que la mayoría los asturianos deprendimos a esfrutar en casa pero qu'al tiempu permite bayura d'opciones y versiones, adaptándose a estremaos gustos y bolsiellos.

Porque nun ye lo mesmo esfrutar d'unos tortos con llechi, que yá a cencielles son un manxar prestosísimu, que comelos acompangaos de picadillu, un bon quesu o, comu nesti casu, en versión alta cocina, con un par de güevos de pita caleya -cola so plizca pimentón pa facelos más intensos- xamón ibéricu n'abondancia y foie, una llocura de saborgos y testures que mos anubren el paladar a ca bocáu, presidíos pola intensidá puro de la masa de maíz bien rustío y afayaizamente acompangaos con unes botelles de sidre del llagar de **Trabanco**.



SIDRERÍA EL REQUEXU- AVENIDA DE LA COSTA 30 - XIXÓN

T. 984 39 55 20

Propuesta escontra'l fríu na Sidrería Llagar Herminio

Espectacular menestra, coles sos fabones, cenaduría, arbeyos, pataques, güevu cocíu y sobro tou, esa carne tienro que se desfai na boca, tou ello con abondoso caldu nel que ná estorba'l saborgu natural de los ingredientes. Una propuesta que sienta de maravía nestos díes de fríu, perfecta pa fartucase y entrar en calor d'una manera sano y llixero. Imprescindible potenciar el tastu d'esti platu coles correspondientes botelles de sidre del mesmu **Llagar Herminio**, que nós escoyimos que foren de **Zyθος**, pol aquel de tomar sidre con garantía d'orixe de la mazana.

Cientu por cientu d'encamentar.



SIDRERÍA LLAGAR HERMINIO - CAMÍN REAL 11 - CUALLOTO

T. 985 79 48 47

IENTOS

Menú delicatessen na Sidrería La Ferrería

Entamamos esta llocura de menú con unos espectaculares Champiñones Bomba, de bon tamañu, rellenos y rebozaos como un minicachopu vexetal y cubiertos de quesu fundíu; el nome de “bomba” nun ye casual, al mordelos españa tol so saborgu na boca, algamando la so másima espresión. Seguimos con una Ensalada templada de Llangostinos y xamón, rico y fresco.



Subimos de intensidá -si cabe- con unos callos con patatines, melosos y un plizcu picantinos, pa seguir con un Salteáu de xata al ayu y piña, una propuesta diferente na que la intensidá del ayu refresca col dolzor de la piña, sofitando'l gustu de la xata, de lo meyor del menú, y eso que taben de restallu tolos platos.

Darréu, una ración de Cabritín guisáu, más tradicional pero igualmente saborguosu y llamativamente tienu.

Pa rematar, triple postre: una tabla de quesos asturianos, Picatoste con xeláu y Tarta de quesu, too ello casero.

Pa beber, escoyemos nesta ocasión la sidre del **Llagar de Menéndez, Val d'Ornón**.



SIDRERÍA LA FERRERÍA - CAI LAVIADA 10 - UVIÉU

T. 984 08 38 34

LA CHATA
FUSIÓN Y TRADICIÓN

C. Pablo Iglesias, 1
33450 Piedras Blancas
Asturias
Teléfono: 984 394 391

RESERVAS 985 22 52 15
C/ Gascona, 5. 33001 OVIEDO · ASTURIAS

EL
FERROVIARIO
DESDE 1951

CHIGRE - ESPICHERU

SÍGUENOS  

La DOP Sidra de Asturias sigue creciendo



Asistentes al taller nes instalaciones del CSAM n'El Cuitu.

El volumen de entrega de contraetiquetas en el año 2024 de la Denominación de Origen Protegida Sidra de Asturias se cifra en 4.626.600 precintas, lo que supone un 6% de incremento con respecto al 2023. El valor comercial de la sidra certificada como Sidra de Asturias es superior a los 6 millones de euros

La DOP Sidra de Asturias sigue creciendo teniendo en cuenta que el 82% de las ventas de la sidra natural tradicional se efectúa por medio del canal hostelero. La sidra natural de escancar es una bebida social, es decir de compartir.

Cada vez hay una mayor aceptación del consumo de producto con denominación de origen, gracias al aumento de la sensibilidad de los consumidores en torno a productos asturianos en concreto, sostenibles y de cercanía, de Km 0 y de calidad, como lo es la única sidra elaborada con manzana asturiana. La mayoría de llagares coinciden en que las ventas de la sidra DOP con respecto a la sidra común han aumentado considerablemente lo que se debe sin duda a la promoción que se está haciendo y a que

nuestras sidras están ganando todos los premios en los principales festivales sidreros del país.

En sidra natural destaca el 82 % en hostelería, un 9% en alimentación y se mantienen las ventas en el propio llagar en el 9 %. Las ventas de sidras naturales espumosas crecen a 91.678 litros respecto al año pasado un 20% y las filtradas al 123%.

Desde la DOP Sidra de Asturias son optimistas para este presente año tras la consecución del reconocimiento de la cultura sidrera asturiana por la UNESCO. Se espera otro crecimiento en ventas por la gran afluencia de turistas y por la buena climatología esperada.

El Consejo Regulador tiene como objetivo además



La implicación de la DOP Sidre d'Asturies cola Cultura Sidrera Asturiana ye uan de les xides de la ca vegada mayor implantación social.

del control y la promoción, defender la marca SIDRA DE ASTURIES y tan solo puede llevar “la etiquetina” si es DOP. Esta mención es la ÚNICA que GARANTIZA que ha pasado unos estrictos controles de calidad y que la manzana es asturiana. El Consejo Regulador es el único organismo que CERTIFICA el origen y la calidad de la Sidra de Asturias.

A pesar de todos estos años, aún hay mucha gente, incluso profesionales de la hostelería que no saben todavía lo que es Sidra de Asturias. Incluso hay profesionales del sector elaborador que, con o sin mala intención, entienden que pueden utilizar esa denominación-protección o evocación para cualquier producto.

DATOS DOP SIDRE D'ASTURIES

A 31 d'avientu de 2024, el Conseyu Regulaor DOP Sidre d'Asturies compónenlu:

31 llugares, 382 pumareros, 869 pumaraes y 975 hectáries iscrites.

En 2024 entregáronse 4.669.704 kilogramos de mazana con destín a DOP (cifra n'añu par) un 46 % más que va dos años.

Ellaboráronse 3.338.804 lilitros de Sidre d'Asturies DOP.

#AlimentaTuAlma

OVIEDO

TLF. 985 13 96 82

AVENIDA DE GALICIA, 14
BAJO DERECHA

Doña Concha
alimenta tu alma

DOP SIDRA DE ASTURIAS

Actividades de la DOP Sidra de Asturias



La DOP Sidre d'Asturies tuvo presente en FITUR y en Madrid Fusión

La Sidra de Asturias presente en FITUR

Del 22 al 26 de enero la DOP Sidra de Asturias institucional Sidra **Val de Boides** volvió a estar presente en el Rincón Sidrero del Stand de Asturias en FITUR, escanciada por la Asociación de Escanciadores de Sidra de Asturias. El objetivo de la acción ha sido, por un lado, promocionar la Cultura Sidrera Asturiana y, de paso, explicar su potencial para atraer turistas.

Además, el 22 de enero se celebró la mesa redonda "La Cultura Sidrera Asturiana: retos y oportunidades" donde el Consejo Regulador de la DOP Sidra de Asturias estuvo representado por su vicepresidente, Guillermo Guisasola, junto con representantes de la Consejería de Turismo, y Cultura, del Museo de la Sidra y Sidra Trabanco moderado por la periodista Marta Reyero.

La Sidra de Asturias en Madrid Fusión

La DOP Sidra de Asturias volvió a ser uno de los grandes reclamos en una nueva edición de Madrid Fusión, que se celebró en la capital de España del 27 al 29 de enero.

Los visitantes pudieron disfrutar del stand de Asturias Cocina de Paisaje, de las tres sidras institucionales de la DOP Sidra de Asturias: sidra natural tradicional

Val de Boides, sidra natural filtrada **Españar** y sidra natural espumosa **Valle Ballina y Fernández** en colaboración con la Asociación de Escanciadores de Sidra de Asturias.

El Consejo Regulador DOP Sidra de Asturias cerró de forma exitosa su participación en esta nueva edición de Madrid Fusión, poniendo en valor la gran calidad de nuestro producto, haciéndolo además en el mejor escaparate posible.



Y la sidra, ¡en Salas!!

Éxito de la jornada sobre el mundo de la sidra y la manzana organizada por Sidra Casera de Salas en Curniana



La intervención de Miguel Ángel Pereda foi seguída con abunda atención.

La pasión por la sidra y la manzana reunió a 28 asistentes en una enriquecedora jornada organizada por la asociación de Sidra Casera de Salas, la actividad se realizó en el salón de actividades del Monasterio de Curniana. El evento, dirigido por el experto Miguel Ángel Pereda, ofreció a los participantes una inmersión en la cultura sidrera, abordando desde el cultivo de la manzana hasta el proceso de elaboración de la sidra.

Durante la sesión, los asistentes pudieron conocer de

primera mano los secretos de esta bebida tradicional, compartir experiencias y resolver dudas con el instructor. La actividad destacó la importancia de la sidra en la identidad local y su papel en la gastronomía y economía del país.

Sidra Casera de Salas agradeció la gran acogida del evento y reafirmó su compromiso con la divulgación y promoción de la sidra artesanal. Agradeciendo especialmente a Miguel Ángel Pereda su disposición para realizar esta actividad.



Un día, Jeromo, con unos cuantos amigos, decidió ir a Oviedo a echar una causa al aire, diciendo en sus casus que iban a arreglar unos asuntos; pero los asuntos no eran otros que dar a tomar unos culletes de sidra y dar unos vuellos por Oviedo.

Fototeca LA SIDRA

Viñeta d'una tira cómica espublizada nun periódicu madrilanu en 1932. Obra de "Linage (H.)"bernu, y escrita nun asturianu dialeutalizáu, pero bien interesante.

Llama l'atención -ente otres coses- que l'echaor seya zurdu y qu'eché la sidre per detrás de la cabeza, lo que nun suel ser mui avezao.

Afayada por 'Cosés Célebres' <http://cosescelebres.blogspot.com>, Agora pues atopala xunto con otre munches referencies na Fototeca LA SIDRA <https://lasidra.as/fototeca/>

EL «ALLEVANTAOR» (cuento asturiano)

Por Linage (H.)



En un día, Jeromo, con unos cuantos amigos, decidió ir a Oviedo a echar una causa al aire, diciendo en sus casus que iban a arreglar unos asuntos; pero los asuntos no eran otros que dar a tomar unos culletes de sidra y dar unos vuellos por Oviedo.

El CSAM cèlebró un taller d'ellaboración de Sidre de Xelu



Asistentes al taller nes instalaciones del CSAM n'El Cuitu.

36 persones participaron nel taller cèlebráu en Siero pa deprender a facer sidre de xelu, entamáu pol Club Sierense d'Amigos de la Mazana (CSAM) y dirixíu por Miguel Ángel Pereda

La sidre de xelu ta de moda. Esta bébora, inspirada nes sidres que se faen coles mazanes xelaes en Canadá, aportó a Asturias de la man de Tino Vázquez allá pelos primeros años del dos mil y de magar entós esparidióse per dellos llugares: Valverán Riestra, Viuda de Angelón, Cortina... siendo acoyíu con gustu pal públicu asturianu, encantáu pol so equilibriu de dolces ya ácidos.

Otra cuestión que ta n'auxe ye la ellaboración de sidre casero, un ámbetu nel que la calidá ye ca vuelta meyor.

Sumando les dos coses, y gracies al avanzáu nivel de conocimientos sidreros de dellos llugareros que faen sidre pa en casa, entamaron a ellaborase tamién les primeres sidres caseres de xelu, con resultaos en dalgunos casos d'altísima calidá.

Compartir conocimientu ye una de les premises de los llugares caseros, asina que, cola idega d'esparder les téuniques pa ellaborar esta sidre y siendo conscientes del interés que despierta la ellaboración d'esti

productu, dende'l Club Sierense d'Amigos de la Mazana llanzaron al entamu del añu un taller nel que deprender los pasos pa ellaborar en casa la sidre de xelu.

Asina, el 18 de xineru tuvo llugar nes instalaciones que'l CSAM tien n'El Cuitu-Aramil un perinteresante cursu al qu'asistieron 36 persones, que siguieron con atención les detallaes despicaciones de tol procesu, acompañaes por imáxenes.

Seique nun aniciu el taller taba programáu pa durar pocu más de tres hores, a la hora de la verdá, pente l'alderique final y les entrugues que surdieron, allargóse enforma l'eventu, col que los asistentes quedaron mui satisfechos.

Ye d'esperar que nos próximos años asistamos a un xorrecimientu de la producción casera de sidre de xelu gracies a esti taller, que tuvo dirixíu por Miguel Ángel Pereda, ellaborador de sidre casero, miembru del CSAM y autor del llibru 'Elaboración de sidra natural ecológica, guía básica pa aficionados'.

Nace 'Culete Moyáu'



Una cincuentena de llagareros artesanales xixonese se organizan para poner en valor la sidra casera y propiciar el relevo generacional

Llagareros de sidra casera de Cabueñes, Pinzales, Somió, Deva, Mareo, Sotiello, Porceyo, Ruedes, Peña-ferruz, La Pedrera y Llantonés, crean la Asociación de Llagareros de Sidra Casera de Xizxn «Culete moyáu», que se constituirá formalmente el próximo 21 de febrero a las 19 horas en la sede de la asociación vecinal de Ruedes, en convocatoria abierta a todos los interesados, sean productores o aficionados a la sidra casera.

El objetivo es disfrutar de la pasión por la manzana, las pomaradas, la sidra y la cultura que la rodea, potenciar la sidra casera y conseguir que la cultura asturiana de la sidra, recientemente reconocida por la UNESCO como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, se transmita a las nuevas generaciones. Entre sus impulsores se encuentran auténticas personalidades del mundo de la sidra casera, como Rufino Pérez, llagareru de Somió conocido en cuantos eventos se celebran alrededor de la sidra casera, o Eudardo Alcázar, que lleva tiempo organizando el concurso de sidra casera en la parroquia de Caldo-nes.



PRIDA
Restaurante
Sidrería
NAVA

Casa de Comidas

LA MEJOR FABADA DEL MUNDO
FINALISTA 2019
LA MEJOR FABADA DEL MUNDO
SIDRERÍA PRIDA

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

La DOP de sidra vasca sigue con problemas



Con una DOP que va a cumplir ocho años de provisionalidad, y una nueva propuesta que pretende incluir la sidra vasca que se produce a ambos lados de la frontera franco-española, las cosas se complican por las reticencias de los llagareros bretones y normandos

Desde 2017 la sidra vasca viene utilizando de forma provisional una DOP 'Euskal Sagardoa' que, a día de hoy, no ha conseguido el visto de Bruselas, y que en 2024 se ha modificado para incluir a Navarra y al País Vasco francés dentro del ámbito geográfico de la que sería una DOP de sidra vasca.

La DOP de la sidra vasca cuenta con una protección transitoria a escala estatal desde julio de 2017, año en el que el Ministerio de Agricultura presentó la solicitud de registro para dicha DOP ante la Comisión Europea, que la rechazó en primera instancia en enero de 2022, pero que fue publicada -la solicitud- un año más tarde en el Diario Oficial de la Unión Europea, abriéndose el preceptivo plazo de presentación de alegaciones.

Curiosamente desde Asturias no se presentaron alegaciones -pese a que la sidra vasca se elabora desde los años 60 siguiendo el método asturiano-, pero sí desde Francia, que comunicó su oposición formal y presentó las oportunas alegaciones parando por completo la DOP vasca. Visto lo cual se inició un nuevo proyecto de lo que sería la primera denominación

transfronteriza de Europa con reglamento único, bajo la marca 'Euskal sagardoa-Sidra del País Vasco-Cidre du Pays Basque-Euskal Sagarnoa', que incluiría a Navarra y al País Vasco francés, lo que englobaría 62 llagareros, 50 de Euskadi, seis navarros y otros seis franceses.

Esta nueva propuesta supuso iniciar de nuevo el procedimiento legal, con un plazo de dos meses para la información pública del pliego de condiciones de la marca con los nuevos territorios incluidos; sin embargo, tras leer el pliego en el Journal Officiel de la République Française, un grupo de productores de Normandía y Bretaña presentaron un escrito de oposición ante la autoridad competente en Francia, provocando un nuevo parón en la tramitación de la DOP y la publicación de un nuevo pliego de condiciones, que abrió un nuevo plazo de información pública en octubre de 2024, y cuyo resultado aún no se conoce.

De conseguir pasar el filtro en esta ocasión, todo se simplificará, puesto que la decisión final la tomarán los técnicos de la Comisión Europea.

La Sidra y su servicio



EL CIFP de Hostelería y Turismo de Xixón responde a la demanda histórica de formar escanciadores/as de sidra para mejorar la calidad del servicio y dar respuesta a la, cada vez mayor, necesidad de estos profesionales para las sidrerías

Con este nuevo módulo de Formación Profesional “La sidra y su servicio”, pionero, y único existente hasta la fecha, el CIFP de Hostelería y Turismo de Xixón da respuesta a la alta demanda de profesionales del escanciador de sidra, con un nivel formativo que garantice los debidos conocimientos de lo que es la sidra, sus características, su cultura y la forma de servirla... entre otros contenidos.

El módulo se iniciará en el curso 25/26, y con el mismo la sidra asturiana se equipara con las mismas condiciones y peso al vino, que era el único módulo específico sobre una bebida que existía hasta la fecha, y que se imparte en todo el Estado.

El estudio de dicho módulo será obligatorio todo el alumnado del segundo curso del ciclo de grado medio de Servicios en Restauración y constará de 88 horas lectivas y dos o tres semanas de prácticas en sidrerías, para lo que el mencionado CIFP ya se está firmando convenios con las mismas.

Juan Luis García será el encargado de impartir dicho módulo, quien reclamó una mayor atención a los

escanciadores/as, como motor de la cultura sidrera, puesto que, sin ellos/as, no hay sidrerías y sin sidrerías no hay sidra, reclamando a su vez que dicha formación suplementaria también se vea reflejada en las condiciones laborales de la categoría profesional escanciador/a.

En ‘La Sidra y su Servicio’ se impartirán conocimientos sobre historia de la sidra, básico de pomología, explicación sobre qué es la Denominación de Origen Protegida “Sidra de Asturias” y su Consejo Regulador, elaboración, servicio y características organolépticas de los diferentes tipos de sidra y la seguridad e higiene en el servicio y tratamiento de la sidra, realizándose también catas guiadas para identificar colores, aromas y sabores básicos y conocimientos de armonías entre sidra y alimentos para saber cuál es la mejor opción para a la hora de acompañar los diferentes tipos de sidra.

Todo ello, como explica Juan Luis García, desde un punto ameno y dinámico para que resulte atractivo cara a una futura inserción laboral.

COLLECCIÓN D'ETIQUETES

Nueva entrega de la colección.

De baldre pa los soscritores de la revista LA SIDRA.



ETIQUETES ENTREGAES



Lo bueno está en el interior
 ¿Te atreves a descubrirlo?

Nueva imagen
Mayor calidad



985 79 20 20 lugarherminio.com
 Industrias Cima S.A. Distribuidor Oficial 



XVI CONCURSU SEMEYES LA SIDRA



Camión por SIDRA JR S.L. - CARRILES - XIXÓN - ASTURIAS
 R.E.N.º 19318 - N.º R. O. S.A. 80846210 - CUARENTA VOLTOS

70 cl www.sidrajr.es 6% vol

JR - José Luis Martínez Cambior
 Premiu JR. XVI Concurso Internacional de Semejes LA SIDRA.

Carnicería La Arena. Gijón.

JAIME OROZKO

Emilio Tuya, nº 47 - 33203 Gijón

carniceriajaimeorozko@gmail.com  984.088.443
 Carnicería Jaime Orozko  600.521.805

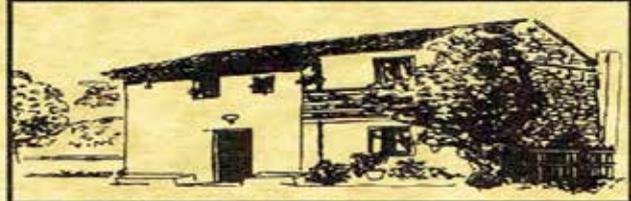
RICHOTE



EL CACHOPO

Cachopo a domicilio  984 065 763
 665 420 330

Casa yoly



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

ETIQUETES ENTREGAES





www.lasidra.as/Fototeca

Entama



Sofita



Xixón

Cultura y Educación

Collabora



Bsemeyando

Collabora con nós: fasturies21@gmail.com

LA SIDRA

CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN | www.lasidra.es | Nº 231 | FEBRU 2024 | 5 €

MUJERES QU'ECHEN SIDRE ENEDINA GARCÍA

FITUR 2024
La sidra como reclamo turístico

MADRID FUSIÓN
Las sidras DOP causan sensación

PEPE RIESTRA
"En la situación que estamos no se puede seguir"

SIDRERÍA EL PORTAL
Sidra bien escanciada, buen trato y auténtico ambiente de chigre

LA SIDRA

CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN | www.lasidra.es | Nº 232 | MARZU 2024 | 5 €

MUJERES QU'ECHEN SIDRE SUSANA OVIN

SIDRACRUCIS '24
¡Sidrifica les fiestas con pasión sidrera!

CIDER CITIES
Preparando el programa 2025-2026

MAXI RODRIGUEZ
"Asturies ye como un chigre menguante"

XIV PRIMER SIDRE L' AÑU
28 al 31 de marzu

LA SIDRA

CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN | www.lasidra.es | Nº 240 | ABRIL 2024 | 5 €

MUJERES QU'ECHEN SIDRE MADALENA SANGROUBER

X AXUNTÁBENSE DE LOS SICERÁTORES

CASA ATAULFO
UNA NUEVA ETAPA

LA XIV PRIMER SIDRE SUPERA CON ÉXITO TODAS LAS TRABAS

CARLOS RUBIERA
"Ye un tracasu que nun seyamos a producir mazana casera"

MAS TORRES
MEJOR CACHOPO DEL MUNDO

LA SIDRA

CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN | www.lasidra.es | Nº 241 | MAYU 2024 | 5 €

MUJERES QU'ECHEN SIDRE ANA EMILIA ORDÓÑEZ

SALÓN GOURMETS '24

CIDEREU
PRESENTACIÓN EN LA COMISIÓN EUROPEA

SIDRA EN LA FELGUERA, VALDESOTO Y SOTRONDIO

AVELINO FUENTES
"Promover y caltener la tradición de la sidra casera"

Sidrería La Madre
RAICES SIDRERAS DE AVILÉS

LA SIDRA

CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN | www.lasidra.es | Nº 242 | JUNIU 2024 | 5 €

MUJERES QU'ECHEN SIDRE LAURA OVIN

POLÉMICA POR EL USO DE LA BOTELLA MOLDE FIERRU

GASCONA
PREBANDO SIDRA

DÍA INTERNACIONAL DE LA SIDRA

II SALÓN SIDRAS ESPUMOSAS DOP

JAVIER GARAÑA
"Es un compromiso por tirar de la nuestra"

Llanes con la DOP Sidra de Asturias

LA SIDRA

CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN | www.lasidra.es | Nº 243 | XULIU 2024 | 5 €

MUJERES QU'ECHEN SIDRE DELMI VÁZQUEZ

PRIMER SIDRE DE CANGÜES
19 AL 21 XUNETU

NAVA
XLVII FESTIVAL DE LA SIDRA

VÍCTOR RAMOS
"El mundo de la sidra debe hacer una revolución"

XII SALÓN DOP SIDRA DE ASTURIES

La DOP crece con la unión como camino

LA SIDRA

CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN | www.lasidra.es | Nº 245 | SEPTIEMBRE 2024 | 5 €

MUJERES QU'ECHEN SIDRE LORETO GARCÍA

CARREÑO VIVE LA SIDRA

EXPOSICIÓ DE SEMEYES LA SIDRA, EN CANGÜES

XUAN DE CON
"Nun hai día qu' un nun deaxa d'aportener sobre esti festónu escaior"

UN AÑO DESAFIANTE PARA LA COSECHA CDE MANZANA

La Montera Picona
¡Pleno de verano!

LA SIDRA

CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN | www.lasidra.es | Nº 244 | SETIEMBRE 2024 | 5 €

MUJERES QU'ECHEN SIDRE ADRIANA ZAPICO

14° SIGSA
DEL 26 AL 29 SET

FESTIVALES DE SIDRE CASERO

ANTONIO MIGOYA
"La xente nun queda na zona rural porque nun hai forma de vivir d'ello"

Mareona sidrera en Xixón

LA SIDRA

CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN | www.lasidra.es | Nº 246 | OCTUBRE 2024 | 5 €

MUJERES QU'ECHEN SIDRE ANGELES BARREIRO

14° SIGSA
ASTURIES EN EL CENTRO DE LA ACTUALIDAD SIDRERA INTERNACIONAL

NIRDRINKS
Innovación y tradición

FESTIVALES DE SIDRE CASERO
Sidra, Caram, Galas, Ribeseya

XVI CONCURSU SEMEYES LA SIDRA

Xixón de Sidra

LA SIDRA

CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN | www.lasidra.es | Nº 247 | ENERU 2024 | 5 €

MUJERES QU'ECHEN SIDRE BEATRIZ FERNÁNDEZ

TORNEN LOS SIDROCOLES

SIDRE CASERO EN VILLAVICIOSA Y PARRÉS

ÓSCAR FLÓREZ
"categoría hostelería para sidreras que escancien y con barra"

CEBOLLES RELLENES

La cultura Asturiana de la Sidre, un pasu más cerca de ser Padremuñu de la Humanidá

LA SIDRA

CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN | www.lasidra.es | Nº 248 | FEBRU 2024 | 5 €

MUJERES QU'ECHEN SIDRE AIDA ÁLVAREZ

PROPUESTAS PARA EL PRIMER AÑO UNESCO

TÍTULO DE SUMILLER DE SIDRA

ESPICHA DE SAN CALENTÍN SIDRERU

NUEVOS LIBROS DE LA SIDRA

BEGOÑA LÓPEZ
"Es el patrimonio de Asturias y lleve que sentire como que es de todos los asturianos"

Salvador Ondó
¡seis veces campeón!

LA SIDRA

CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN | www.lasidra.es | Nº 249 | MARZU 2024 | 5 €

MUJERES QU'ECHEN SIDRE INEIRA ARABUO

PROPUESTAS PARA EL PRIMER AÑO UNESCO

JUSTO GARCÍA
"La sidra ye un símbolu de la cultura"

FITUR 25. La sidra emblema turístico y cultural

¡¡SUSCRÍBETE A LA SIDRA

Recibe la revista LA SIDRA tolos meses nel to domiciliu

Cola suscripción pues escoyer ún d'estos regalos:

- Dicionariu Sidreru**
- Con t astu a sidra**
- LA SIDRA 2023** (12 números)

60€

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 incluyios nun ficheru cola finalidá de xestionar la so suscripción y apurri-y la revista, asina como unviá-y información sobre otros espublizaciones o actividaes de temática asemeyao. Pa exercitar los sos drechos d'accesu, rectificación o cancelación tendrá d'empobinase a LA SIDRA. Decanu Prendes Pando 11 Baxo drecha 33208 Xixón, Asturias. T. 652 594 983 / e-mail: info@lasidra.es

www.lasidra.es

**AYER****LA FUMIOSA, SIDRERÍA RESTAURANTE.**

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

VILLANUEVA, BAR.

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

EL PARADOR, SIDRERÍA

Ctra. General 5. Felechosa
T. 651 519 145
Peñón, Trabanco, Fanjul,
Menéndez

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

PIZZERÍA DOMÉNICO.

Valdés Pumarino, 17.
T. 985 885 282

SIDRERÍA EL PUERTO.

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

REST. SID LA ESTACIÓN.

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

EL CAMAROTE

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

EL NÁUTICO. REST.

El Puerto.
T. 684637376
Muñiz, Villacubera

MARAÑUELES SAN FÉLIX

Doctor Braulio Busto 10
T. 985 884 474

EL CUBANO. SID. REST.

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

CASTRILLÓN**LOS TRES MONITOS, REST.**

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

LA COLONIAL, SID-REST.

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

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

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

LA CHATA, REST.

Pablo Iglesias I
T. 984 39 43 91

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 Puertu 21
T. 985 85 09 15
Peñón DOP

MALACÓ, SIDRERÍA PARRILLA REST.

Baxada al Puertu, 21
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 N°3 Les Vegues / T. 984 83 29 51
Sidra Vda. Angelón

LOS MANJARES, ASADOR.

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

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 Nembro. 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.

D DE DIEGO, RESTAURANTE

España 1.
T. 985 05 61 63

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 Peñaflor
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. Lluago
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

SIDRERÍA LA AMISTAD

Cuetu baxu, 8. Llanes
T. 985 400 893

LLANGRÉU**La Felguera****SIDRERÍA EL LEONÉS.**

Casimiro Grandá, 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.

www.lasidra.as

SIDRERÍA-RESTAURANTE EL PARQUE.

Gregorio Aurre, 19 .
T. 985 68 35 51.
Sidra Menéndez, Valdeboides.

SID. EL ASADOR DE MIGUEL.

Jesús F. Duro - 6°.
T. 985 67 33 93.
Menéndez. JR.

SIDRERÍA VIEJO

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

REST. SIDRERÍA LA BRAÑA DEL BIERZO.

Paulino Vicente 14
T. 985 676 221. Sidra Riestra.

EL ESCALÓN, SIDRERÍA.

Ramon García Arguelles, 4.
T. 984 496 403

LA POMAR, REST.-SIDRERIA.

Baldomero Alonso, 30..
T. 985 694 975.

Cortina y Villacubera.

EL MORENO, SIDRERÍA

Jesús Alonso Braga 6
T. 628 07 70 47

LA PEATONAL, SIDRERÍA

Jesus Alonso Braga nº6
T. 618 80 35 42

GRANELES

General Elorza, 2
T. 984181104 / 637193447

Sama**SIDRERÍA COLUNGA**

Lucio Villegas 9
Trabanco. y Trabanco d'Escoyeta

PARRILLA RESTAURANTE

CUESTA D'ARCO
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.**

Puerto 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

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

EL PUENTE LA CHALANA.

La Chalana 1
T. 985 602 122
Herminio y Zythos

BAR EL MERCÁU.

Prau La Hueria. La Pola.
T. 627 415 341

L.LENA**MINO, SIDRERÍA**

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

MIERES**SIDRERÍA EL RINCONÍN.**

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

SIDRERÍA EL CASCAYU.

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

SIDRERÍA SEYMA.

Aller, 6.
T. 984 830 788.

SIDRERÍA LA SOLANA.

Jerónimo Ibran, 5.
T. 985463350.
Canal, Fonciello, Villacubera,

LLAGAR PANIZALES.

Espineo, 13. 33618 Mieres.
T. 985467815.

SIDRERÍA BAROLAYA.

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

SIDRERÍA ALONSO.

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

RTE. ASADOR EL CRUCE.

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

SIDRERÍA SANTA BÁRBARA.

Manuel Llana, 6
T. 984 189 351

SIDRERÍA VINATERÍA MIERES.

Jerónimo Ibrán 4
T. 984 186 334
Castañón

CAFÉ CONSISTORIAL, REST.

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

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 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 Yrca. Amestao.

SIDRERÍA ESTRADA.

Quintana, 40. T. 985717156
Estrada

EL FLORIDA, SIDRERÍA

Plaza Manuel Uría 4
T. 636 835 146

SIDRA VIUDA DE ANGE-LÓN.

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

SIDRA ORIZÓN

Orizón 14. T. 985 71 62 09

SIDRA M. ZAPATERO

La Riega 22 / T. 626 512 533

SIDRA VIUDA DE CORSINO

La Riega 1. T. 985716067

LLAGAR EL PILOÑU.

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

NAVIA**CASA JORGE, SIDRERÍA**

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

LA VILLA. SIDRERÍA

Campoamor 4.
T. 985 62 48 84

NOREÑA**CASA EL SASTRE.**

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

LA NAVE, CÁRNICAS

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

LA POMAR
sidrería|restaurante



C/ Baldomero Alonso, 30
La Felguera T. 985 694 975
www.sidreriapomar.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
Arriondes). T. 985840532.
Rotando Palos




JAMONERÍA L'ARBEVAL
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



Siempre Otero
Parrilla Sidrería
984 08 23 96
C/ San Melchor García Sampedro, 31
33008 - Oviedo



CACHOPO
EL CACHOPO
Cachopo a domicilio 984 065 763
665 420 330



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



El Sittu de Navres
- SIDRERÍA -
C/San Nicolás, Nº2
33207 - Gijón
Teléfono: 984 390 700



BARDIENDA EL LAVADERU
Menús Espichas
Plaza Periodista Arturo Arias, 1 - 33201 CIMADEVILLA - Gijón
Tlfno.: 984 98 07 49

LA QUINTA DE QUIQUE.
PARRILLA REST.
 Villar s/n. VillaPedre
 T. 985 472 095
 Trabanco normal y d'Escoyeta

NOREÑA

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

LA NAVE, CÁRNICAS

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

CASA PACO, SIDRERÍA

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

ONÍS

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

SIDRERÍA REST. EL PAREÓN

Sirviella
 T. 985 844 366.

PARRES

SIDRERÍA EL FORQUETU.

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

Rotando Palos

SIDRERÍA EL SUBMARINO.

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

SIDRERÍA MESÓN

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

SIDRERÍA EL MIRADOR.

La Peruyal, 1. Les Arriendes.
 T. 985840411.

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

PILONA

RESTAURANTE SIDRERÍA PARRILLA LA ROCA.

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

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 Angelòn, Mestas, Menéndez

SIGLO XX, BAR

Martinez 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.

SAMARTÍN DEL REI AURELIU

SIDRERÍA LA CABAÑA

Francisco Quevedo 9 - Sotrongido
 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 Reboillar
 T. 985 222 793
 www.llagaresvalveran.com
 / info@llagaresvalveran.
 masaveu.com

SIERO

SIDRA LOS BAYONES

Vallin, 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,
 Sopenña

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 Angelòn, 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

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.

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

Cualloto

LLAGAR CASA CORZO.

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

CRIVENCAR.

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

PULPERÍA SIDRERÍA TERRA MEIGA.

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

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 PIGÜENA.

Gascona, 2. T. 985210341.

SIDRERÍA LA PUMARADA.

Gascona, 6. T. 985200279.
 Sidra Menéndez y Trabanco.

SIDRERÍA TIERRA ASTUR.

Gascona, 1. T. 985 202 502
 Sidra Trabanco.

SIDRERÍA EL VALLE.

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

SIDRERÍA EL OVETENSE.

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

SIDRERÍA MARCELINO.

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

SIDRERÍA LA NOCEDA.

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

LA GRAN VETUSTA, SIDRERÍA

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

RESTAURANTE-PARRILLA BUENOS AIRES.

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

RESTAURANTE LA CABANA.

Gascona nº 19 bajo.
 T. 984 085 637.

SIDRERÍA EL TRAMPOLÍN.

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

EL SUEÑU

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,
 Sopenña, Poma Aurea, 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

EL PATIO, SIDRERÍA

Puertu Tarna 17.
 T. 984 83 48 78

SIDRERÍA GRAN VÍA

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

SIDRERÍA PICHOTE

Pza Gabino Diaz Merchan
 T. 984 282127.

SIDRERÍA PARRILLA LOS

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

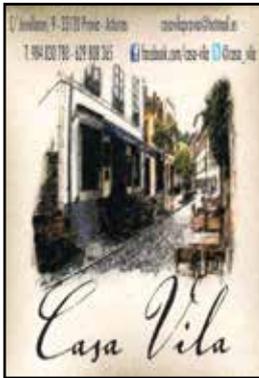
EL FARTUQUÍN, SID. REST

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

SIDRERÍA PADRE SUÁREZ

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

EL ANTIGUO. RESTAURANTE



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

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

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

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

CASA RAMÓN, TABIerna, 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

SIEMPRE OTERO, SIDRERÍA
Melchor García San Pedro
T. 984 08 23 96
Menéndez, Val d'Ornón

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

Camín Real de la Sidra

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

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

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

VALDÉS

EL DUERNU, SIDRERÍA
Caleros 5.
L.luarca

**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.
Molin del Mediu. Candanal, 33.
T. 985894119.

SIDRA FRUTOS.
Barriu Frituz ,28. Quintueles.
T. 985 89 48 26.

NUEVO BUSTO, SIDRERÍA
Aldea Camín Real, Argüero
T. 985 99 95 83.

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

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

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

**SIDRERÍA RTE. MARISQ. EL
CONGRESO DE BENJAMÍN
PARR.**
Plaza del Ayuntamiento, 25.
T. 985 892 580.

SIDRERÍA EL GARITU
Victor García de la Concha, 16
T. 984194651

SIDRA EL TRAVIESU.
Camoca s/n
T. 609031811

SIDRA VALLINA.
Fonfria 33. Pión.
T. 985 894 052 / 606413200.

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

LA TIERRINA, SIDR, REST
Victor Garcia de la Concha, 14
T. 984 049 634

LA VITORIA, SIDR, REST
Bárzana 1, Seloriu.

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

LA PARRILLA DEL FOYU
Zaldivar 21
T. 985 080 304
J.Tomas y Pata Negra

EL MISTER
Manuel Cortina 7.
T. 984 070 573

ISIDRO, MERENDERU, SID,
Barriu 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. 985 897 037
Vigón

MARBELLA, RESTAURANTE.
San Miguel 4.
T. 985 897 003
Buznego.

Te llevamos la sidra a casa

SIDRA NATURAL
El Duque
GIJÓN

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

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.
Contrueces, Castañón,
Villacubera.

BODEGAS ANCHÓN.

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

Canal, El Santu, Acebal, El
Carrascu

RESTAURANTE RIBER SIDRERÍA

Menendez Pelayo, nº 9
T. 985 33 77 98

Sidra Peñón

SIDRERÍA BALMES

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

EL LLAGAR DE BEGOÑA.

San Bernardo, 81
T. 985 176 241

LA ALACENA GOURMET.

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

SIDRERÍA CANTILLI.

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

SIDRERÍA EL PANERU.

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

SIDRERÍA LA TROPICAL.

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

SIDRERÍA RIOASTUR.

Ríu d'Oru 3.
T. 985 148 617.

LLAGAR SIDRA ARSENIO.

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

CASA TÍRATE AL MATU

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

LLAGAR SIDRA ACEBAL.

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

SIDRERÍA ATAULFO

Cabrales 29.
T. 985 340 787.

SIDRA NORNIELLA.

Camín de Lleorio. Samartín
de Güercos.
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 Hurlle, 36
T. 985374516.
Cortina y Villacubera.

SIDRERÍA LOS POMARES.

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

SIDRERÍA LES TAYAES

Ríu Sil, 2
T. 984 390 750
Sidra JR

SIDRERÍA EL TENDIDO

Pintor Marola 10
T. 985 099 800

CASA JUAN, SIDRERÍA

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

NUEVA IBÉRICA SIDRERÍA PARRILLA

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

MESÓN 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.

Desfiladeru de La Hermida 8
T. 984 293 726

CONSERVAS COSTERA

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

EL SITIU ÑARRRES, SIDRERÍA

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

LA TOJA, BAR.

Emilio Tuya, 32
T. 985 082 838
Zythos.

CABAÑAQUINTA, SIDRERÍA.

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

PONIENTE, SIDRERÍA

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

CASA JUAN, SIDRERÍA.

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

ALBERTO, BRASA Y MAR, SIDRERÍA.

Decano Prendes Pando 8
T. 984 83 99 26
Canal, Contureces

CHAFLÁN, SIDRERÍA.

Manuel Llenez 63
T. 985 806 061
Rotando palos.

NAVA, SIDRERÍA

La Serena 1
T. 9850380 447

PERALVA, BODEGA SIDRERÍA.

Puerto Rico, 35
T. 687 817 702
Trabnaco 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. 985 34 24 86
Foncueva, Vallina Sobre la
Madre, Valle de Peón

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

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

Asturias
Capital Mundial de la Poesía

Asturias ama la poesía

YORUBA, SIDRERÍA
Av. Gaspar García Laviana 69
984 19 30 40 **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 Paraíso y Riestra Brut y Semiseca

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

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

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

EL RINCÓN DE MILIO, SID.
Ezcurdia 13

T. 984 284 500
Trabanco normal y d'Escoyeta

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

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
Pintor Mariano Moré 16
T. 645 790 547

CBD LOVERS
San Antonio 18
T. 656 845 099

LLAGAR SIDRA EL DUQUE
Carretera de la Isla 1027.
Castiello
T. 985 37 19 19
El Duque

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

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

EL PEDRERU
Garcilaso de la Vega 6.
T. 985 33 06 66

VALENTÍN, SIDRERÍA
Aguado 34.
T. 984 99 02 83
Castañón y Val de Boides

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

BOAL, SIDRERÍA
Enrique Martínez 4.
T. 984 29 41 12
Menéndez, Riestra
y Val d'Ornón DOP

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

EL LAVADERU, SIDRERÍA
Periodista Arturo Arias, 1
T. 984 84 04 49
Menéndez, Llagar de Quintana

Merenderos

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

RESTAURANTE MERENDERO LA CASINA.

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

SIDRERÍA LLAGAR CASA SEGUNDO.
Cabueñes.
T. 985 33 36 32.
Sidra Segundo

RESTAURANTE CASA ARTURO. MERENDERO
Profesor Pérez Pimentel 73 La Guía. T. 985361360 / 98536 28 51. JR, Buznago, La Nozala
www.casaarturogijon.com

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

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

BAR - REST. EL CRUCE.
Cabueñes. T. 985 37 11 30.
Sidra Piñera.

CASA YOLI.
Ctra Caldones 182.
Barriu San Antonio - Deva.
T. 985 36 87 24.
www.casayoli.es
Sidra Piñera.

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



SIDRERIA LA COLONIAL
COCINA TRADICIONAL ASTURIANA
TAPAS Y RACIONES CON PRODUCTOS
ASTURIANOS
C/ Luis Treillard, 2
T. 984 293 117
SALINAS

Restaurante La Roca
Sidrería - Parrilla
Ctra. General - 33584 Seivares
(Principado de Asturias)
Tel. 985 706 049
comilalroca@hotmail.es

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

Las Terrazas
BAR • RESTAURANTE
San Roque, 5 • TAZONES • Teléfono: 985 897 037
sierracandashermanos@hotmail.com siguenos en nuevo las terrazas tazones

La Tortuga
Chigre - Restaurante
Xicu Xabel Diaz Yepes
Teléfonu 985 89 71 68
33315 Tazones
Villaviciosa - Asturias

El Sítu de Navares
- SIDRERÍA -
C/San Nicolás, Nº2
33207 - Gijón
Teléfono: 984 390 700

ALACANT

SIDRERÍA TRASGU.

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

AL PLATO VENDRÁS, SIDR.

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

ASTURIAS, SIDRERÍA REST..

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

TIERRINA NOBLE

Distribuidor exclusivo de Sidra
Menéndez.

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

Benidorm

EL ANGLIRU, SIDRERÍA.

Pasaje Santa Rita
T. 619 902 708
Sidra Menéndez.

EL TELLERU, SIDRERÍA.

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

EL CALAMAR DE BENIDORM

Rosario 6/ T. 638051770
Sidra Menéndez.

EL GARABATU, SIDRERÍA

Mirador, 1 local 10
Sidra Menéndez.

LA ESCONDIDA, SIDRERÍA

Ruzafa 2.
T. 965 865 798
Sidra Menéndez.

MALLORCA

LOS PLATOS DEL SOTO,
TABERNA GASTRONÓMICA

Carter Calvià, 3.
07181 Cas Català
T. 971 681 026

EL NORTE, SIDRERÍA

Amargura esquina Amistad 42
Manacor
T. 671 725 053
Trabanco

LA MANDRÁGORA, REST.

Passeig Pintor Miquel Vives nº
232. Calabona, Son Servera
T. 971 84 02 96
Trabanco

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

LEÓN / LLIÓN

SIDRERÍA ASTURIANA EL
PLANTÍO DE CARCEDO

Ctra. de Puente Villarente a
Boñar Km.3 Santibañez de
Porma
T. 987 312 639
Trabanco normal y d'Escoyeta

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 sidreros

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.

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

MÁLAGA

CENTRO ASTURIANO. Venta
de productos asturianos

Los Pinares 6. Torremolinos
T. 952052563.

ZAMORA

LA GUAJA, SIDRERÍA

La Rúa 20. Puebla de Sanabria
T. 635 579 596
Cortina.

BURGOS

CHIGRE ASTURIANU "Nun
yes tu"

Federico Olmeda 30
T. 677 415 377
Cortina.

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.

VALENCIA

SIDRERÍA EL MOLINÓN

Bolsería 40.
T. 963 911 538
Trabanco.

LA TASKA, SIDRERÍA

Canovas. C/ Conde Alta, 39.
T. 963 819 444
Alfahuir. Avd. Valladolid, 5
T. 963 697 700. Sidra Cortina
www.lataskasidreria.es

CATALUNYA

SIDRERÍA CAT-ASTUR BDN.

Industria 69. Badalona
(Barcelona)
T. 933999507-660032320
Cocina típica Asturiana, producto
gourmet. Especialidad en carnes
asturianas, fabadas embutidos y
Cabrals DOP Viuda de Angelón.

K.-CHOPO.

Pablo Neruda 56
El Prat de Llobregat. Barcelona
T. 933 709912

PORTUGAL

SIDRERÍA CELTA

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

EUSKAL HERRIA

SAGARDOAREN

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

GIPOZKOAKO

SAGARDOGILEEN

ELKARTEA

Navarra Oñatz, 7 behea
Guipuzkoa
T. 943 333 796

OIHARTE SAGARDOTEGIA

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

EL CHIGRE ALI 13

Av. Los Huetos 13
Vitoria / Gasteiz
T. 660 328 837

KUARTANGO

SAGARDOGEGIA

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

LOGROÑO

FINCA GALLINAL DEXNERA

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

ALBACETE

SIDRA ECUSSON.

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

Los psicólogos
cambien vides

Meyorar ye posible con ayuda

Ana Fernández Marqués
Sicóloga y Sicoanalista - 684 64 00 81



SUMILLER DE SIDRA -NIVEL BÁSICO-

A partir del 11 de marzo; en horario de 18 a 20 horas
CIFP de Hostelería y Turismo de Xixón.
(Paseo de Begoña, 30)

Más información en adlasidra@gmail.com

Titulación otorgada por la Fundación Asturias XXI,
fundación docente y cultural.

Entama



Sofita



Xixón

Cultura
y Educación

LA SIDRA





(JR)



SIDRA

SED DE
PKDO

SIDRA DE ASTURIAS
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



Elaborada y embotellada por SIDRA JR, S.L.
CABUEÑES - GIJÓN - ASTURIAS - ESPAÑA
R E N° 5933/O • N° R G S A 30 06462/O