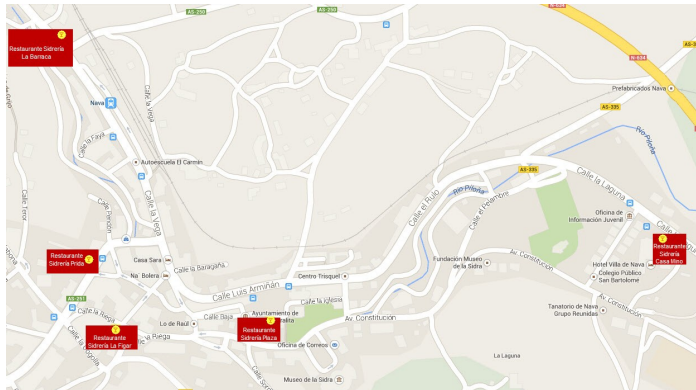


## Restaurantes Sidrerías

Estos son algunos de los restaurantes sidrerías que hay en la villa de Nava. Aquí podrá degustar varios *palos* (o tipos de sidra) acompañada de ricos manjares acordes a la situación.

- Restaurante Sidrería La Barraca 🍷
- Restaurante Sidrería Prida
- Restaurante Sidrería La Figar
- Restaurante Sidrería Plaza 🍷
- Restaurante Sidrería Casa Mino
- Bar La Naveta 🍷
- Restaurante Sidrería La Teyera
- Restaurante Sidrería Estrada
- Bar Peñamayor—Piloñeta
- Restaurante Sidrería El Titi—Basoréu
- Casa Colo—Ceceda



## Hoteles-Alojamiento Rural

- *Hotel Villa de Nava*  
c/ La Laguna s/n - Tlf.-985 71 80 70
- *Hotel Prida*  
c/ La Colegiata - Tlf.- 985 71 73 05

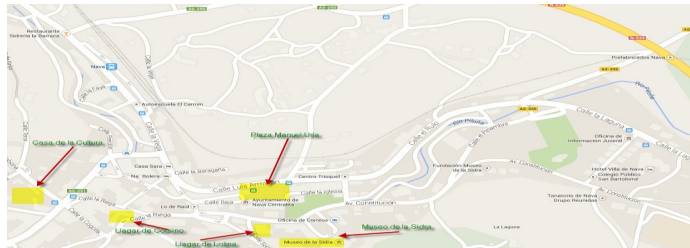
## Cómo Llegar

Tanto si viene desde Oviedo como desde Santander por la autopista A-64, ha de tomar la salida número 14 se desvía hacia la N-634 en dirección Nava—Infiesto, tras recorrer 9 Km y pasar la población de Quintana desviarse a la derecha para entrar en Nava.



## Localizaciones

- Casa de la Cultura “Marta Portal”
- Llagar de Lolina
- Museo de la Sidra
- Plaza Manuel Uriá



## **COLABORADORES**



# II GRAN CAPÍTULO



## II Capítulo Cofradía Siceratores de Asturias

### PROGRAMA

**17:00** Recepción de todas las Cofradías y cata de

### SÁBADO 17 DE MAYO

Sidra de Hielo, Aguardiente y otros derivados de la sidra en el Llagar de Lolina.

**18:00** Desfile de Cofradías por la Villa de Nava.

**18:30** II Gran Capítulo en la Plaza Manuel Uría (si llueve en la Casa de la Cultura) y Hermanamiento con los CABALLEROS DE LA ORDEN DEL SABA-DIEGO DE NOREÑA

A continuación Foto de Familia

**20:30** Espicha tradicional Asturiana - Trabanco Llagar Sariego-Comarca de la Sidra. Antigua Carretera AS-113-Pedrosa SARRIEGO. *Coordenadas GPS:*

*Latitud: 43° 24' 42" N, 43,41180, GPS, 4809661 UTM*

*Longitud: 5° 32' 18" W, -5,53823 GPS, 294487 UTM*

*Precio de la Espicha y resto de actividades 35€*

*Reservas: Tlf.- 679 410 300 - Roberto o <http://www.cofradiadelasidra.com>*

### DOMINGO 18 DE MAYO

A partir de las 12 de la mañana, XV PREBA DE LA SIDRA EN GASCONA, a todos los Cofrades se les obsequiará con un vaso y un pañuelo para degustar sidra por todo el Bulevar de la Sidra en Oviedo

### SALUDA:

Cofrades, amigos:

Desde la Buena Cofradía de los Siceratores de Asturias, tenemos el placer de invitar a todos aquellos que amáis nuestra bebida emblemática, LA SIDRA.

En los orígenes de nuestro pueblo está la Sidra como elemento de unión y alrededor de una *pipa* tiene lugar el nacimiento de una cultura, esa que, a través de los tiempos hace que nuestras tradiciones sean el arma fundamental para que nuestra bebida sea considerada Patrimonio Inmaterial de la Humanidad. En ello estamos, por ello trabajamos y colaboramos con todas las Instituciones para que esto sea un logro como pueblo.



*Roberto Llamedo  
Maestre Sicerator*

Desde esta tierra, donde nadie es forastero os esperamos con los brazos abiertos para que disfrutéis, en nuestra compañía, de unas jornadas extraordinarias.

### LA ESPICHA

Abundaba la sidra en las fiestas de antaño. A la romería iban los carros cargado de *pipes*; y en los llagares, en ocasiones especiales y con parecidas texturas festivas, procedíase a la *espicha*. Como indicamos, la *espicha* es la pequeña estaca que se inserta en un agujero que se prevé en la cabeza de *les pipes*. Ahora bien, en estas ceremonias festivas no se bebía la sidra de las botellas, sino que se sacaban directamente de la pipa desalojando la *espicha*. La acción prestó nombre a la ceremonia, de manera que se puede hablar indistintamente de la *espicha* como artilugio o bien como la fiesta donde la sidra es la única bebida que se consume. Aún así se entiende hoy día. La fiesta de la *espicha*, no presenta el carácter riguroso y circunspecto de los banquetes a los que a los que la parsimonia social nos tiene acostumbrados, desarrollándose el acto con menor aparato y engorro en beneficio de desenfado y ruidos, ya que en no pocas ocasiones revientan gaitas por *tirurirus* y gargantas por *patrias queridas*.

En el desglose de tales eventos, ocupa el yantar sitio y particularidad tan propia como el carácter ligero y aparentemente improvisado de la fiesta, no habiendo lugar a amaneramientos culinarios y recurriéndose a manjares tan simples como adecuados a la bebida. Dicen barrigas, que son los huevos cocidos quienes mejor acompañan la sidra. Salvada tal certeza, macicen establemente mariscos, tortillas y quesos, entre los cuales, los cabraliegos, untosos y picantes, de por sí y juntamente con la sidra ceñirían un particular y peculiar ciclo gastronómico.