



Alicia Hernández

<http://blog.esmadrid.com/blog>

## Sidrerías asturianas

Categoría: [Comer y beber](#) 8 septiembre 2015

El 8 de septiembre es el **Día de Asturias**. Y en Madrid hay tanta afición a su **gastronomía** y a esa forma tan lúdica de comer mientras se escancia sidra que durante esa semana son muchas las sidrerías madrileñas que invitan a vivir como un asturiano más la **espicha**. Te llevamos a disfrutar de los mejores *culines*.

Madrid está lleno de restaurantes asturianos. Probablemente sea la cocina regional más representada fuera de su tierra. Y dentro de sus costumbres gastronómicas, la de la espicha también ha llegado aquí. Esta fiesta se hacía en los llagares y consiste en espichar o abrir el tonel de sidra con amigos y **compartir la comida**... y la alegría.

El viernes 11 de septiembre, a partir de las 21:00 h, la **sidrería Xareu** (que significa jaleo, alboroto) y [www.eventosasturianos.com](http://www.eventosasturianos.com) organizan una espicha en su enorme terraza abierta a todo el que quiera apuntarse. El precio es de 20 euros e incluye cata de sidra (con barra libre) y quesos asturianos y los platos de Flori, una gran cocinera, premiada por su buena mano con los **cachopos** (los hace también sin gluten) y otras recetas estrella. Esta sidrería cuenta con un curioso sistema de escanciado en cada mesa con grifos en forma de cuélebres, esos seres mitológicos asturianos entre serpiente y dragón.



Aprender a escanciar una sidra no es tarea fácil. Pero con un poco de voluntad se puede ser todo un experto. No hay nada mejor que compartir una auténtica sidra asturiana entre amigos. Esta es de Couzapín.

**Roberto y Juan Carlos Rubio** regentan desde 1998 el **Carlos Tartiere**, uno de los mejores restaurantes asturianos, y al lado, desde 2009, la sidrería **Couzapín**. Son dos enamorados de su tierra y siempre traen a la capital lo mejor de Asturias. ¿Lo último? El **queso Cabrales** ganador del certamen 2015 por el que han pagado en la puja 3.100 euros. También lucen el trofeo al mejor escanciador de la Comunidad de Madrid. Y es que aquí siempre se sirve la sidra recién escanciada. Celebran espichas de forma habitual donde se pueden probar sus tostas, las **croquetas** y patatas al Cabrales, su famosa **empanada de chipirones**, fabulosas carnes, pescados y también las **fabes** en todas sus versiones... ¡cocinan más de 2.000 kilos al año!

La imagen de la sidrería **A Cañada** es un hombre con boina. ¿Te suena? Lleva chapela porque aquí **conviven la cocina vasca con la asturiana y la gallega** desde 1890. A Cañada nació en Ourense y se trasladó a Madrid en los años 60 del siglo pasado. César Román y Nati son la cuarta generación de esta sidrería restaurante que no ha perdido la esencia. Por parte gallega, ostenta el premio al mejor pulpo a feira de la Comunidad de Madrid. Por la asturiana, la mayor carta de cachopos de Madrid con uno original de pescado (también sin gluten). La sidra natural, asturiana y vasca, se escancia o se sirve de un curioso **grifo en forma de brazo**. Organizan espichas muy divertidas donde se come de maravilla y se aprende a escanciar entre risas. Conviene venir con ropa cómoda porque la sidra salpica.

La cocina astur con aires renovados (totalmente en 2015) se sirve en **El Escarpín**, sin faltar a la tradición. Abrió en 1975 y ocupa un espacio de 1800, así que lo de romper con la historia es imposible. El restaurante ofrece distintos ambientes, modernos, con mesas altas para disfrutar de una sidra y unas tapas, o mesas bajas para comer sin prisas. De la cocina se encarga Amelia Fernández Blanco mientras Antonio Novoa controla la sala. Aquí disfrutar de una espicha con amigos es muy sencillo, tienen tres menús por 20, 26 o 35 euros. Atento a los platos astures: **fritos de pixín con maizitos al alioli de manzana**, chipirones afogaos, picadillo de gochu, surtido de tortos... carnes, pescados, los quesos y, cómo no, los platos de cuchara con la fabada por bandera.

El nombre de esta sidrería ya anuncia sus intenciones. **La burbuja que ríe** (cerca de San Francisco el Grande) es un **chigre**, un lugar donde se bebe y se vende sidra... y se pasa siempre un buen rato. El chigrero la escancia para conseguir que burbujee y su sabor y olor sean aún más deliciosos. Siguiendo la costumbre asturiana, el **culín** se bebe de un trago y el chigrero llena de nuevo el vaso que se comparte como símbolo de amistad. Son famosos sus **mejillones a la sidra**, las patatas Burbuja y hay menús para grupos desde cinco personas.



En A Cañada organizan espichas muy divertidas. Y, además, se come de maravilla. En El Escarpín tienen una deliciosa carta repleta de platos cien por cien asturianos. Y para terminar... ¡más fabada! Esta con tan buena pinta es de Casa Hortensia.