

DECLARADA D' INTERÉS TURÍSTICU REXONAL

FIESTA DE LA SIDRA NATURAL



31 EDICIÓN

19 - 28 AGOSTU 2022 · XIXÓN

Xixón | :Divertia

 CAJA RURAL
DE ASTURIAS



La actividad en el verano de Gijón no cesa y desde Divertia Gijón S.A., empresa municipal responsable del área de Festejos de la ciudad, les proponemos unirse a la Fiesta, a la 31 edición de la Fiesta de la Sidra Natural de Gijón/Xixón, fiesta declarada de interés turístico regional.

En las dos últimas ediciones el certamen no pudo celebrarse en toda su dimensión, debido a las restricciones impuestas por el COVID19, pero hoy, ahora, tras ese paréntesis hemos realizado un esfuerzo para que el festival retome el pulso y las actividades multitudinarias vuelvan a dar protagonismo a nuestra bebida tradicional.

Les animo por tanto a disfrutar del mercadín de la sidra y la manzana, les invito a descubrir los secretos del escanciado, a participar en los cancios de chigre, a visitar un llagar, a batir el récord mundial de escanciado simultáneo, a degustar los “palos” presentados a concurso... Les invito a vivir la Fiesta, a compartir unas botellinas y a disfrutar de las fantásticas propuestas gastronómicas que les ofrece la hostelería local.

Gijón celebra su Fiesta sidrera y desea compartirla con todos aquellos y aquellas que quieren vivir la cultura popular asturiana. No hay bebida más viva que la sidra, ni ciudad más viva que Gijón.

¡Bienvenidas y bienvenidos a la Fiesta de la Sidra Natural de Gijón!

Lara Martínez Fernández
Gerente de Divertia Gijón S.A.

PROGRAMA GENERAL DE ACTIVIDADES

Viernes 19 a domingo 28

Mercadín de la Sidra y la Manzana / Jardines de la Reina / 11.00 h. a 23.00 h.

Lunes 22 y martes 23

Mercadín de la Sidra y la Manzana / Jardines de la Reina / 11.00 h. a 23.00 h.

Miércoles 24

Mercadín de la Sidra y la Manzana / Jardines de la Reina / 11.00 h. a 23.00 h.

Conseyu de la Mocedá de Xixón / Campo Valdés (Termas Romanas) / 18.00 h. a 19.00 h.



Taller “Sidra por países”.

Un pequeño monólogo sobre uso y consumo de la sidra por diferentes países.

Pasapalabra de la sidra relacionado con la cultura de la fiesta de la sidra de Gijón y la reducción de riesgos en el consumo de alcohol.

Taller de chapas e imanes relativo a los siete consejos de la campaña “Cómo ser un buen o buena folixera”.

Al igual que en la intervención del *Récord de Escanciado* y la del *Día de la Prueba* durante estos talleres también llevaremos una mesa con información sobre reducción de riesgos en el consumo de sustancias y sobre consumo responsable, donde realizaremos etilometrías y el circuito de las gafas que simulan el efecto de diferentes sustancias.

Jueves 25

Mercadín de la Sidra y la Manzana
Jardines de la Reina / 11.00 h. a 23.00 h.

Concurso Mejor Sidra de la Fiesta
de la Sidra Natural de Gijón / Xixón 2022

12.00 h. Escenario Plaza Mayor
**CORTE 1: Premio a la Mejor Sidra Natural
de la Fiesta de la Sidra de Gijón/Xixón 2022
ELOGIO DE ORO**



XXIX Concurso Oficial de Escanciadores de Asturias 2022 / Plaza Mayor / 17.30 h.



Viernes 26



**CAJA RURAL
DE ASTURIAS**



Mercadín de la Sidra y la Manzana / Jardines de la Reina / 11.00 h. a 23.00 h.

Récord Mundial de Escanciado Simultáneo / Playa de Poniente (edificio de salvamento) / 18.00 h.

18.00 h. Comenzaremos a bajar a la Playa. La organización proporcionará las primeras 9.721 + 1 para superar el récord vigente. Y para ello, te necesitamos.

Para amenizar la espera contamos con la **Banda de Gaites Noega**, la participación especial de **Nerea Vázquez** interpretando “¡Escáncialo!” y **Alberto Rodríguez**.

20.30 h. aprox. BATIREMOS EL RÉCORD MUNDIAL escanciando todas y todos juntos “EL CULÍN”.

Todos los participantes **DEBEN TRAER VASO**. Se acondicionará un acceso especial para que los y las participantes que vengan con su botella no tengan que hacer cola.

**Apoyan: Caja Rural de Asturias y la Denominación de Origen Protegida Sidra de Asturias
Sidra del récord: Sidra Natural Tradicional Quelo
Mejor sidra de Asturias oro. Salón de Sidra de Asturias 2022**

**Grupo de Salud e Igualdad del Conseyu de la Mocedad de Gijón/Xixón
Playa de Poniente / Desde las 18.00 h.**

Intervención de calle del Grupo de Salud e Igualdad del Conseyu de Mocedad de Xixón.

Mesa informativa sobre la reducción de riesgos en los consumos y realización de etilometrías.

¡Ensayamos los Cancios de Chigre! / Plaza Mayor / 22.00 h.

Con la **Sociedad Torner** y del público asistente. Dirige: **Carlos José Martínez**.

Sábado 27

Mercadín de la Sidra y la Manzana / Jardines de la Reina / 11.00 h. a 23.00 h.

Entrega Premios Mercadín de la Sidra y la Manzana 2022 / Plaza Mayor / 20.00 h.

“Al productu más novedosu”

“A les mercancíes meyor presentaes”

“Al puestu más prestosu”

Cancios de Chigre / Plaza Mayor / 21.00 h.

Con la actuación de la **Sociedad Torner** y del público asistente. Dirige: **Carlos José Martínez**.



Domingo 28

Mercadín de la Sidra y la Manzana / Jardines de la Reina / 11.00 h. a 22.00 h.

Acto protocolario “Obsequio del Primer Culín” / Plaza Mayor y Plaza del Marqués / 12.00 h.

Bienvenida a las y llos lagareros participantes e imposición del “Tonel de Oro” a Jaime García Poo, fundador de la empresa **corchera Casa Víctor**.

A continuación, **D. Julián Castañón García** en representación de **Sidra Val de Boides, del Llagar Castañón ganadora del Premio “Elogio de Oro 2021”** y **Gonzalo Fanjul Casal** en representación de **Sidra Quelo, ganadora del “Premio Elogio de Oro 2020”**, escanciarán los primeros *culinos* de la Fiesta.

La música correrá a cargo de la **Banda de Gaites Villa de Xixón**. Al finalizar el acto comenzará la **degustación de sidra en las casetas de los lagares desde las 12 hasta las 14.00 h.**

Premio Elogio de Oro a la Mejor Sidra de la Fiesta de la Sidra Natural de Gijón / Xixón 2022 Segundo corte (escenario) / Plaza Mayor / 12.30 h.

El Jurado se reunirá para hacer la prueba y decidirá **la sidra ganadora del concurso**.

Intervención de calle del Grupo de Salud e Igualdad del Conseyu de Moedad de Xixón.
Mesa informativa sobre la reducción de riesgos en los consumos y realización de etilometrías.

Entrega por parte del grupo Sidrastur de “La Etiqueta mas Guapina de la Fiesta de la Sidra de Gijón/Xixon 2022” / Plaza Mayor / 13.00 h.

La entrega del Premio a la Mejor Sidra Natural de la Fiesta de la Sidra de Gijón/Xixon 2022: ELOGIO DE ORO se realizará una vez finalizada la cata.

Clausura de la “Fiesta de la Sidra Natural de Gijón/Xixón 2022” / Plaza Mayor / 14.00 h.
A cargo de la **Banda de Gaites Villa de Xixón**.



EL BUS DE LA SIDRA VISITA A LOS LLAGARES DE GIJÓN/XIXÓN

Jueves 25 de agosto

Salida 12:30 h / **Visita al Llagar de Sidra JR**

Viernes 26 de agosto

Salida 12:00 h / **Visita al Llagar de Trabanco**

Salida 17:00 h / **Visita al Llagar Castañón**

Precio por visita a los llagares: 20 € (pax.)

Punto de encuentro: Puerto Deportivo (Letronas)

- Menores de 6 años gratuito
- Visita a llagar y degustación de sidra y quesos asturianos (autocar incluido)
- Salida desde Fomentín (Letronas)

- Inscripciones y pago en oficinas de información turística
- Mínimo 15 pax
- Más información 985 34 17 71

Tel. 985 34 17 71 - www.gijon.info - infogijon@gijon.info

Mercadín de La Sidra y la Manzana

JARDINES DE LA REINA
PLAZA DEL MARQUÉS
PLAZA MAYOR

19 A 28 DE AGOSTO

HORARIO: 11:00 A 23:00 H.

DOMINGO 28 HASTA LAS 22:00 H.



CASETA ORGANIZACIÓN Y VENTA VASOS OFICIALES DE LA FIESTA

Venta de Vasos y productos oficiales de la Fiesta, y toda la información precisa para disfrutar de la Fiesta a disposición del público.

Vasos oficiales de la Fiesta 2022 / 5 €

Vasos oficiales de años anteriores / 3 €

Artesanas/os Participantes



DANAS CONFITERÍA

danasconfiteria.es

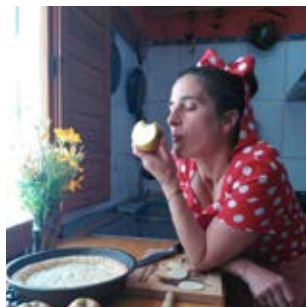
Facebook: [ConfiteriaDanas](https://www.facebook.com/ConfiteriaDanas)

Instagram: [danas_confiteria](https://www.instagram.com/danas_confiteria)

Danas es un obrador de confitería artesano, donde elaboramos a diario y manualmente productos de repostería dulces y salados.

Con ingredientes 100% naturales, las mejores materias primas y todo el mimo y el cariño por parte de nuestros maestros pasteleros podemos ofrecerles a nuestros clientes productos de la más alta calidad.

Nuestro compromiso es mejorar continuamente e innovar siempre desde la base de la repostería tradicional asturiana.



VIANDAS Y SABERES

Apartado de correos 145
Fuente del Álamo (Murcia)
Tel. 676 84 15 35

En Viandas y Saberes nos dedicamos a la repostería ecológica artesana. Elaboramos productos naturales, hechos con cariño y paciencia, sin aditivos ni conservantes. También dulces veganos, sin gluten, sin azúcar y aptos para diferentes intolerancias alimentarias. Sin olvidar nuestro tradicional surtido de galletas con manzana y sidra.

Novedad: Galletas de manzana con flores naturales.

¡No te lo pierdas, que esto solo lo pillas una vez al año!



ASTURCILLA

asturcilla.com

[confusioncomidas.com](https://www.confusioncomidas.com)

[instagram.com/asturcilla](https://www.instagram.com/asturcilla)

[instagram.com/confusioncomidas](https://www.instagram.com/confusioncomidas)

Una vez más Asturcilla, la crema de cacao y avellanas de Asturias, quiere estar presente en el mercadín acompañada por otros productos de la cooperativa Kikiricoop como el chorizo a la sidra ecológico de Confusión Comidas Caseras. Y, cómo no, compartiendo protagonismo con la sidra ecológica asturiana Agrecoastur. ¡Y tendremos sidra dulce también!



ACEBACHE LLANTONES

@acebachellantones
acebache.com

Elaboraciones artesanales de joyería de autor, con creaciones en plata, esmaltes al fuego y azabache.

Todo tipo de elaboraciones propias de la joyería (anillos, pendientes, pulseras, colgantes, etc.) realizadas en plata con esmaltes al fuego, azabache, ambar, etc.



ALEJANDRO'S

facebook.com/alejandrosconfiterias
@alejandrosconfiterias

Alejandro 's confitería y panadería artesana.
Lazones de Gijón, manzana hojaldrada, empanada de cecina y queso de cabra con manzana, strudel de manzana, sorpresa de manzana.



OLEUM

Instagram: @oleum_cosmetica_natural
Facebook: oleum

Jabones y productos cosméticos naturales, velas y ambientadores de elaboración artesana con aroma o forma de manzana.
Jabones y productos cosméticos naturales elaborados con sidra y/o aroma o forma de manzana. Velas de soja y de parafina con aroma y/o forma de manzana.
Ambientadores de hogar y coche con aroma de manzana. Todos ellos elaborados de forma artesanal en nuestro laboratorio.



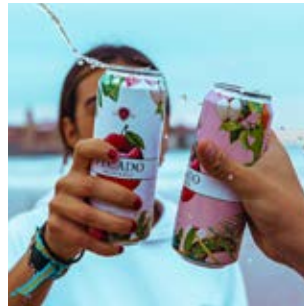
LULA MARTÍN CREACIONES

Instagram: lula_martin_creaciones
Facebook: Lula Martin Creaciones

Piezas realizadas en vidrio de botella de sidra.

#solidosdesidra

Elaboración de piezas realizadas en vidrio de botellas de sidra: bisutería (anillos, pulseras, colgantes, pendientes, broches, pines), decoración y hogar (relojes, bandejas, porta velas, esculturas, imanes, cuadros).



TRABANCO

pecadodelparaiso.com
@pecadodelparaiso

Una sidra refrescante de calidad, para consumir cuando quieras, elaborada a partir de sidra natural, de auténticas manzanas sidreras. Disfrútala con baja graduación alcohólica y una amplia gama de sabores.

Pecado del Paraíso.



ASTURIAS PLATEADA

Facebook: Asturias Plateada.
Correo: asturiasplateada@gmail.com

Representación de la manzana y la sidra en metales.

Pendientes, pulseras, llaveros, colgantes... De plata y latón con motivos sidreros.



EL MOLÍN DEL NORA

Instagram. @elmolindelnora

Empresa dedicada a la elaboración de licores, ginebras, whisky, aguardientes, vermú y cervezas desde 1998. Especializados en: Gin de manzana, elaborada con alcohol vínicico destilado in-fusionado con enebro y manzana y vermú tradicional con ajeno y manzana.

Ginebra de Manzana, Vermú de Manzana, crema de manzana, licor de sidra dulce.



OBRADOR SAN COSME

Instangran: obrador_san_cosme
facebook obrador san cosme
@Obradorsancosme

Obrador de confitería dedicado a la elaboración de productos artesanos con asistencia a ferias y mercados.

Gijonudos, mayada de cabrales, frixuelos rellenos de manzana. Empanada de pollo a la sidra con manzana, casadielles con manzana y nuez.



SPELTASTUR ESCANDA ASTURIANA

escanda.es
Facebook.com/Escanda-Asturiana
Instagram.com/speltastur/
Youtube.com/user/escandaspeltastur
twitter@speltastur

Cultivamos y recolectamos directamente escanda asturiana ECOLÓGICA 100% con la que elaboramos el genuino Pan d'Escanda y otros productos ecológicos siguiendo técnicas ancestrales y utilizando masas madres, harinas naturales y orgánicas.



LUIRE COMESTIBLES

Facebook, Instagram y twitter: @chezluire

Negocio familiar, joven y asturiano dedicado a la elaboración de dulces y salados con los productos más tradicionales asturianos, apostando por el km 0. Ponemos nuestro granito para que el Festival sea una experiencia completa para el paladar y los sentidos.

NEMORALIA

Nemoralia.blogspot.com

Piezas de joyería y decoración realizadas con flores naturales y madera del manzano. Joyería y decoración.

CONFITERÍA COLÓN

www.confiteriacolon.com
Facebook: Confitería Colón
Instagram: confiteriacolon

Aquí estamos otro año más con muchas ganas de volver a veros, de disfrutar de Gijón y su gente y de seguir endulzando un poco la vida. Volvemos con nuestros productos estrella, les mejores casadielles del mundo 2020 (con su relleno especial de manzana y nuez) y nuestra exquisita tarta de manzana (premiada como la mejor tarta de manzana de Asturias del año 2015). No podrás pasar sin probarlas. ¡¡Os esperamos!!



VICEN SANZ

@vicensanz_ceramica

Cerámica decorativa y utilitaria inspirada en el mundo de la sidra y la manzana.

Cuadros, relojes, bisutería, imanes, platos de loza...



ARCREA

C/ Calderón de la Barca, 10
Oviedo/Uviéu
Tel. 670 67 59 08

Artículos de joyería elaborados con metales de primera ley, azabache, ámbar, malaquita..., con diseños relacionados con la manzana y el entorno de la sidra. Artículos: pendientes, pulseras, colgantes, sortijas, etc.



LLAMBIONAES XIXÓN

Facebook: llambionaesxixon

Repostería artesanal típica de Asturias.

Tartaleta de almendra y manzana, bollín de cabrales a la sidra, bollín de chorizo a la sidra, rosquillas con licor de manzana, canutillos de compota de manzana, casadielles de nuez y manzana.



LLAGAR BERNUECES

llagarbernueces.com

Llagar Bernueces, llagar familiar asturiano ubicado en Gijón, elaboramos desde el año 1881 sidra natural. También otros derivados de la manzana: sidra dulce pasteurizada, sangría de sidra SIDRIA y sidra achampanada Sidru's. Visitas guiadas al llagar y restaurante con platos tradicionales: fabada, tortos, cordero a la estaca, etc. Sidra natural, sidra dulce, sangría de sidra, sidra achampanada.



GUXIDRÍN

guxidrin.com
facebook.com/guxidrin

Artesano dedicado a la elaboración de escanciadors artesanales, manuales y ecológicos y otros materiales como pueden ser tapones escanciadors de corcho o silicona.



VENTOLÍN ARTESANÍA

facebook.com/ventolinartesanía
@ventolin_artesanía

Somos un taller de cuero de Gijón especializado en la realización de piezas con acabados como el repujado, entre otros. Nuestros trabajos están realizados en pieles de primera calidad totalmente a mano.

Bolsos, carteras, pulseras, monederos, portavasos de sidra, portaescanciadors y otros objetos de pequeña marroquinería decorados con motivos sidreros con técnicas como el repujado y policromado.

Girar antes de escannciar



◀ Gira la botella,
si lleva esta etiqueta
**es Sidra
de Asturias**

SIDRA DE ASTURIAS
DENOMINACION DE ORIGEN PROTEGIDA





TONEL DE ORO 2022 JAIME GARCÍA POO

El **Tonel de Oro** es el galardón que ofrecen cada año, en el marco de la Fiesta de la Sidra Natural de Gijón, los llagareros participantes, y premia a personas relevantes para el propio sector.

Jaime García Poo nace el 9 de febrero del año 1933 en La Malatería, Llanes.

Hijo de emigrantes llaniscos en México, pasa en Llanes sus primeros años, durante la Guerra Civil. Terminada la guerra, la familia decide trasladarse a Oviedo para comenzar una nueva vida. Allí es donde nace la empresa Casa Víctor, una tienda de alimentación en sus inicios. Durante los duros años de la posguerra, desde el negocio familiar, no se dejó de ayudar a todo aquel que lo necesitaba. Víctor, el padre de familia, era muy consciente de las duras circunstancias del momento. Esa generosidad prendió en toda la familia, y se convirtió en una cualidad diferenciadora de Jaime y todos sus hermanos.

En 1954, Jaime continúa con un negocio de venta de tapones cuando su vecino se jubila. Aunque los comienzos fueron duros, pronto se hace un hueco entre los grandes fabricantes de corcho catalanes de la época. Tras establecer contactos con varias empresas portuguesas y gracias a su carácter, su tesón y su esfuerzo, a día de hoy, los corchos de sus empresas están en las botellas de

las mejores sidras y vinos del territorio nacional.

A lo largo de todos estos años de trabajo, Jaime ha conocido hasta a tres generaciones de llagareros y vinateros. Muchos de ellos, clientes y amigos: Miguel de Peñón, Senén de Contrueces, Constante Miravalles, Manuel Busto, los hermanos Sánchez, Luis García y Manuel Peruyera de Coro, Tino Cortina. De su época, a Manuel Riestra de Muñiz, Luis Foncueva, Manolo Zapatero, Manolo Arbesú, José de Viuda Palacio, Alfredo de Viuda Angelón, Vicente y Samuel Trabanco, Pepe Roza, Víctor y Roberto Ramos de Sidra Fran... mil disculpas si nos hemos dejado a alguno.

Entre los muchos logros de Jaime está el haber conseguido, a mediados de los 80, la unión del sector sidrero, lo que le otorga un merecido reconocimiento dentro del mundo de la sidra.

LLAGARES PARTICIPANTES

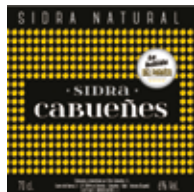
- * Llagares participantes en las visitas “El Bus de la Sidra.”
Más info en página 6



SIDRA ACEBAL

Carretera Piles-Infanzón, Nº 5335
Cabueñes, Gijón/Xixón
Tel. 985 36 41 20
www.sidraacebal.es

Productos que elabora:
Sidra Natural Acebal;
Sidra Natural El Carrascu, DOP
“Sidra de Asturias”



SIDRA CABUEÑES

Camín del Barréu, 5 Cefontes,
Cabueñes, Gijón/Xixón
Tel. 669 86 05 98
www.facebook.com/sidra.cabuenes

Productos que elabora:
Sidra Natural Cabueñes
Sidra Natural Cabueñes DOP
“Sidra de Asturias”

25 años cumplimos, que nos han llevado a ser reconocidos por nuestra manera de hacer la sidra para todos los públicos, viéndose recompensado nuestro trabajo con numerosos premios en los distintos concursos de Asturias.



SIDRA HUERCES-NORNIELLA

PREMIO ELOGIO DE ORO 2006 / 2018

Camín de Leorio, Nº 2004
San Martín de Huerces, Gijón/Xixón
Tel. 985 13 70 85
www.ganori.com

Productos que elabora:
Sidra Natural Norniella DOP
Sidra Natural Huerces



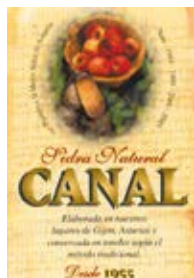
SIDRA PIÑERA

PREMIO ELOGIO DE ORO 2016

Carretera de Caldones, Nº 581 Deva
Gijón/Xixón
Tel. 985 33 50 74
www.sidrapinera.es

Productos que elabora:
Sidra Natural Piñera
Sidra Natural Llosa Serantes DOP
“Sidra de Asturias”
Sidra Natural Piñera DOP

Visitas a la bodega previa reserva.



SIDRA CANAL

PREMIO DEL PÚBLICO 2016 / 2017 / 2018

Camin de Linares Nº 294
Lavandera, Gijón/Xixón
Tel. 985 13 77 57
www.sidracanal.com

Productos que elabora:

- Sidra Natural Canal**
- Sidra Natural El Santu DOP "Sidra de Asturias"**



SIDRA BUZNEGO

PREMIO ELOGIO DE ORO 1998 / 2012

BO. El Fonduxu-Arroes
Villaviciosa
Tel. 619 63 26 69
www.sidrabuznego.com

Productos que elabora:

- Sidra Natural Buznego**
- Sidra Zapica Tradicional DOP "Sidra de Asturias".**
- Sidra Zapica de nueva expresión DOP "Sidra de Asturias".**



SIDRA J. TOMÁS

Candanal - Villaviciosa
Tel. 629 67 97 32
www.sidrajtomas.es

Productos que elabora:

- Sidra Natural J. Tomás**
- Sidra Natural J. Tomás DOP Etiqueta negra**
- Sidra Natural Molín del Medio**

Sidra J. Tomás empezó su andadura en 1952, con la marca comercial Tomás y no es hasta 1993 cuando se registra con su nombre o marca actual J. Tomás. Actualmente está en manos de la 3ª generación elaborando alrededor de medio millón de litros en toneles de madera y fibra.



SIDRA M. BUSTO

La Rasa S/Nº
Villaviciosa
Tel. 985 89 01 97
www.mayador.com

Productos que elabora:

- Sidra Natural M. Busto**
- Sidra Natural Valdediós DOP**



* JR

PREMIO DEL PÚBLICO 2010 / 2012 / 2014

Crta. nº 632, Nº 5321
Cabueñes, Gijón/Xixón
Tel. 985 33 84 37
www.sidrajr.es/visitas@sidrajr.es

Productos que elabora:

- Sidra Natural JR Etiqueta Verde**
- Sidra Natural JR DOP "Sidra de Asturias"**
- Sidra Natural De Pura Madre "Sin Tresegar"**
- Sidra Natural Sed de Pkdo DOP "Sidra de Asturias"**

¡VISÍTANOS! Conocerás de una forma divertida y amena el proceso de elaboración de la sidra: desde que la manzana está en el pumar hasta su transformación en sidra, pasando por los diferentes procesos de elaboración y fermentación. Tendrás ocasión de degustar varias de nuestras mejores sidras directamente del tonel, de las cuales podrás apreciar los diferentes sabores y olores que hacen que cada "culín" sea especial y único. Producimos nuestra sidra desde hace más de cien años, combinando sabiduría y tradición con la más moderna maquinaria, lo cual nos permite obtener una sidra de gran calidad, y estar presente en las mejores sidrerías y restaurantes. ¡Átrévete a probar!



SIDRA CAMÍN

PREMIO ELOGIO DE ORO 2002 / 2007 / 2010

Camín del Barreu - Llavandera
Gijón/Xixón
Tel. 985 13 80 03
www.sidratrabanco.com

Productos que elabora:

- Sidra Natural Camín**
- Sidra espumosa Llagar de Camín**
- Vinagre de manzana Camín y Solarina**
- Sidra Extra Llagar de Camín**
- Vinagre Ecológico Camín**

Sidra Camín es una marca que se elabora en el llagar de Lavandera con un alto reconocimiento en el mundo de la alimentación a nivel de Asturias y también nacional.



SIDRA EL PILOÑU

C/ La Santina, Nº 7
Gamónéu - Nava
Tel. 682 60 05 97

Productos que elabora:

- Sidra Natural José**
- Sidra Natural Etiqueta Negra El Piloñu**
- Sidra sin alcohol Isidra**

Llagar de sidra El Piloñu (Nava), más de 70 años elaborando sidra natural. Elaboramos sidra natural José, Sidra natural Etiqueta Negra El Piloñu y somos pioneros en la elaboración de sidra sin alcohol Isidra.



* SIDRA TRABANCO

PREMIO ELOGIO DE ORO 1996 / 2000 / 2005 / 2013

Camín de Los Llagares - Llavandera
Gijón/Xixón
Tel. 985 13 80 03
www.sidratrabanco.com

Productos que elabora:

- Sidra Natural Trabanco**
- Sidra Natural Trabanco Selección**
- Sidra brut nature Poma Áurea**
- Sidra Avalon**
- Sidra Brut Pecado del Paraíso**
- Vermut Blanco Alma de Trabanco**

Sidra Trabanco se elabora en Lavandera desde 1925. Es una sidra que mantiene la esencia de la tradición familiar adaptándose a los nuevos mercados, teniendo como objetivo ofrecer siempre la mejor calidad.



SIDRA NATURAL VALLINA

PREMIO ELOGIO DE ORO 2014

Fonfría, Nº 33 Peón
Villaviciosa
Tel. 985 89 40 52
www.facebook.com/Sidra Vallina

Productos que elabora:

- Sidra Natural Vallina**
- Sidra Natural Valle de Piñón**
- DOP "Sidra de Asturias"**



* SIDRA CASTAÑÓN

PREMIO ELOGIO DE ORO 2008 / 2021
PREMIO DEL PÚBLICO 2011

Crta. San Miguel, Nº 90-103 Quintueles
Villaviciosa
Tel. 985 89 45 76
Whatsapp 618 46 75 77
www.sidracastanon.es
instagram/facebook/
twitter@sidracastanon

Productos que elabora:

- Sidra Natural Castañón**
- Sidra Natural ValdeBoides DOP "Sidra de Asturias"**
- Roxmut Compuesta de sidra, vermut de sidra**
- Xiz Frizzante, sidra con chispeante burbuja**

Llagar Castañón con una trayectoria familiar desde 1938, experiencia de tres generaciones y el mismo espíritu de superación para ofrecer la mejor sidra natural. Inaugura el nuevo llagar en diciembre del 2011, en Quintueles, Municipio de Villaviciosa, muy cerca de Gijón.

Se pueden realizar VISITAS GUIADAS a las instalaciones, conocer el proceso de elaboración de la sidra paso a paso y degustarla – Más información y reservas en nuestra web, donde escoger según disponibilidad de calendario y hora la visita SIDRATURISMO.

Nuestro llagar elabora sidra natural tradicional y otros productos a base de sidra propios de la innovación.



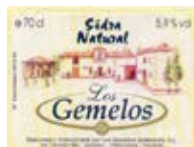
SIDRA VDA. DE ANGELÓN

La Teyera, S/Nº
Nava
Tel. 985 71 67 70
www.sidraviudaangelonpomar.es

Productos que elabora:

- Sidra Natural Vda. de Angelón**
- Sidra Tradicional Prau Monga DOP**
- Sidra de Nueva Expresión 1947**
- Sidra Brut Nature Prau Monga DOP**
- Sidra Brut Vda. Angelón**
- Sidra Pomar Rosée**
- Sidra Pomar espumosa dulce**
- Sidra Ziber Extra espumosa dulce**
- Sidra sin Alcohol Pomarsin**
- Sidra con Miel Vda. de Angelón**
- Sidra de Hielo Vda. de Angelón**
- Sidra Angelón Llimón**
- Sidra Extra Ecológica Vda. de Angelón**

Sidra Vda. de Angelón es una empresa familiar que elabora su sidra desde el año 1947 en Nava. Además de la sidra tradicional elabora sidras espumosas, sidra ecológica, sidra de hielo, sidra rosada, sidra con limón, sidra con miel... conjugando la tradición con la innovación en el mundo de la sidra.
Visitas guiadas.



SIDRA LOS GEMELOS

PREMIO DEL PÚBLICO 2015

Camín de la Caleyona, Nº 654
Quintas - Villaviciosa
Tel. 985 89 47 31

Productos que elabora:

- Sidra Natural Los Gemelos**



SIDRA PEÑÓN

Albandi, Nº 21
Carreño
Tel. 985 87 02 28
www.sidrapenon.com
instagram / facebook /sidrapenon

Productos que elabora:

- Sidra Natural Peñón**
- Sidra Natural Peñón Selección adscrita a la marca de calidad "Sidra Natural de Manzana Seleccionada"**
- Sidra Peñón DOP**
- Sidra Peñón "Sobre la madre"**

Todos nuestros productos a la venta en
www.sidrapenon.com/tienda/



SIDRA MENÉNDEZ

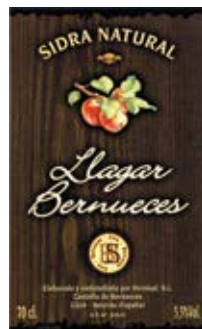
PREMIO ELOGIO DE ORO 1999 /2001 /
2003 / 2009
PREMIO DEL PÚBLICO 2009 / 2011

Ctra. As-377, Nº 8695 Fano
Gijón/Xixón
Tel. 985 13 71 96
www.sidramenendez.com

Productos que elabora:

- Sidra Natural Menéndez**
- Sidra Natural Llagar de Quintana**
- Val D'Ornón Sidra de Asturias**
- Menéndez Ecológica Sidra de Asturias.**

Hoy, la tercera generación de la familia Menéndez, fiel a la tradición y el buen hacer de sus antepasados, elabora sidra natural bajo unos patrones de calidad que satisfacen al consumidor más exigente.



LLAGAR BERNUECES

Camino deLa Nisal
Castiello de Bernueces, Nº 1104
Gijón/Xixón
Tel. 985 13 11 88 / 629 26 03 01
www.llagarbernueces.com

Productos que elabora:

- Sidra Natural Bernueces**
- Sidra gasificada Sidru´s**
- Zumo de manzana Bernueces (sidra dulce)**
- Vinagre de sidra, al ajo, estragón y romero Sidru´s**
- Aguardiente de sidra Sidru´s 40º**
- Licor de manzana Sidru´s en 19º y 25º**
- Sidria (sangría de sidra)**
- Sidra de sabores (tropical, manzana verde y limón)**

Llagar Bernueces elabora sidra natural desde el año 1881. Sidra dulce Bernueces y sangría de sidra Sidria son otros de los productos elaborados en el Llagar.
Visitas guiadas.

Completamente asturiana. 100% como tú.

NOS GUSTA SER LA BANCA

que siempre quisimos ser

