

# FIESTA DE LA SIDRA NATURAL

22 - 31 AGOSTO  
2025

GIJÓN / XIXÓN

DECLARADA  
DE INTERÉS TURÍSTICO  
REGIONAL

34ª EDICIÓN



Xixón | :Divertia Festexos

DIBUJO: J. J. J. J. J.

Asociación de  
Cuevas



RESNOVA MOTOR



SIDRA DE ASTURIAS  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



*Fundación*



**CAJA RURAL  
DE GIJÓN**

*de **Gijón**  
y para **Gijón***



## PROGRAMA GENERAL DE ACTIVIDADES



### VIERNES 22 A DOMINGO 31 DE AGOSTO

#### MERCADÍN DE LA SIDRA Y LA MANZANA

Jardines de la Reina / 11.00 h. a 23.00 h.

El horario de atención al público será de 11:00 h. a 23:00 h. ininterrumpidamente, excepto el domingo 31 de agosto en el que la hora de cierre será las 22:00 h.

#### ENTREGA DE PREMIOS DEL MERCADÍN DE LA SIDRA Y LA MANZANA

Martes 26 de agosto / Jardines de la Reina / 11.00 h. a 23.00 h

### JUEVES 28

#### MERCADÍN DE LA SIDRA Y LA MANZANA

Jardines de la Reina / 11.00 h. a 23.00 h.

#### BANDA DE GAITES SAXUM

Plaza Mayor / 11.30 h.

#### CONCURSO MEJOR SIDRA DE LA FIESTA DE LA SIDRA NATURAL DE GIJÓN/XIXÓN 2025

12.00 h. Escenario Plaza Mayor

**CORTE 1:** Premio a la Mejor Sidra Natural de la Fiesta de la Sidra de Gijón/Xixon 2025 **ELOGIO DE ORO**

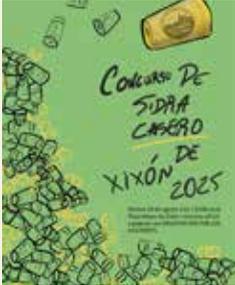
Presenta: **Nerea Vázquez**

#### XXXII CAMPEONATO OFICIAL DE ESCANCIADORES DE ASTURIAS 2025

Plaza Mayor / 17.00 h.



## VIERNES 29



### MERCADÍN DE LA SIDRA Y LA MANZANA

Jardines de la Reina / 11.00 h. a 23.00 h.

### CONCURSO DE SIDRA CASERO

Plaza Mayor / 12.00 h.

### RÉCORD MUNDIAL DE ESCANCIADO SIMULTÁNEO

Playa de Poniente (edificio de salvamento).

18.00 h. Comenzaremos a bajar a la playa.

La organización proporcionará las primeras **9.796+1** botellas para superar el récord vigente.

El proveedor de la sidra del Récord de Escanciado Simultáneo de la XXXIV Fiesta de la Sidra Natural de Gijón/Xixón será **SIDRA PRADO Y PEDREGAL DOP (LLAGAR LA MORENA)**, ganador del concurso institucional del Consejo Regulador “Mejor Sidra de Asturias 2025”

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.



El Conseyu de Mocedá de Xixón a través de su Grupo de Salud e Igualdad llevará a cabo una mesa de reducción de riesgos y de daños en el consumo de sustancias. Para ello, realizará test de alcoholemia y pruebas de reflejos con gafas que simulan el efecto de las diferentes sustancias, así como la difusión de la campaña municipal #FolixaAsisi y demás información que puede resultar de interés. Este día estará acompañado por el *Punto Lila* del Ayuntamiento de Gijón/Xixón.

Animará: **BG VILLA DE XIXÓN, Alberto Rodríguez, Nerea Vázquez y Pedro Durán**

### ¡ENSAYAMOS LOS CANCIOS DE CHIGRE! / Plaza Mayor / 22.00 h.

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

## SÁBADO 30

### MERCADÍN DE LA SIDRA Y LA MANZANA Jardines de la Reina / 11.00 h. a 23.00 h.

### MASTERCLASS DE ESCANCIADO DE SIDRA Y CULTURA SIDRERA Plaza Mayor / 12.00 h.

Organiza **AESA** (Asociación de Escanciadores de Sidra) Presenta: **Abraham Castellanos**.

### ¡KAMPAI! LA SIDRA Y EL SAKE.

### PATRIMONIOS DE LA HUMANIDAD QUE CONECTAN CULTURAS Plaza Mayor / 13.00 h.



### ENTREGA PREMIOS MERCADÍN DE LA SIDRA Y LA MANZANA 2025

Plaza Mayor / 20.00 h.

“Al producto más novedoso”

“A las mercancías mejor presentadas”

“Al puesto más prestoso”

### CANCIOS DE CHIGRE / Plaza Mayor / 21.00 h.

Selección de textos y músicas para la celebración de esta jornada popular con el protagonismo del público, el mayor coro del mundo.

Con la **Sociedad Torner**. Dirige: **Carlos José Martínez**.



## DOMINGO 31

**MERCADÍN DE LA SIDRA Y LA MANZANA** / Jardines de la Reina / 11.00 h. a 22.00 h.

**DÍA DE LA SIDRA** / Plaza Mayor y Plaza del Marqués. / B.G. NOEGA.

Degustación de sidra en las casetas de los lagares / 12.00 a 14.00 h.

**CULETES SOLIDARIOS** A favor de ELA PRINCIPADO (Asociación Afectados ELA)

Taquilla para la adquisición de Tickets “Culetes solidarios” / 10.00 a 13.30 h.

Para disfrutar de la sidra ofrecida por los llagares participantes en la Fiesta deberás adquirir los tickets que canjearás por “culetes solidarios”.

Con la compra de estos tickets ayudarás a la Asociación ELA PRINCIPADO. (Ticket de 12 culetes: 5 €).

## ENTREGA TONEL DE ORO 2025

LUIS BENITO GARCÍA ÁLVAREZ / Plaza Mayor / 12.00 h.

Primer Culin: M. Busto de Sidra Mayador (Villaviciosa) “Elogio de Oro 2024”.

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

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

## PREMIO ELOGIO DE ORO A LA MEJOR SIDRA DE LA FIESTA DE LA SIDRA NATURAL DE GIJÓN/XIXÓN 2025

CORTE 2 (escenario) / Plaza Mayor / 12.30 h.

El Jurado se reunirá para hacer la prueba y decidirá la sidra ganadora del concurso ELOGIO DE ORO 2025.

Entrega por parte del grupo Sidrastur de “La Etiqueta mas guapina de la Fiesta de la Sidra de Gijón/Xixon 2025” / Plaza Mayor / 12.45 h.

La entrega del Premio a la Mejor Sidra Natural de la Fiesta de la Sidra de Gijón/Xixon 2025 ELOGIO DE ORO se realizará una vez finalizada la cata.

## CLAUSURA DE LA “FIESTA DE LA SIDRA NATURAL DE GIJÓN/XIXÓN 2025”

Plaza Mayor / 14.00 h.

A cargo de la **BG NOEGA**.

# Mercadín de La Sidra y la Manzana

ARTESANAS Y ARTESANOS PARTICIPANTES



## CASETA ORGANIZACIÓN VENTA VASOS OFICIALES DE LA FIESTA Y CULETES SOLIDARIOS

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

**Vasos oficiales de la Fiesta 2025 / 5 €**  
**Vasos oficiales de años anteriores / 3 €**  
**Culetes solidarios: 12 culetes / 5€**  
**Cancios 2025 / 2 €**



## QUESERIA GAIA

[www.gaiagourmets.com](http://www.gaiagourmets.com)

Quesos de cabra con manzana, quesos de cabra con sidra, queso azul con manzana y quesos afrutados  
Cata de los productos ofertados.



## GUXIDRÍN

[www.guxidrin.com](http://www.guxidrin.com)

Tapones escanciadores y escanciadores de sidra manuales y artesanales.  
Escanciadores manuales de sidra artesanales y ecológicos.



## EVA AL CUADRADO

[ledovera.com](http://ledovera.com)  
Instagram: @ledovera\_artesania

Eva al Cuadrado ofrece artículos creativos completamente artesanales, hechos en cuero y lana fieltada, relacionados con el mundo de la manzana y la sidra.

Portavasos de sidra, fundas de gafas, vaciabolillos, llaveros, carteras, monederos, tarjeteros, bolsos, alguna pulsera y pendientes, todo ello de cuero, hecho a mano también manzanitas, collares, pendientes y broches de lana fieltada a mano, cuadros de lana fieltada, cajitas de fieltro con forma de manzana, anillos y pendientes hechos con resina y lana.



## SPELTASTUR

[www.escanda.es](http://www.escanda.es)  
Facebook: Escanda Asturiana  
Instagram: @speltastur

Nos dedicamos a la producción, transformación, y comercialización de la ESCANDA ASTURIANA y sus productos derivados. Usamos molinos de piedra para hacer nuestra harina de escanda que es la materia prima excelente para hacer pan y productos de repostería. Nuestras elaboraciones de manera artesanal son productos de altísima calidad. Nuestra ESCANDA ha sido cultivada bajo criterios ecológicos y dispone de la correspondiente certificación, siendo cultivada por nosotros mismos



## ASTURIAS PLATEADA

Facebook: Asturias Plateada  
Instagram: @asturiasplateada

Pendientes, pulseras, llaveros, pins, sidrañuelos, todo relacionado con Asturias y la sidra

Mis productos son pendientes de botella y vasos de sidra, llaveros de caja de sidra, de manzana, diseños originales combinando manzana, sidra y motivos asturianos



### LULA MARTÍN CREACIONES

Facebook: Lula Martin Creaciones  
Instagram: @lula\_martin\_creaciones

Artesanía realizada con vidrio de botella de sidra (joyería y complementos de decoración).

Lula Martin es un taller artesanal que realiza piezas de joyería y decoración elaboradas con vidrio de botellas de sidra.



### SIDRA TRABANCO

www.sidratrabanco.com  
Facebook: Casa Trabanco  
Instagram: @casatrabanco

Este año celebramos 100 años de historia, de esfuerzo, de raíces y de sueños cumplidos. Es la emoción de seguir cuidando lo que sembraron nuestros abuelos. Es el orgullo de mirar atrás... y el impulso de mirar hacia adelante. Gracias por formar parte de esta historia.

Disfruta de todos nuestros productos, desde los más tradicionales como nuestras sidras naturales, a nuestra sidra de autor Alicia, nuestros espumosos Lagar de Camín y Poma Áurea, vinagre y vermú de sidra Alma de Trabanco.



### LUIRE COMESTIBLES

Facebook: Luire Comestibles  
Instagram: @chezluire

Empresa asturiana que comercializa productos artesanos de alimentación (panadería, repostería, quesos y embutidos) por los diferentes puntos de la geografía asturiana.

Casadiella nuez y manzana frita, casadiella nuez y manzana horno, casadiella de crema manzana horno, rosquillas de anís con manzana, tartaleta de manzana, tartaleta queso y manzana, carbayones con manzana, cookie choco...



### ACEBACHE LLANTONES

www.acebache.com  
Facebook: acebachellantones  
Instagram: @acebachellantones

Joyas de autor con una propuesta moderna y divertida.

Piezas de plata con azabache y esmaltes. Diseños de autor y joyería artesanal.



### ALEJANDRO'S

Facebook: Confiterías-Panaderías Alejandro's  
Instagram: @alejandrosconfiterias

Alejandro's Confiterías  
(artesanos al 100%.)

Lazones, Empanada de cecina y manzana, Crujiente de queso y manzana, Strudel, Lazones de Gijón (sabor a Gijón).



### LIZAGASAR

www.lizagasar.com

Vinagres de manzana, vinagres de sidra, aguardiente de sidra, mermelada de manzana, dulce de manzana.

Productos artesanales de manzana y sidra.



### OLEUM

www.oleumjabones.com  
Facebook: oleum  
Instagram: @oleum\_cosmetica\_natural

Artesano productor.  
Jabones, productos cosméticos, velas y ambientadores con aroma y/o forma de manzana o elaborados con sidra o con forma de botella.



### OBRAADOR SAN COSME

Facebook: san cosme obrador  
Instagram: @obrador\_san\_cosme

Pequeño obrador tradicional, del oeste de Gijón, tradicional.

Gijonudos, frisuelos rellenos de manzana ,mayada de cabrales con manzana ,empanadilla de morcilla con manzana, fredines (cecina con manzana y queso de cabra) empanada con pollo a la sidra, galletas con manzana, bombas de requesón con dulce de manzana, empanadas de bonito y bollos *preñaos*.



### VENTOLÍN ARTESANÍA

www.ventolinartesaniam.com  
Facebook: Ventolin Artesania  
Instagram: @ventolin\_artesaniam

Se trata de un taller totalmente artesanal, iniciado en Gijón en 2006, en el que cada una de sus piezas están realizadas íntegramente a mano desde su inicio con el patronaje, hasta su finalización utilizando diferentes técnicas decorativas como teñidos, repujados y tranzados entre otros. Nuestra principal materia prima son las pieles de curtación vegetal de origen español responsables con el medio ambiente.



### ARCREA

C/ Calderón de la Barca, 10  
Oviédo/Uviéu  
Tel. 670 675 908  
Facebook Arcrea Azabacheros-Joyeros

Artículos de joyería con metales 1º ley, azabache, ambar, piedras naturales y otros.; pendientes, colgantes, sortijas, pulseras, collares,... Etc.  
Presentación de nuevos diseños en azabache y ambar relacionados con la temática de la manzana y la sidra.



### NEMORALIA

www.nemoralia.blogspot.com  
Pendientes, anillos, pulseras, colgantes.  
Joyas hechas en resina y madera de manzano con flores silvestres.



### CONFITERÍA COLÓN

Facebook: confiteriacolon  
Instagram:@confiteriacolon

Un año más volvemos a Gijón con la misma ilusión y ganas que el primer día y con todos nuestros productos habituales que sabemos que os encantan.  
Casadilles de manzana y nuez, tartina de manzana, tarta de Villaviciosa, milhojas de queso y manzana, bollinos de la abuela, borrachinos de orujo de sidra, frixuelos de crema de manzana, manzanas de bizcocho y manzanitas de mazapán.



### MARYMELADA

Facebook: Marymelada  
Instagram: @marymelada

Joyería Artesanal realizada a mano con distintos materiales de primera calidad como plata, oro, azabache, piedras semipreciosas, etc. Teniendo como resultado final piezas únicas e irrepetibles.

Artículos de joyería y de decoración hechos en Gijón y realizados a mano uno a uno. Para su elaboración se emplearan distintos materiales como son plata, oro, latón, azabache, madera, piedras semipreciosas, etc. y también diversas técnicas artesanales como esmaltes, keumboo, repujado, cincelado, reciclado de materiales diversos, pintura a mano,... Se presentarán pendientes, pulseras, colgantes, anillos, móviles, totems, esculturas...



### VICEN SANZ

Instagram: @vicensanz\_ceramica

Objetos de decoración y de uso personal elaborados con Cerámica vidriada  
Cuadros, bisutería, imanes, relojes, perchas...



### LOS FRIXUELOS DE VIANDAS Y SABERES

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

Masa del frixuelo elaborada con sidra y con sidra dulce. Variedad de rellenos dulces y salados con la manzana y la sidra como protagonistas.

Con motivo del Festival de la Sidra y la Manzana de Gijón nuestros frixuelos tienen un ingrediente muy especial en su masa: sidra y sidra dulce.

Elige tu relleno favorito entre las riquísimas opciones dulces y saladas con la manzana y la sidra como protagonistas. También opciones veganas, sin azúcar y aptas para diferentes intolerancias alimentarias para que nadie se quede con las ganas de un buen frixuelín.



### LLAGAR BERNUECES

www.llagarbernueces.com  
Facebook: Llagar Bernueces  
Instagram: @llagarbernueces

Llagar tradicional asturiano donde se elabora sidra desde el año 1881 así como otros derivados de la manzana como son la sidra dulce sin alcohol, sangría de sidra y cócteles de sidra.

Sidra Natural, Sangría De Sidra, Sidra Dulce, Sidra Achampanada, Cóctel De Sidra, Mojito De Sidra Dulce, Manzanal (licor de sidra dulce) 70cl.19° - Vermut manzana 15° 75cl. - Gin manzana 40°- Sidra natural Cerveza con manzana en cañero.

Llagar Bernueces ofrece en este Mercadín de la manzana 2025 una nueva versión de su sidra, la refrescante caña de cerveza con manzana. También puedes pedir un culín de sidra Bernueces. La manzana en todas sus versiones: sidra, licor, ginebra, vermut. Empáptate de la cultura sidrera de la mano de uno de los llagares más antiguos de Gijón.

PIDE SIDRA DE ASTURIAS



**SE NOTA**

CUANDO ES MANZANA ASTURIANA

SIDRA DE ASTURIAS  
DENOMINACION DE ORIGEN PROTEGIDA



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

## TONEL DE ORO 2025

### LUIS BENITO GARCÍA ÁLVAREZ



Profesor Titular de Historia Contemporánea y director de la Cátedra Universitaria de la Sidra de Asturias de la Universidad de Oviedo. Forma parte de los grupos de investigación “Grupo de Investigación en Historia del Arte (EsArt)” y “Grupo de Historia Sociocultural (GRUHSOC) [colaborador]” de esta institución. Ha sido investigador del programa “European Network for Gastrointestinal Health Research (ENGIHR)” de la European Science Foundation (2011-2014) y responsable de investigación adjunto a la dirección de la Fundación-Museo de la Sidra (2009-2011).

Ha sido, a su vez, IP en proyectos para el Museo Palacio Valdés, Crivencar, Ayuntamiento de Sobrescobio, Ayuntamiento de Villaviciosa, Grupo Trabanco, Montepío de la Minería Asturiana del Carbón o CERMI. Ha participado en proyectos como “Historia de la prensa en Asturias”, “Diccionario de parlamentarios españoles” o “Fuentes orales para la Historia Social de Asturias”.

Entre sus publicaciones se pueden destacar, *Beber y saber. Una historia cultural de las bebidas* (Madrid, Alianza Editorial, 2005 —2ª edición internacional 2008—, premio GOURMAND 2005), *Las representaciones de la sidra*, (Gijón, Red de Museos

Etnográficos de Asturias, 2008, premio GOURMAND 2008), «Intemperancia, degeneración y crimen. El discurso antialcohólico como estrategia de control social en la Asturias de la Restauración» (*Historia Contemporánea*, nº 36, 2008), «Las representaciones de la filatelia franquista» (*Historia Contemporánea*, nº 40, 2010), “Comensalidad, sociabilidad y rituales de consumo. La espicha en Asturias en el primer tercio del siglo XX” (*Historia Social*, nº 71, 2011), *Sidra y manzana en Asturias* (Oviedo, KRK, 2013), “La sociabilidad sidrera durante el franquismo” (*Historia Social*, nº 92, 2018), *La sidra asturiana* (DOP Sidra de Asturias, 2019), *El mutualismo minero en Asturias* (Trea, 2020), “The historical development of food systems and heritage” en *VVAA, Consumer Research Methods in Food Science* (Springer, 2023), “The Institutionalization of Asturian Espicha during the Franco Regime” (en *Digestible Governance. Gastrocracy and Spanish Foodways*. Edited by E. Afinoguénova, L. Anderson and R. Ingram. Afterword by Carolyn A. Nadeau, Vanderbilt University, 2024) o “Cultura sidrera y proyección internacional de Asturias” (RIVAR, 2024). Ha codirigido con Jorge Uría el dossier *Alimentación y comensalidad en la época contemporánea* para la revista *Historia Contemporánea* (nº48, 2014, en el que figuran dos artículos propios).

Ha sido comisario del Pabellón de Asturias de la Feria Internacional de Muestras de Asturias (FIDMA) 2022 y comisario de la exposición *Escanciando. Las representaciones de la sidra asturiana en las artes plásticas* para el Museo de Bellas Artes de Asturias en 2023.

Creador e impulsor de la candidatura de la Cultura Sidrera a Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO desde 2005, fue designado su director científico en 2009 por el gobierno de Asturias, con el apoyo unánime de la Junta General del Principado, realizando el Expediente de BIC y dirigiendo el equipo del expediente UNESCO.

Ha obtenido dos premios GOURMAND WORLD COOBOOK AWARDS (2005 y 2009), el Premio Extraordinario de Doctorado (Universidad de Oviedo 2012), el reconocimiento del Ayuntamiento de Laviana (2012), Mejor Embajador de la Sidra (2014), la Espiga de Oro a la Tradición de los Humanitarios de Moreda (2019), El Moscón de Oro Nacional en 2019, el premio Gascona Una vida dedicada a la Sidra (2023), Asturiano del mes del diario La Nueva España (2025) y en el presente año recibirá la Medalla de Asturias.

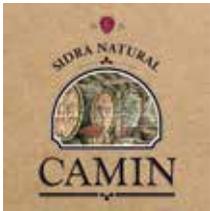
## LLAGARES PARTICIPANTES



### CASETA ORGANIZACIÓN VENTA VASOS OFICIALES DE LA FIESTA Y CULETES SOLIDARIOS

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

Vasos oficiales de la Fiesta 2025 / 5 €  
Vasos oficiales de años anteriores / 3 €  
Culetes solidarios: 12 culetes / 5€  
Cancios 2025 / 2 €



### SIDRA CAMÍN

PREMIO ELOGIO DE ORO 2023  
PREMIO ELOGIO DE ORO 2002 / 2007 / 2010

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

Productos que elabora:  
**Sidra Natural Camín**  
**Sidra Natural Camín sin alcohol**  
**Sidra Extra Llagar de Camín**  
**Vinagres Camín**

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



### SIDRA M. BUSTO

PREMIO ELOGIO DE ORO 2024

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

Productos que elabora:  
**Sidra Natural M. Busto**  
**Sidra Natural Valdediós DOP**  
**Sidra Dulce Ecológica M. Busto**  
**Sidra Mayador**  
**Vinagre de Sidra Mayador**  
**Vinagre de Sidra Ecológico M. Busto**

Sidra M. Busto elabora sidra desde 1939 y desde sus inicios siempre se ha mezclado la tradición con la modernidad en busca de la mejor calidad de sus productos. Esta sidra a sido elegida como mejor sidra en 'Elogio de Oro de Xixón' en 2024, la 33 edición de la Fiesta de la Sidra Natural de Gijón/Xixón.



### SIDRA HUERCES-NORNIELLA

PREMIO ELOGIO DE ORO 2006 / 2018

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

Productos que elabora:  
**Sidra Extra M. Norniella**  
**Sidra Natural Huerces**  
**Sidra Natural M. Norniella DOP**



### SIDRA VIGÓN

PREMIO ELOGIO DE ORO 2019

Tornón  
Villaviciosa  
Tel. 985 89 17 86  
Facebook: sidravigon

Sidra Vigón ha sido elegida por el jurado profesional como la mejor sidra Natural Elaborada de Asturias 'Elogio de Oro de Xixón' en la 28 edición de la Fiesta de la Sidra Natural de Gijón/Xixón.

Además, Miguel Angel Vigón recibió el 'Premio Tonel de Oro 2019' por su trayectoria.

Ganadores de la prueba  
Gascona 2025  
2º Premio de la Sidra DO  
de Asturias 2025



## SIDRA CABUEÑES

PREMIO ELOGIO DE ORO 2022

Camín del Barréu, 5 Cefontes,  
Cabueñes, Gijón/Xixón  
Tel. 669 86 05 98  
Facebook: sidra.cabueñes

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 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 ORIZÓN

Orizón, 14 33520 Nava.  
Tel. 985 71 62 09  
www.orizon.com

Productos que elabora:  
**Sidra Natural Orizón**  
**Sidra Natural Novalín, DOP “Sidra**  
**de Asturias”**



## 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”**



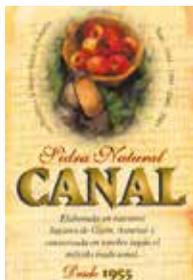
## JR

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 “Etiqueta Negra”**  
**DOP**  
**Sidra Natural De Pura Madre**  
**“Primera Sidra del año”**  
**Sidra Natural Sed de Pkdo DOP**

¡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. ¡Atrévete a probar!



## SIDRA CANAL

PREMIO DEL PÚBLICO 2016 / 2017 / 2018

Camín de Linares Nº 294  
Lavandera, Gijón/Xixón  
Tel. 985 13 77 57  
[www.sidracanal.com](http://www.sidracanal.com)

Productos que elabora:

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



## SIDRA NATURAL VALLINA

PREMIO ELOGIO DE ORO 2014

Fonfría, Nº 33 Peón  
Villaviciosa  
Tel. 985 89 40 52  
[www.facebook.com/Sidra Vallina](http://www.facebook.com/Sidra Vallina)

Productos que elabora:

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



## 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](http://www.sidratrabanco.com)

Productos que elabora:

**Sidra Natural Trabanco**  
**Sidra Natural Trabanco Selección**  
**Sidra Natural Trabanco Selección sobre la madre**  
**Sidra Brut Poma Aurea**  
**Sidra Natural de Autor en copa Alicia**  
**Gama de Cider y Sidra Natural Pecado**  
**Vermut Blanco de Sidra en Rama Alma**

Sidra Trabanco se elabora en Llavandera 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. Este año, es muy especial para nosotros. Celebramos nuestro centenario. ¡Cien años escanciando juntos!



## 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](http://www.sidracastanon.es)  
[instagram/facebook/](https://www.instagram.com/sidracastanon)  
[twitter@sidracastanon](https://twitter.com/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**

Desde 1938, el Llagar Sidra Castañón ha sido un referente en la elaboración de sidra natural tradicional en Asturias. Este año, su Sidra Val de Boides ha sido galardonada como la "Mejor Sidra de Asturias 2024"

Además de su sidra natural tradicional, el llagar destaca por sus productos innovadores:

**Xiz Frizzante:** Una variante de sidra refrescante con chispeante burbuja.  
**Vermut Roxmut:** Un vermut de sidra con aromas sutiles.  
**Sidra de Hielo La Bonagua:** Ideal para ocasiones especiales.

No te pierdas las **Visitas Guiadas Sidraturismo** para descubrir los secretos detrás de la producción de sidra. Más información y entradas en [www.sidracastanon.com](http://www.sidracastanon.com)



## 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 Natural**  
**Prau Monga DOP**  
**Sidra de Nueva Expresión 1947**  
**Sidra Brut Nature Natural**  
**Prau Monga DOP**  
**Sidra Brut Vda. Angelón**  
**Sidra Pomar Rosée**  
**Sidra Pomar espumosa dulce**  
**Sidra Ziber Extra espumosa dulce**  
**Sidra PomaSin**  
**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.

15 Visitas guiadas.



## 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

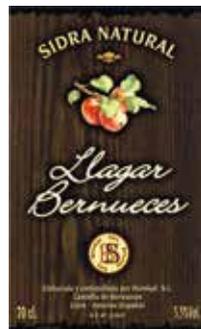
**PREMIO ELOGIO DE ORO 1999 /2001 /**  
**2003 / 2009**  
**PREMIO DEL PÚBLICO 2009 / 2011**

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

Llagar ubicado en Gijón donde se elabora sidra natural desde 1881. En la actualidad también elaboran otros derivados de la manzana como la Sidra Dulce Bernueces y la sangría de sidra Sidria. En su restaurante se pueden degustar estas bebidas junto a platos típicos asturianos.



## SIDRA LOS GEMELOS

**PREMIO DEL PÚBLICO 2015**

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

Productos que elabora:

**Sidra Natural Los Gemelos**

# FOLIXANASIS!

TOUR XIXÓN 2025

¿La de los 7 CONSEJOS del CMX te la sabes?



**1 ACUDE A TU CONTENDOR y/o PAPELERA MÁS CERCANO CUANDO TERMINES LA FIESTA**



**3 NO ORINES.**  
EN LUGARES PÚBLICOS



**5 MUESTRA INTOLERANCIA HACIA LA AGRESIÓN SEXISTA Y HOMÓFOBA**



**6 CONSUMOS ELEVADOS ARRUINAN TU NOCHE SALES PARA DISFRUTAR**



**2 RESPETA EL DESCANSO**

CERCA DE DONDE TE ENCUENTRAS, HAY PERSONAS QUE INTENTAN DORMIR



**4 PROTEGE A LA GENTE DEL GRUPO** SI UN COMPAÑER@ NECESITA AYUDA, MINIMIZA LAS BURLAS, Y AYÚDALE.

EN CASO DE GRAVEDAD LLAMA AL 112



**7 AIRE SIN MALOS HUMOS**

RECUERDA NO FUMAR EN ESPACIOS DONDE HAY MÁS GENTE (Aunque sea al aire libre)



cmx.es  
conseyu de moedad  
de xixón

grupo de  
SALUD e IGUALDAD  
del CMX

cmxa  
COMUNIDAD MOJADA  
ASTURIANA

XIXÓN | Juventud

Principado de  
Asturias

@CONSEYU\_CMX