



Llega la Fiesta de la Sidra de Gijón, la gran fiesta de la Sidra de Asturias. En este verano de 2014 disfrutaremos, del 25 al 31 de agosto, de una programación muy variada relacionada con la sidra y la manzana. Una fiesta de interés turístico regional en la que podremos batir un récord mundial de escanciado, cantar las canciones populares, probar 23 palos de sidra diferentes, degustar bocados exquisitos, dulces y salados, disfrutar con los mejores escanciadores del Principado, de las visitas a los llagares... La XXIII Fiesta de la Sidra Natural es el mejor broche a los festejos del mes de agosto. La mejor manera de empezar septiembre homenajeando al "oro líquido asturiano" y a las gentes que lo trabajan: a los lagareros, a los chigreros, a los sidreros. Les invitamos a visitar durante esas fechas la Plaza Mayor, el Puerto Deportivo, la Playa de Poniente, espacios dedicados a la sidra natural en Gijón, ciudad que sin duda es la mayor productora y la mayor consumidora de esta bebida típicamente asturiana, que nos acompaña, que nos identifica. Bienvenidos a la XXIII Fiesta de la Sidra Natural de Gijón.

Teresa Sánchez
Directora Gerente del Teatro Jovellanos de Gijón

D. Gustavo Costales Álvarez Tonel de Oro 2014



D. Gustavo Costales, "Tabin" para sus íntimos, es un hombre afable, de sonrisa permanente, mariñán de nacimiento y gijonés por adopción, ya que a pesar de nacer en Quintueles paso prácticamente toda su infancia en Gijón, primero como alumno de la Inmaculada y posteriormente del Colegio Politécnico Asturiano, "La Poli", en aquel tiempo bajo la dirección de D. Severino Villamandos. De aquella época no solo le quedan los conocimientos adquiridos, sino el recuerdo de sus tíos Celestino y Florina que le acogieron como a un hijo, el afecto por su primo Modesto y la amistad de algunos compañeros con los que una vez al año todavía se encuentra. Los veranos los pasaba en Quintueles con sus "otros maestros": D. Fructuoso Costales, su abuelo y fundador en 1935 del lagar SIDRA FRUTOS y su padre, Gustavo, que le instruyeron en el oficio de lagarero. En 1989 se hace cargo de la bodega y al año siguiente realiza su gran remodelación, cambia toda la maquinaria y moderniza las instalaciones, siempre ayudado por Emilse Palacio, que desde 1966 no sólo es su esposa, sino que además, es su apoyo, su compañera de trabajo, su "asesora financiera", y la madre de sus dos hijos Magali y Gustavo.

A D. Gustavo Costales de la sidra y de su oficio de lagarero le gusta todo, porque a pesar de que "hay que zapatear mucho", tiene mucho aliciente, ya que siempre se está investigando, aprendiendo, y, siempre te puedes encontrar alguna sorpresa... Según sus propias palabras "la vida de un lagarero es como una vuelta ciclista, en la que cada etapa dura un año; unas veces el resultado de etapa es mejor y otras no tan bueno". Hoy está jubilado. Las preocupaciones de esa vuelta ciclista, que supone la producción de 250.000 l. de sidra, se las ha dejado a su hijo Gustavo y tiene tiempo para dedicarlo a viajar con su esposa y a disfrutar de sus cinco nietos, a los que adora: Alejandro, Nacho, Miguel, Sara y Dani.

D. Gustavo, felicidades por este "Tonel de Oro" tan merecido.

El Tonel de Oro es el galardón que cada año entregan los llagares participantes en la Fiesta de la Sidra Natural de Gijón a personalidades relevantes del sector.

Lagareros Participantes



Sidra Trabanco
ELOGIO DE ORO 1996 / 2000 / 2005 / 2013
LAVANDERA S/Nº GIJÓN
TEL.: 985 13 60 17 / 985 13 80 03 / 985 13 68 75

GERENTE: D. SAMUEL MENÉNDEZ TRABANCO
Productos que elabora: **Sidra Natural Trabanco; Sidra Natural de Manzana Seleccionada; Sidra Natural Trabanco Varietal; Sidra Poma Aurea DOP Sidra de Asturias**

Posibilidad de visitar la bodega con cita previa concertada. Posee restaurante, sidrería y bodega de espichas en un marco natural de fascinante belleza. Venta directa en bodega de: Sidra natural, brut de sidra, mosto de manzana y vinagre.



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

CTRA. AS-248 (GIJÓN A POLA DE SIERO) 8695, 33391 FANO, GIJÓN
TEL.: 985 13 71 96 FAX: 985 13 81 30
www.sidramenendez.com
e-mail:gerardo@sidramenendez.com

GERENTE: D. GERARDO MENÉNDEZ GARCÍA
Productos que elabora: **Sidra Natural Menéndez, Sidra Natural Val d'Ornón DOP Sidra de Asturias.**
Forma parte de los llagares integrados en la "Ruta de la Sidra Gijón", por lo que ofrece visitas guiadas con degustación previa reserva.



Sidra Huerces
ELOGIO DE ORO 2006
SAN MARTÍN DE HUERCES, S/Nº GIJÓN
TEL.: 985 13 70 85

GERENTE: D. MARIANO NORIELLA SÁNCHEZ.
Productos que elabora: **Sidra Natural Huerces; Sidra Natural Covadonga; Sidra M. Norniebla Gran bouquet; Sidra Arias-Extra; Sidra Covadonga; Sidra Riestra.**



Llagar de Castiello
C / CAMINO DE SAN MIGUEL,
807 CASTIELLO DE BERNUECES
TEL.: 985 36 83 38 FAX.: 985 36 48 07
www.llagarcastiello.com
e-mail: info@llagarcastiello.com

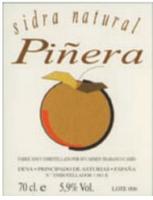
GERENTE: D. MIGUEL ÁNGEL ESTEBAN
Actualmente pertenecen a la Sociedad Industrias Derivadas de la Manzana.

Productos que elabora: **Sidra Natural El Llagar de Castiello.**
Llagar con posibilidad de celebración de espichas, bodas, convenciones y comidas de empresa. Se encuentra situado a las afueras de Gijón, en un lugar idóneo para organizar cualquier tipo de celebración con total tranquilidad y rodeado de un paisaje típicamente asturiano con un amplio parking y zona verde.



Sidra JR Alto Infanzón
PREMIO DEL PÚBLICO 2010 / 2012
CTRA., Nº632 Nº 5321 CABUEÑES 33394 GIJÓN
TEL.: 985 33 84 37 / 696 19 16 33
www.sidrajr.es
e-mail: info@sidrajr.es

GERENTE: D. JUAN JOSÉ TOMÁS PIDAL
Productos que elabora: **Sidra Natural JR Etiqueta verde; Sidra Natural JR Etiqueta negra.**
Visitas a la bodega con cita previa concertada.

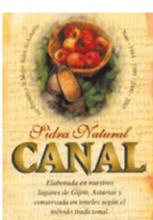


Sidra Piñera
DEVA, SERANTES
TEL.: 985 33 50 54
GERENTE.: D. LUIS RAÚL PIÑERA
Productos que elabora: **Sidra Natural Piñera; Sidra Natural Llosa Serantes DOP Sidra de Asturias.**
Posibilidad de visitar la bodega previa cita.



Sidra Cabueñes
CAMINO DEL BARREO, 5
CEFONTES, CABUEÑES
TEL.: 985 16 24 22 / 985 36 68 67
GERENTE: D. DIEGO AGÜERA FERNÁNDEZ
Sidra Natural Cabueñes.

Este llagar está integrado en la "Ruta de la Sidra", por lo que se pueden visitar La Pumarada y El Llagar, con explicaciones sobre la elaboración de la sidra, previa cita en el teléfono 669 86 05 98 (Diego).



Sidra Canal
CAMÍN DE LINARES Nº 294 LAVANDERA, GIJÓN
TEL.: 985 13 77 57
GERENTE: ANDRÉS CANAL PALACIO
Productos que elabora: **Sidra Natural Canal; Sidra Natural El Santu DOP Sidra de Asturias**



Sidra Vallina
FONFRIA, 33 PEÓN, VILLAVICIOSA
TEL.: 985 89 40 52
sidravallina@hotmail.com
GERENTE: VÍCTOR VALLINA IGLESIAS
Productos que elabora: **Sidra Natural Vallina; Sidra Natural Valle de Peón DOP Sidra de Asturias.**



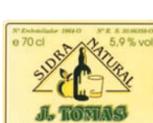
Sidra Frutos
BARRIO FRIUZ Nº 28, 33314 QUINTUELES
VILLAVICIOSA, ASTURIAS
TEL: 985 89 48 26 / 626 65 89 53
www.sidrafrutos.com
e-mail: sidrafrutos@telecable.es

GERENTE: ÁNGEL GUSTAVO COSTALES PALACIO
El llagar se encuentra ubicado en la población de Quintueles (Villaviciosa), en la denominada "Comarca de la Sidra", a unos 5 km. de Gijón.
Productos que elabora: **Sidra Natural Frutos.**
Posibilidad de realizar visitas previa cita concertada.



Sidra M. Vigón
TORÓN, VILLAVICIOSA
TEL: 985 89 17 86
vigonvilla@hotmail.com

GERENTE: MIGUEL A. VIGÓN TOYOS
Productos que elabora: **Sidra Natural M. Vigón**



Sidra Tomás
CANDANAL, MANZANEDO 23, VILLAVICIOSA
TEL.: 985 89 41 19
GERENTE: D. JOSÉ TOMÁS MEANA
Productos que elabora: **Sidra Natural J. Tomás; Sidra Natural Molin del Medio DOP Sidra de Asturias**

Instalación Hostelera: Chigre tradicional anexo.



Sidra Buznego
ELOGIO DE ORO 1998 / 2012
ARROES, VILLAVICIOSA
TEL.: 985 89 90 19
jmbuznego@wanadoo.es
GERENTE: D. JOSÉ MANUEL BUZNEGO RUIZ
Productos que elabora: **Sidra Natural Buznego; Sidra Zapica Tradicional DOP Sidra de Asturias; Sidra Zapica de Nueva Variedad DOP Sidra de Asturias**



Sidra Arbesú
PREMIO DEL PÚBLICO 2013
C / EL CAMPO, 19 SANTA MARINA, SIERO
TEL / FAX: 985 74 23 90
MOVIL: 622 62 28 95
www.restaurantearbesu.com
maria@restaurantearbesu.com

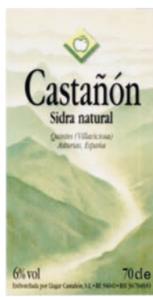
GERENTE: D. IGNACIO ARBESÚ CIMADEVILLA
Situado en Santa Marina de los Cucillos, Siero a 10 minutos de Oviedo, en uno de los mas bellos paisajes de Asturias.

Productos que elabora: **Sidra Natural Arbesú.**
Posibilidad de visitar la bodega. Incluye: proyección audiovisual de la historia de la sidra y su proceso de elaboración, visita a los llagares, cata de sidra y degustación de quesos asturianos. Duración aproximada 45 minutos
Restaurante de arquitectura moderna con amplias instalaciones y diferentes salones para celebrar todo tipo de eventos, desde espichas tradicionales a bodas. Con servicio de carta los fines de semana se puede degustar una gastronomía tradicional con productos de primera calidad en un ambiente tranquilo y sobre todo muy familiar. Para quienes lo conocen, la calidad es su referencia.



Sidra Camín
ELOGIO DE ORO 2002 / 2007 / 2010
LAVANDERA S/Nº GIJÓN
TEL.: 985 13 60 17

GERENTE: D. SAMUEL MENÉNDEZ TRABANCO
Productos que elabora: **Sidra Natural Camín; Sidra Natural Camín Cosecha Propia** adscrita a la marca de calidad "Sidra Natural de Manzana Seleccionada"; **Sidra Extra Brut Llagar de Camín;** Zumo de manzana Camín; Vinagre de manzana Solarina; Vinagre de sidra Camín; Sidra Natural de producción biológica Llagar de Camín; Vinagre de manzana de producción biológica Solarina.



Sidra Castañón
ELOGIO DE ORO 2011
PREMIO DEL PÚBLICO 2008
BARRIO LOS PISONES Nº 90, CTRA. SAN MIGUEL DE ARROES, 33314 QUINTUELES, VILLAVICIOSA, ASTURIAS.
AUTOVÍA A8 - SALIDA 371
TEL.: 985 89 45 76 / 650 963 462
www.sidracastanon.es
email: info@sidracastanon.es

GERENTE: D. JULIÁN CASTAÑÓN GARCÍA.
Con la experiencia de tres generaciones y el mismo espíritu de superación para ofrecer la mejor sidra natural han inaugurando el nuevo llagar en diciembre del 2011, en el mismo municipio de Villaviciosa, en Quintueles, muy cerca

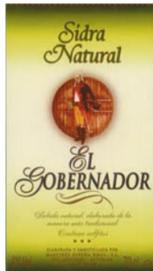
de Gijón. Se pueden realizar una visita guiada de las instalaciones y conocer paso a paso el proceso de elaboración de la sidra y podrán adquirir productos asturianos en nuestra tienda.
Para más detalle sobre visitas al llagar, horarios y precios consultar la web: www.sidracastanon.es

Productos que elabora: **Sidra Natural Castañón; Sidra Natural ValdeBoides D.O.P. "Sidra de Asturias".**



Sidra L'Allume
ROILES S/N, LIANGRÉU
TEL: 630 93 92 73 / 617 25 43 43
info@sidralallume.com
www.sidralallume.com
www.facebook.com/sidralallume

COOPERATIVA FORMÁ POR CUATRO SOCIOS TRABAYAORES: DAVID COTO GONZÁLEZ, ADRIÁN MORÁN SUÁREZ, PABLO FUENTES BUSTO Y NACHO FUENTES SUÁREZ
Sidra natural l'allume presenta la so primera collecha nésti año 2014. Faen la so sidra namás que mayando mazones collechaes nes cuenques mineres del Nalón y el Caudal, reparties ente los conxejos de Llavana, Sobrescobiu, Samartín del Rei Aurelio, Liangréu, Mieres y Llena. Entamen con una producción de 94.000 lilitros. El so llagar atópase en Roiles, nel conceyu de Liangréu, al lláu de El Carbuyu. Ufieren visites de baldre al llagar antemanando la llamá.



Sidra El Gobernador
EL GOBERNADOR S/Nº VILLAVICIOSA
TEL.: 985 89 26 16

GERENTES: HERMANOS D. FRANCISCO Y D. ROBERTO MARTÍNEZ SOPENA
Productos que elabora: **Sidra Natural El Gobernador; Sidra Natural Sopena DOP; Sidra Natural de nueva expresión Español DOP; Sidra de Asturias y Sidra brut nature Emilio Martínez DOP;** Pomorvm: licor de manzana elaborado a partir del aguardiente obtenido por destilación de la sidra natural en alambique; Llagar de Oles: extraordinario vinagre de sidra de elaboración artesanal, siguiendo el método "Orléans", que reúne todas las propiedades beneficiosas de este producto, totalmente natural y apreciado por los grandes cocineros asturianos.

Todas las sidras con el distintivo DOP (denominación de origen protegida de Asturias) están elaboradas con manzana que proviene de sus propias pomaradas. Sidra el Gobernador es uno de los mayores productores de manzana de DOP y los únicos en Asturias que elaboran los 3 tipos de sidras, natural, brut y de nueva expresión. Posibilidad de visitar la bodega, previa concertación.



Sidra Los Gemelos
BARRIO DE CIMADEVILLA, 82
QUINTES, VILLAVICIOSA
TEL.: 985 89 47 31

GERENTE: D. TEODORO MORÍS COSTALES
Productos que elabora: **Sidra Natural Los Gemelos**
Posibilidad de visitar la bodega, previa concertación.



Sidra Acebal
CABUEÑES S/Nº GIJÓN
TEL.: 985 36 41 20

GERENTE: D. LUIS A. ACEBAL VALDÉS
Productos que elabora: **Sidra Natural Acebal; Sidra Natural El Carrascu; DOP Sidra de Asturias**
Forma parte de los llagares integrados en la "Ruta de la Sidra", por lo que ofrece visitas guiadas con degustación, previa reserva en el teléfono 676 21 95 71 (Luis).



Llagar Bernueces
CASTIELLO DE BERNUECES, GIJÓN
TEL.: 985 13 49 33 / 985 13 11 88
info@llagarbernueces.com

GERENTE: D. MIGUEL ÁNGEL MARTÍNEZ MEANA
Productos que elabora: **Sidra Natural Bernueces; Sidra gasifi cada 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; Sidría (sangría de sidra) Sidra de sabores (tropical, manzana verde y limón).
Visita a la bodega con cita previa concertación.
Sidrería-restaurante, mesendero, grandes salones con posibilidad de celebración de espichas pequeñas y grandes, bodas, convenciones y comidas de empresa.



Sidra Peñón
ALBANDI, CARREÑO
TEL.: 985 87 02 28
www.sidrapenon.es

ADMINISTRADORES: D. SILVERIO Y D. JUAN MIGUEL GONZÁLEZ CABO
Productos que elabora: **Sidra Natural Peñón; Sidra Natural Peñón Selección,** adscrita a la marca de calidad "Sidra Natural de Manzana Seleccionada".



Sidra La Llarada
AVD. DE OVIEDO, 16, TINEO
TEL: 985 800 814
comendi@telefonica.net

GERENTE: D. JOSÉ LUIS DÍEZ PUELO
Productos que elabora: **Sidra Natural La Llarada Sidra Natural Sobogañu**

