

# RUTA DE LA SIDRA XIXÓN



**Sijón** Asturias con sal



## 1. LA SIDRA, LA BEBIDA DE ASTURIAS

La sidra es **la bebida por excelencia de Asturias**, tanto por tradición, como por producción y volumen de consumo. Hoy en día es uno de sus símbolos más representativos y parte diferencial de las señas de identidad de la región. Como es sabido, la sidra se obtiene de la fermentación del mosto de la manzana, una vez que este se ha *mayado* (triturado y prensado) en los *llagares*. Posee un delicado color ámbar, es digestiva, diurética, refrescante y tiene un agradable sabor agrídulce y un sutil olor frutal. La fermentación del mosto se produce en grandes toneles de castaño, fibra de vidrio o de acero inoxidable. Una vez probada la sidra y considerada madura por el *llagareru*, esta se *corcha* (embotella) y se distribuye a los puntos de venta y consumo, donde se debe dejar reposar para evitar los trastornos producidos por el transporte.

La sidra tiene una baja graduación alcohólica, que suele oscilar entre los 5 y 6 grados, lo que, unido a su carácter refrescante, hace que tenga un consumo masivo durante la época estival, si bien en la región se toma en abundancia y de forma regular a lo largo de todo el año. La sidra asturiana está considerada como una bebida natural, que gusta de disfrutarse en compañía. Es, pues, una bebida democrática, socializadora, que se toma en lugares públicos y cuyo consumo moderado induce a la felicidad y alegría fraternal. Basta con compartir unos *culinos* de sidra para que al bebedor se le ilumine el rostro y se avive su ingenio y su afán de camaradería.



### ¿Sabías qué?

La fabricación en Asturias de botellas de sidra de forma industrializada comenzó en El Natahoyo, en Gijón/Xixón, en 1827, si bien el modelo hoy en uso (botella verde 3/4 de litro) no apareció hasta la década de 1880, producido por la gijonesa factoría vidriera La Industria.



Consumida desde tiempo inmemorial, la sidra fue evolucionando al tiempo que lo hacía la propia sociedad asturiana. Hasta el siglo XIX era considerada poco menos que una bebida de aldeanos y personas humildes, cuyos posibles impedían acceder al consumo de otras sustancias de más prestigio social como el vino. El consumo tradicional (al margen del casero) se realizaba a modo de *espicha*, con la apertura de un tonel en un lugar y una fecha determinada y para un público numeroso, o en las tabernas, servida en *xarres* (de barro o de madera, estas denominadas *zapicas*) del tonel y cuya dispensación se alargaba en el tiempo. Desde el primer tercio del siglo XIX, el consumo mayoritario por la población de los núcleos urbanos introdujo importantes cambios en los usos tradicionales. Así, en las tabernas, comenzó a dispensarse la bebida patria en envases individualizados, lo que evitaba tener que esperar a la apertura de toneles en fechas concretas y a la concurrencia de más bebedores.





A la par del comienzo de la fabricación en Asturias de botellas de sidra, empiezan a fabricarse los primeros vasos de vidrio para el consumo de sidra, que se van refinando y dando lugar al vaso actual, mucho más fino, más alto y de diámetro más ancho en el brocal que en la base, cambios que probablemente motivaron la aparición del **escanciado o**

**echado de la sidra**, el modo tan particular en Asturias de servir la sidra natural, que la hace diferente de las del resto del mundo, y que persigue que el ambarino líquido se airee, antes de ser consumido.

Hoy en día, aparte de en las fiestas y romerías populares, la sidra se bebe fundamentalmente en las sidrerías, evolución contemporánea de los chigres y donde la sidra se toma de pie. La medida de la bebida regional es el *culín* o *culete* (aproximadamente 130 cc). Este **se debe tomar de inmediato** para evitar que “muera” (que pierda fuerza), dejando un resto para lavar el vaso por la zona donde se ha bebido, ya que el vaso se comparte.





Hoy se beben básicamente tres tipos de sidra: **natural tradicional**, que es la única que se escancia, **sidra natural filtrada o de mesa** (también denominada de nueva expresión) y la **natural espumosa**



Tras décadas de descenso en el consumo de la bebida propia de Asturias, a partir de la década de los ochenta del siglo XX comenzó un imparable repunte, al tiempo que aumentaba su prestigio social. Hoy se beben básicamente tres tipos de sidra: natural tradicional, que es la única que se escancia, sidra natural filtrada o de mesa (también denominada de nueva expresión) y la natural espumosa. La de mayor popularidad, producción y consumo es la natural tradicional. En 2004, se creó la **Denominación de Origen "Sidra de Asturias"**, figura destinada a mejorar la calidad del producto y potenciar y diferenciar la sidra elaborada con variedades de manzana autóctonas. En la actualidad están integrados en la DOP más de 30 *llagares* y de 320 cosecheros, con más de 800 hectáreas registradas en las que se cultivan variedades de manzana asturiana que pertenecen a las 76 recogidas en el reglamento de la Denominación de Origen.

## EL ESCANCIADO

El secreto para disfrutar de la sidra

El brazo que sujeta la botella se levanta estirado por encima de la cabeza.

La postura debe ser recta sin ser rígida



La **botella** se sujeta con los dedos **índice, corazón y anular** por la parte **superior**, el **pulgar** en la parte **inferior** y el **meñique** por la **base** de la botella.

El brazo que sostiene el vaso se sitúa por **debajo de la cintura, estirado** y situado en el centro del cuerpo.



El **vaso** se sostiene con los dedos **pulgar e índice**, situando el **corazón** en la parte inferior del vaso.

El chorro de líquido debe caer **firme y recto** sobre el borde del vaso, no sobre el líquido que hay en el fondo, para que la sidra **rompa y se expanda** (*espalme*) formando una espuma de burbujas de dióxido de carbono de rápida desaparición.

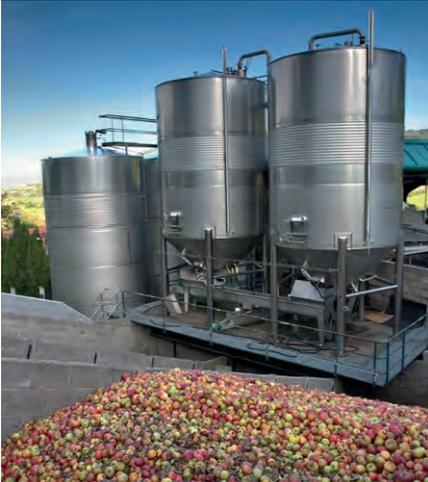


## 2. LA FLOR DEL MANZANO, LA FLOR DE ASTURIAS

El **manzano silvestre**, del que proceden (por injertos y cruces) las variedades cultivadas, está presente en toda Europa y suroeste de Asia. Se trata de una planta propia de las regiones templadas y con cierta humedad, que está presente en los bosques frescos caducifolios, en los bosques mixtos, así como en matorrales arbustivos. Detrás de la domesticación del árbol natural para satisfacer las necesidades humanas hay todo un **legado cultural**, una suma de conocimientos y experiencias relativas al manejo y selección de las plantas, a la tierra, a los condicionantes climáticos, a las estaciones del año y a las prácticas de cultivo, que se fueron transmitiendo y evolucionando con el paso de los siglos.

En Asturias, el cultivo del manzano está **documentado desde la Alta Edad Media**, como confirman diversos escritos relativos a donaciones de particulares, en los que se hace mención al otorgamiento de *pumares*, *pomares*, *pumariegas* o pomíferos. A lo largo de toda la Edad Media y Moderna, el cultivo de estos frutales, indispensables para la elaboración de la sidra, se extendió ampliamente por todo el territorio asturiano. Árbol de fruto vecero (un año da mucho fruto y al siguiente poco), su explotación se convirtió en una de las principales fuentes de riqueza de los detentadores de las tierras y la manzana, en uno de los frutos más abundantes del país. En el siglo XVIII, el cultivo del manzano alcanzó su máxima extensión, impulsado, entre otras razones, por un crecimiento importante de la población y, asociado a él, un aumento

Citando a Jovellanos, la sidra “estaba siempre presente en cualquier festejo o romería popular y competía con el vino por el favor de los asturianos”



del consumo y precio de la sidra, bebida que, como confirmaba Jovellanos, “estaba siempre presente en cualquier festejo o romería popular y competía con el vino por el favor de los asturianos”. Tradicionalmente, el cultivo del manzano de sidra tenía un carácter extensivo y el aprovechamiento de la manzana se compaginaba con el uso de la pumarada como pasto para el ganado.

Así fue como en las **caserías** o **quintanas** asturianas, que eran auténticas unidades de producción agrícola, junto a la casa, el hórreo y la huerta, se hizo un hueco la **pumarada**, que pasó a formar parte indisoluble de la casería, tal y como se puede advertir hoy en día en cualquier acercamiento al entorno rural que llama a las puertas de las principales ciudades



de Asturias. En épocas más recientes, el aumento de la producción de manzana del país para la producción de sidra acogida a la **Denominación de Origen Protegida “Sidra de Asturias”** ha contribuido a la extensión de las *pumaradas* por todos los concejos de Asturias, ya que la zona geográfica delimitada para esta producción abarca la totalidad del territorio astur.

Los *pumares* forman parte, por derecho propio, de la esencia del paisaje asturiano. Entre abril y mayo, cuando la primavera comienza a templar su mano y los fríos invernales que desnudaron los manzanos y dejaron las ramas huérfanas de hojas y los troncos doloridos de tanto tirar son tan solo un mal recuerdo, los *pumares* estallan en millones de flores. Todo un regalo para los sentidos que el viajero no puede dejar de disfrutar.



El cultivo del manzano está documentado desde la **Alta Edad Media**, como confirman diversos escritos relativos a donaciones de particulares, en los que se hace mención al otorgamiento de *pumares*, pomares, *pumariegas* o pomíferos.







### 3. LA SIDRA Y LA CULTURA ASTURIANA. LAS TRADICIONES EN TORNO A LA SIDRA

EVARISTO VALLE. "Interior de chigre", 1906  
Pluma, tinta sepia y gouache sobre papel marrón, 310x387 mm.  
Colección particular. Fotografía cedida por la Fundación Museo Evaristo Valle

La manzana y la sidra forman parte de la **historia y la cultura del pueblo asturiano**. Una cultura conformada por usos, costumbres y mitos ancestrales, que se han transmitido de generación en generación hasta el momento actual, dejando una huella indeleble en la música, en la pintura, en literatura, en la poesía, en el saber popular y en el carácter de un pueblo, el asturiano, que ha convertido la sidra no sólo en la bebida más consumida y distintiva del país, sino en un vehículo para el hermanamiento y la sociabilidad.

Este fruto y esta bebida alimentan el cancionero popular asturiano e inspiraron la creatividad de los grandes pintores asturianos como Nicanor Piñole, Mariano Moré, Evaristo Valle, Manuel Medina o Paulino Vicente, entre otros muchos. *Llagares*, *chigres*, *romerías*, *pumaradas* y manzanas componiendo bodegones son parte de una temática muy apegada a los artistas locales.

La sidra forma parte siempre de tradiciones profundamente enraizadas en la cultura campesina de Asturias, como la **esfoyaza**, trabajo comunitario que se hace para *enriestar* el maíz y dejarlo secar en el corredor de hórreos y paneras. Una vez terminada la labor se ofrece a los participantes un modesto convite (*castañas asadas*, *frixuelos*, *bollines*, manzanas asadas, etcétera), acompañándolo de canciones y bailes, y animado con sidra dulce. Esta sidra dulce o del *duernu*, también tiene un protagonismo



## ¿Sabías qué?

Muchos pueblos cierran sus fiestas con una jira, una celebración muy popular en Asturias. En Gijón/Xixón se celebra una jira en el Cerro de Santa Catalina durante la Semana Grande de la ciudad.

destacado en otra de las celebraciones típicas de la *seronda* (otoño), el *magüestu*, un fiesta de carácter popular en la que se asan castañas y se canta y baila al son de la gaita y del tambor.

Pero si hay algo típico en toda la geografía asturiana y que concentra su esencia festiva son, sin duda, sus *fiestes de prau*, nombre por el que se conoce actualmente a cualquier fiesta de carácter popular que se celebre, masiva en ocasiones y del que Gijón/Xixón tiene buenos ejemplos en las localidades de su zona rural. Con ese nombre se aglutinan los dos tipos de celebración más habituales en Asturias: las *romerías*, fiestas que deben su nombre a los *romeros* que iban en peregrinación para festejar al patrón o patrona de la localidad o parroquia; y las *jiras*, de origen pagano y que son celebraciones comunitarias en un *prau* a menudo alejado de la población, donde la gente se congrega para pasar la jornada en alegría y participativa comunidad. Trasona, Santumedé, Porcia, Frexulfe, Incós, el Carmin, el Xiringüelu o San Timoteo son una pequeña muestra.

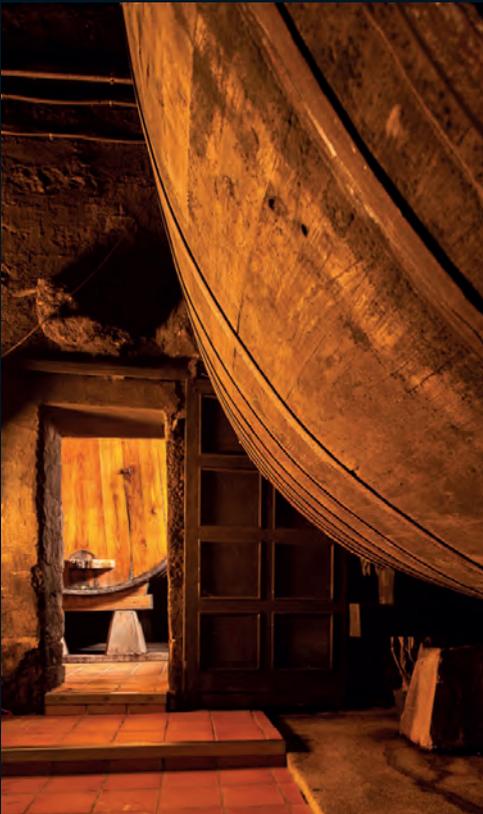




En el amplio muestrario de las manifestaciones culturales asturianas vinculadas a la fiesta y a la sidra (términos que en Asturias son indisolubles), las **espichas** ocupan un **lugar preferente**. Se trata de celebraciones que se pierden entre la bruma de la historia y cuyo origen algunos estudiosos relacionan con la celebración del fin de los trabajos en el campo para los que se requería de la colaboración vecinal. Así pues, la *espicha* nació como una fiesta gastronómica de agradecimiento a quienes ayudaban en determinadas tareas, compartiendo sidra del *llagar* propio y las modestas viandas de la casa: pan, chorizo, queso, jamón, huevos cocidos o tortilla, que eran los alimentos que tradicionalmente se servían en estas celebraciones rurales.

Aunque la *espicha* actualmente ha adquirido un carácter más bien urbano e intemporal, tradicionalmente se realizaban en primavera, en los *llagares*, donde solían colgar un ramo de laurel en la puerta para indicar que en ellos se iba a *espichar*. Se celebraban al caer la noche, una vez finalizada la jornada de trabajo.

Para los asturianos, **la *espicha* es un acto cargado de simbolismo**; es una oda a la alegría, al compañerismo, a la fiesta comunitaria, compartiendo sidra escanciada directamente de la pipa mientras se departe amigablemente, sin estar sometidos a la dictadura de protocolo alguno.



La *espicha* nació como una fiesta gastronómica de agradecimiento a quienes ayudaban en determinadas tareas agropecuarias cuyo desempeño excedía la capacidad de trabajo de la unidad familiar, compartiendo sidra del llagar propio y las modestas viandas de la casa: pan, chorizo, queso, jamón, huevos cocidos o tortilla



## 4. CON LENGUA PROPIA. EL VOCABULARIO SIDRERO

Siglos y siglos de producción y consumo han generado un vocabulario propio, una jerga que ha sido transmitida de generación en generación por los fieles devotos del culto a la manzana y a su derivado más sustantivo, la sidra.

El viajero de paso por Asturias (o el natural poco documentado) debería anotar en su cuaderno de viaje algunas de las expresiones que se adjuntan, que bien podía formar parte de un diccionario propio de la cultura de la sidra.

**ABRIR:** aparecer burbujas de dióxido de carbono (anhídrido carbónico) en la sidra al escanciarla y desaparecer después. También se denomina *espalmar*.

**ALMA:** sidra que está en sazón y *espalma* adecuadamente al escanciarla.

**BARRIGONA:** sidra que no se elimina con facilidad y, al ser retenida, tiende a hinchar la barriga.

**BLANDA:** dicese de la sidra floja, de poca graduación.

**CABEZÓN O CABEZONA:** dicese de la sidra que produce pesadez, sueño o dolor de cabeza.

**CALCÁU:** un *culín* o vaso de sidra grande.

**CANTARINA:** dicese de la sidra que, tras su ingesta, anima al bebedor a cantar.

**CUERPU:** suele referirse a las propiedades organolépticas que debe presentar la sidra para estar considerada como buena.

**CULÍN O CULETE:** sidra escanciada en un vaso.

**CHIGRE:** torno de eje vertical que usaban antiguamente los marineros y que en Gijón/Xixón se empleaba para descorchar las botellas de sidra. Por extensión, local de hostelería de carácter popular en el que se vendían bebidas. El término nació y arraigó en la villa de Jovellanos y se extendió y popularizó el resto de Asturias.

**DUERNU:** recipiente de madera que sirve para recoger el mosto que va cayendo del *llagar* durante el prensado. La expresión "*ta del duernu*" se usa referida a la sidra que está muy dulce.

**ESCANCIAR:** echar la sidra en el vaso desde la altura del brazo elevado. También repartir los *culinos* entre los bebedores al escanciar.

**ESPICHA:** estaquilla de madera que sirve para cerrar el agujero por el que sale la si-





dra de los toneles. Por extensión, fiesta popular, realizada principalmente en un lagar, en la que los concurrentes comparten sidra de un tonel.

**FILAR (FILADA):** sidra contaminada por la acción de bacterias que provoca que se torne aceitosa. Al escanciarla sale en forma de hilo viscoso que no rompe en el vaso.

**FINA:** sidra transparente y de buen gusto.

**LLAGAR:** prensa mecánica que se utiliza para exprimir la manzana y obtener su zumo. Por extensión, el local en el que se encuentra la prensa y se fabrica la sidra.

**MADRE:** restos de la fermentación de la sidra que quedan en el fondo de pipas o botellas.

**MUERTA:** sidra floja, baja en graduación alcohólica y dióxido de carbono.

**PALU:** propiedades organolépticas que comparte la sidra de un mismo tonel.

**PEGUE:** ligera capa viscosa que se queda adherida a las paredes del vaso y que suele ser denotativo de buena sidra.

**RESTALLU (ta de restallu):** sidra de sabor fuerte y astringente. Actualmente se usa para referirse a una sidra de excelente calidad.

**TASTU:** impureza que produce que la sidra tenga mal sabor, como a madera reseca. Suele emplearse la expresión “*tien tastu*”.

**VERDÍN:** sidra con sabor ácido, generado

por la utilización de manzanas que no habían madurado lo suficiente.

Otras expresión o giros bastante comunes entre los bebedores habituales de sidra natural son:

**ABRE BIEN:** se aplica a la sidra que al escanciarla libera el dióxido de carbono convenientemente, produciendo una espuma uniforme.

**NUN FERVIÓ:** dicese de la sidra que no fermentó lo suficiente.

**TA PA CORCHAR:** dicese de la sidra que está en sazón, lista para ser embotellada.

**TA PA DA-Y:** se refiere a la sidra, que por su calidad, incita a seguir bebiéndola.

**TA DE PISTÓN (O PISTONUDA):** Sidra de buena calidad, que se bebe bien.

**TIEN MAL CORCHU:** sidra que tiene *tastu* debido a que el corcho es poroso y ha dejado que el líquido de la botella entre en contacto con el aire.

**YE AGÜINA:** sidra floja.

**YE DE ÑISU (piesco):** expresión peyorativa que se aplica a la sidra de muy mala calidad.

**YE DE SAPU:** expresión peyorativa que se emplea para nombrar a la sidra de mala calidad, ácida.

**YE VIEYO:** sidra de una cosecha anterior a la de la temporada.





## 5. LA FIESTA DE LA SIDRA NATURAL. ÚLTIMA SEMANA DE AGOSTO

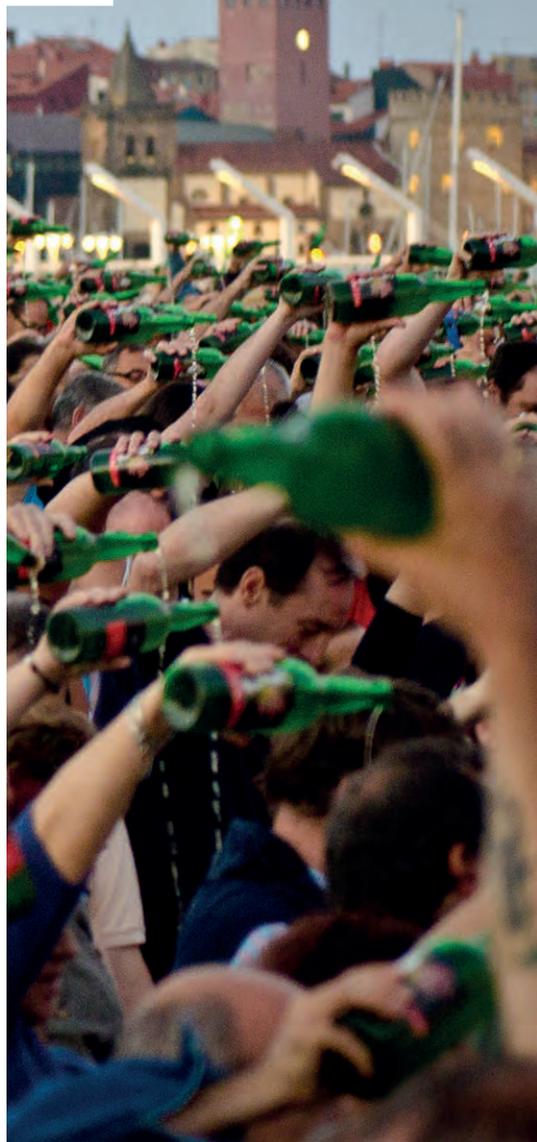
Gijón/Xixón ha sido históricamente un muy concejo sidrero. Hasta tal punto es así, que la villa de Jovellanos es la población de la región en la que más litros de sidra se consumen y que cuenta con mayor número de sidrerías, además de ser el municipio que más sidra produce en sus *llagares*. Teniendo esto presente, no es de extrañar que la sidra tuviese su tiempo y su espacio propios en los diferentes eventos que se celebran en la ciudad durante el año, siendo el más importante la Fiesta de la Sidra Natural, que se celebra durante la última semana de agosto.

Es, sin duda, la gran fiesta veraniega de la sidra. A lo largo de toda una semana, Gijón/Xixón vive una intensa celebración relacionada con la sidra natural. Puede sentirse de cerca la tradición gastronómica de Asturias visitando el **mercadín de la sidra y la manzana**, un rosario de pequeños puestos de madera tendidos entre la plaza del Marqués y el Puerto Deportivo, amenizado por el ambiente marinero de la vieja dársena y por actuaciones de grupos de música y baile tradicionales. A lo largo de toda la semana también se ofrece la posibilidad de visitar algunos de los principales *llagares* de la comarca a través del denominado **bus sidrero**. También se puede presenciar la destreza con la que los escanciadores compiten por los mejores puestos en el **concurso de escanciadores** ante la multitud que se congrega frente al escenario montado al efecto en la plaza Mayor.



Con todo, el grueso de la actividad de la Fiesta de Sidra Natural de Gijón/Xixón se concentra en el último fin de semana de agosto. El viernes ya es toda una tradición que miles de personas se reúnan en la playa de Poniente para intentar batir el **record mundial de escanciado** simultaneo de sidra, algo que suele repetirse en cada edición, salvo que la climatología lo impida. Un evento popular que ha trascendido de su finalidad principal para convertirse en una auténtica romería tradicional.

En el anochecer del sábado, se han hecho un hueco los **cancios de chigre**, una velada musical que reúne en la plaza Mayor a una multitud de fieles amantes de las canciones nacidas y popularizadas al amor de la sidra. El domingo es el día grande de las celebraciones de la Fiesta de la sidra, con la **preba o degustación gratuita** de los *palos* que presentan en cada edición los distintos *llagares* que participan en el evento, y que son escanciados en los puestos instalados entre la plaza del Ayuntamiento y la del Marqués. En Gijón/Xixón, la sidra es una fiesta que se celebra todo el año, pero es durante el último fin de semana de agosto cuando encuentra su lugar en el santoral.





## OTRAS CITAS SIDRERAS

### PRIMER SIDRE L'AÑU

Es la espicha con la que se inaugura la temporada sidrera asturiana. Esta celebración, declarada de arraigo social por el Ayuntamiento de Gijón/Xixón, suele celebrarse a finales de marzo y primeros de abril, coincidiendo con la Semana Santa. Se viene desarrollando en el Muséu del Pueblu d'Asturies y ofrece la posibilidad de probar la nueva producción de gran parte de los *llagares* asturianos. Música del país, gastronomía de la tierra, concursos, deportes tradicionales, catas, exhibiciones... y mucha sidra.

### SALÓN INTERNACIONAL DE LES SIDRES DE GALA

A finales del mes de septiembre, este evento ofrece la oportunidad de conocer y catar las mejores sidras locales e internacionales para tomar en copa. En él participan elaboradores provenientes de varios países europeos y del continente americano que ofrecen diferentes productos relacionados con la sidra.

### GIJÓN/XIXÓN DE SIDRA

Durante 11 días del mes de octubre, en Gijón/Xixón las sidrerías se convierten en el centro de la actividad social y gastronómica en homenaje a la sidra, un acontecimiento gastronómico y cultural que se está convirtiendo en un referente nacional e internacional de atracción turística.



En Gijón/Xixón de Sidra participan las sidrerías más destacadas de la ciudad. Cada sidrería acoge el *palo* de sidra de un *llagar* asignado, estableciendo un precio único que incluye una botella de la sidra del *llagar* acogido por el establecimiento y una cazuelina que sirve como acompañamiento. Para hacerlo más cómodo, es posible hacer este periplo sidrero utilizando el Sidrobús, con un recorrido en paradas cercanas a las sidrerías participantes. También se celebra el concurso de cancios de chigre, pudiendo disfrutar de la actuación de los coros participantes en alguna de las sidrerías.

### JUEVES DE SIDRA

Los jueves en Gijón/Xixón se dedican a la sidra, y en particular, a la sidra con Denominación de Origen. Todos los jueves del año, las sidrerías ofrecen una promoción de una botella de sidra DOP y una cazuelina o pincho especialmente preparado para ese día. Se trata de una forma perfecta de conocer las diferentes sidrerías de la ciudad, tomar unos *culinos* y degustar las especialidades de cada una. La sidra y la cazuelina se puede degustar en la barra del establecimiento o en mesa.





## 6. CON LOS CINCO SENTIDOS. GIJÓN/XIXÓN COMO DESTINO GASTRONÓMICO

**G**ijón/Xixón es una ciudad abierta, dinámica, una ciudad que se vive y se disfruta en la calle. El visitante puede sentir su latido paseando por sus calles y dejarse llevar por el sentido del olfato y del gusto, pues la gastronomía gijonesa le mostrará lo mejor y más representativo de la ciudad. Una cocina tan rica y variada como la propia ciudad, elaborada con los mejores productos de la tierra, y en la que la sidra siempre está presente.

El Cantábrico marca claramente la gastronomía local y sus productos son protagonistas indiscutibles en las sidrerías, aromatizadas con el olor yodado de guisos y platos marineros. *Chopa*, lubina, congrio, rey, besugo, merluza, salmonete, *pixín*; a la espalda, al horno, fritos, a la sidra... o en uno de esos guisos marineros herederos de aquellos elaborados en las propias lanchas por los pescadores locales.

El Cantábrico también nos regala los calamares frescos o de *potera*, rebozados o fritos en tiras o aros, los chipirones *afogaos* o el *pulpín del pedreru* con patatines. O las **sardinas**, que llegando la época estival se presentan en las mesas de las sidrerías gijonesas, preparadas a la plancha o fritas y acompañadas de una ensalada de lechuga, tomate y cebolla y unas botellas de sidra para facilitar su disfrute.

Aunque si hay algo que a principios del verano la ciudad espera con impaciencia es la llegada del **bonito del norte** y el comienzo de su *costera*. Es sin duda la estrella de los



El viajero que quiera descubrir la verdadera esencia de Gijón/Xixón puede dejarse llevar por el sentido del olfato y del gusto, pues la gastronomía gijonesa le mostrará lo mejor y más representativo de la ciudad



pescados del verano gijonés, que puede prepararse bien sea a la plancha, frito o en rollo, mereciendo mención aparte la ventrisca de bonito, un plato exquisito, que preparado a la plancha o a la parrilla y acompañado de unos *culinos* de sidra resulta glorioso.

El viajero tampoco debe dejar de probar otros mariscos que en Gijón/Xixón son muy populares y especialmente apreciados como los percebes, los centollos, les *ñoclas* (bueyes



de mar) o *les andariques* (nécoras). Pero sobre todo hay dos mariscos muy identificados con la villa de Jovellanos: *les llampares* (lapas) y los *oricios* (erizos de mar). Las primeras suelen degustarse en un guiso, al que se incorpora jamón, chorizo y sidra, que le da contundencia y potencia su intenso sabor marino. Los *oricios*, que sólo se consumen entre el otoño y el inicio de la primavera, suelen consumirse crudos, con una ligera cocción, en revuelto o gratinados. Regados con sidra, son un plato ideal para sentir en la boca toda la potencia del mar Cantábrico.

Representando los pescados y mariscos la esencia de la gastronomía gijonesa, en las sidrerías de la ciudad nunca faltan los platos de cuchara. La **fabada**, cocinada al modo tradicional con su compango de carne y embutido de cerdo, o guisada con otros ingredientes como perdiz, setas, almejas o centollo; y el **pote**, un guiso tradicional hecho a base de berzas, *fabes*, patatas y carne de cerdo.

La enorme riqueza culinaria asturiana queda reflejada también en otros dos productos: las **carnes** y los **quesos**, que guardan una estrecha relación y que se han labrado en los últimos años un merecido prestigio más allá de nuestras fronteras. Las carnes, preparadas de mil y una maneras, entre las que destaca en los últimos años el **cachopo**, que de su receta tradicional ha evolucionado en múltiples elaboraciones en cuanto a ingredientes y tamaño.





Siendo Asturias la mancha quesera más importante de Europa, con más de 40 variedades artesanales, su presencia en las cartas de las sidrerías locales está más que asegurada.

Una carta en la que nunca falta un buen postre, porque los gijoneses son un pueblo **llambión**, como avalan las innumerables confiterías que se reparten por las calles de la ciudad. Aparte del arroz con leche, muy popular en toda Asturias, entre los dulces más aclamados y consumidos en Gijón/Xixón están la **tarta gijonesa**, a base de bizcocho y crema de almendra, y la **charlota**, también de bizcocho, chocolate y turrón, poste que se lleva consumiendo en Gijón/Xixón desde la década de 1930. Sin duda, la estancia en Gijón/Xixón puede convertirse para el viajero en una experiencia gastronómica inolvidable.

### ¿Sabías qué?

La producción de más de 42 variedades diferentes de quesos artesanales convierten a Asturias en la mayor mancha quesera de toda Europa.

Nunca falta un buen postre, porque los gijoneses son un pueblo **llambión**, como avalan las innumerables confiterías que se reparten por las calles de la ciudad



# BONO RUTA DE LA SIDRA XIXÓN

Con el bono Ruta de la Sidra Xixón puedes hacer una visita guiada básica (explicación del proceso de elaboración de la sidra y degustación de sidra natural) en cualquiera de los *llagares* incluidos en el programa

Puedes adquirirlo en las oficinas de información turística, Infogijón

**Precio del bono:**  
**5 € IVA incluido**  
*(Menores de 16 años, gratuito.  
Excepto Llagar Bernueces,  
gratuito para menores de 12)*





## LLAGARES DE LA RUTA DE LA SIDRA XIXÓN

Todos los *llagares* participantes están distinguidos con el Compromiso de Calidad Turística (excepto *Llagar Castañón* y *Llagar Sidra Menéndez*)

### LLAGAR SIDRA ACEBAL

Ctra. Piles al Infanzón, Cabueñes  
33394 Gijón/Xixón  
[www.sidraacebal.es](http://www.sidraacebal.es)

**Localización:** GCG4+JW

**Visitas guiadas**

**Teléfono de reservas:** 985 364 120  
(Imprescindible reserva previa)

**Visitas gratuitas para menores de 16 años**

**Visitas en inglés**

**Horarios:** lunes a viernes: 17 a 19 h.

**Días de cierre y vacaciones:** sábados y domingos

### VISITA SIDRA ACEBAL

Sidra Acebal es un *llagar* familiar donde conocerás cómo se elabora la sidra tradicional asturiana. Podrás visitar la pomarada y te explicarán también cómo se debe disfrutar de un buen culín de sidra para apreciar su sabor.

**Precio:** 5 € /persona

**Duración:** 45 minutos





## LLAGAR SIDRA TRABANCO

Ctra. Llavandera, 3255, Llavandera  
33350 Gijón/Xixón  
www.sidratrabanco.com

**Localización:** F9C3+8H

**Visitas guiadas**

**Teléfono de reservas:** 985 136 462

**Visitas gratuitas para menores de 16 años (acompañados) no incluye degustación**

**Visitas en inglés, francés y alemán previa reserva y disponibilidad del guía (suplemento extra)**



### VISITA ORIGENES

Casa Alicia y prensas tradicionales.  
Degustación de sidra de tonel y quesos asturianos y mini curso de escanciado.

**Horario:** viernes y sábado a las 12 h. y a las 20 h.; domingo a las 12 h.

**Grupos + 10 pax consultar disponibilidad. Imprescindible reserva previa**

**Precio:** 6 €/persona

**Duración:** 1 hora

### VISITA ORÍGENES Y EL TUNEL DE LA SIDRA

Llagar Casa Alicia y prensas tradicionales, pomarada, túnel de la sidra y museo familiar.  
Degustación de sidra de tonel y quesos asturianos y mini curso de escanciado.

**Horario:** viernes y sábado a las 11:30 h. y a las 19:30 h.; domingo a las 11:30 h.

Julio, agosto, Semana Santa y festivos, consultar

**Grupos + 10 pax consultar disponibilidad. Imprescindible reserva previa**

**Precio:** 10 €/persona

**Duración:** 1 hora 45 minutos

### VISITA ORÍGENES Y EL TUNEL DE LA SIDRA+ MENU MARIDAJE

Llagar Casa Alicia, museo familiar y el túnel de la sidra. Degustación de sidra, mini curso de escanciado, degustación de quesos y comida en el restaurante (menú donde se maridan platos típicos asturianos con todas sus sidras).

**Horario:** flexibilidad de horarios, consultar. Imprescindible reserva previa. Exclusivo para mesa cerrada de mínimo 4 personas. Niños, consultar

**Precio:** 38 €/persona

**Duración:** 1 hora 45 minutos + el tiempo del menú



## LLAGAR SIDRA MENÉNDEZ

Ctra. AS-248, 8695. Fano  
33391 Gijón/Xixón  
[www.sidramenendez.com](http://www.sidramenendez.com)

**Localización:** F97H+CM

**Visitas guiadas**

**Teléfono de reservas:** 985 137 196  
(Imprescindible reserva previa)

**Visitas gratuitas para menores de 16 años**

**Horarios:** de lunes a viernes de 11 a 13 h. y  
de 16 a 17 h.; sábados de 12 a 13,30 h.

**Días de cierre y vacaciones:** sábados tarde  
y festivos cerrado. Octubre y noviembre

### VISITA TRADICIONAL MENENDEZ

Visita guiada donde se explica el proceso de elaboración de los diferentes tipos de sidra. Se recorren las instalaciones del *llagar* y se finaliza con una degustación de sidra natural Menéndez directamente del tonel.

Cada visitante será obsequiado con un vaso de sidra. La visita incluye la visita a la atractiva bodega de madera con tonelería de castaño.

**Precio:** 6 €/persona.

**Duración:** 45 minutos aprox.

**Tienda propia** para venta de sidra al público; lunes a viernes de 9 a 14 h. y tardes de 16 a 19 h.; sábado de 10 a 14 h.





## LLAGAR BERNUECES

Camín de la Nisal, 1104. Bernueces  
33394 Gijón/Xixón  
[www.llagarbernueces.com](http://www.llagarbernueces.com)

**Localización:** G95H+FV

**Visitas guiadas**

**Teléfono de reservas:**

985 131 188 – 669369977 (Imprescindible reserva previa)

**Visitas gratuitas para menores de 12 años**

**Horarios:** a las 13:00 h y a las 20:00 h.  
**Días de cierre y vacaciones:** lunes

### VISITA AL LLAGAR Y DEGUSTACION DE PRODUCTOS

Visita guiada a las instalaciones y degustación de los diferentes productos del *llagar*: sidra, sidra dulce y sangría de sidra. Conocerás la historia del *llagar* y su evolución, cómo se elabora la sidra y el resto de productos.

**Precio:** 5 €

**Duración:** 45 minutos

### VISITA AL LLAGAR Y DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS + MENÚ ESPICHA

Incluye la visita al *llagar* y la degustación de los diferentes productos y un menú Espicha en el restaurante (pastel de marisco, croquetas de jamón caseras, chorizos a la sidra, tortilla de patata, rabas de calamar, lacón, tacos de lomo a la sidra, queso Cabrales con dulce de manzana, arroz con leche o tarta de queso casera, agua, sidra, sangría de sidra, sidra dulce).

**Precio:** 20 €

**Duración:** 45 minutos (visita) + el tiempo del menú

### VISITA AL LLAGAR Y DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS + MENÚ TRADICIONAL

Incluye la visita al *llagar* y la degustación de los diferentes productos y un menú tradicional en el restaurante.

**Menú comida:** Torto de pisto de bacalao, cazuelina de fabada asturiana, chipirones a la plancha, tacos de lomo a la sidra, quesos asturianos con dulce de manzana, arroz con leche o tarta de queso casera, agua, sidra natural Bernueces, sangría de sidra Sidría, sidra dulce Bernueces

**Menú cena:** Salteado de frutos de mar (gambas, mejillones, pulpo), merluza a la sidra o entrecot de carne asturiana, quesos asturianos con dulce de manzana, arroz con leche o tarta de queso casera, agua, sidra natural Bernueces, sangría de sidra Sidría, sidra dulce Bernueces.

**Precio:** 25 €

**Duración:** 45 minutos (visita) + el tiempo del menú

### VISITA AL LLAGAR Y DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS + MENÚ DEGUSTACIÓN

Incluye visita al *llagar*, degustación de los diferentes productos y un menú degustación (fabada asturiana, escalopines al Cabrales o bacalao a la brasa, quesos asturianos con dulce de manzana, arroz con leche, tarta de queso, agua, sidra natural Bernueces, sangría de sidra Sidría, sidra dulce Bernueces).

**Precio:** 30 €

**Duración:** 45 minutos (visita) + el tiempo del menú

Tienda de productos elaborados en la bodega: sidra natural, sidra dulce embotellada, sangría de sidra embotellada, sidra achampanada Sidru´s, licores y orujos de sidra.





Temporalmente suspendidas

## LLAGAR SIDRA PIÑERA

Ctra. de Caldones, 581. Deva  
33394 Gijón/Xixón  
www.sidrapinera.es

**Localización:** G92W+H5

**Visitas guiadas**

**Teléfono de reservas:** Tlf. 687 823  
555 o [sidrapinera@sidrapinera.es](mailto:sidrapinera@sidrapinera.es)  
(imprescindible reserva previa)

**Visitas gratuitas para menores de 16 años**

**Días de cierre y vacaciones:** domingo

### VISITA PIÑERA

**Horarios:** lunes a viernes: De 16 a 20 h.;  
sábados: de 12 a 14 h.

Visita a la pomarada, explicación de todo el proceso de elaboración de la sidra en el *llagar* y degustación de producto.

**Precio:** 5 €

**Duración:** 1 hora

### VISITA LLORA SERANTES

**Días:** sábados

**Horario:** 12 a 14 h.

Visita a la pomarada, explicación de todo el proceso de elaboración de la sidra en el *llagar* y maridaje de sidra con quesos asturianos.

**Precio:** 10 € (mínimo 5 personas)

**Duración:** 1 hora 30 minutos





## LLAGAR CASTAÑÓN

Barrio de los Pisones, 90. Quintueles  
33314 Villaviciosa  
[www.sidracastanon.com](http://www.sidracastanon.com)

**Localización:** GC7J+Q4

### VISITAS GUIADAS

**Teléfono de reservas:** 985 894 576 o  
[info@sidracastanon.es](mailto:info@sidracastanon.es)

**Visitas gratuitas para menores de 16 años**

**Visitas en inglés**

**Horarios:** martes a viernes, a las 13 h. y a las 17 h.; sábados julio y agosto a las 13 h. y 17 h. Fuera de temporada, sábados a las 13 h.

**Días de cierre y vacaciones:** cierre de actividad turística después del puente del Pilar hasta después de Reyes.



### VISITA BÁSICA. SIDRATURISMO CASTAÑÓN

Te explican el proceso de elaboración siguiendo el “camino que recorre la manzana desde que llega hasta que sale en botella”. Además, degustarás la sidra espichada directamente del tonel.

**Precio:** 6 €/persona. Canjeable el 50% del ticket en nuestra “tiendina” (oferta para entradas compradas directamente en el Llagar y exclusivo para esta visita)

**Duración:** 45 minutos aprox.

### VISITA 2. “ESPICHA UN CULÍN Y TOMA UN PINCHÍN”

Visita guiada donde podrás degustar la sidra espichada acompañada de queso y embutido asturiano.

**Precio:** 12 €/persona. (Mínimo 2 personas. Reservar con un mínimo de un día de antelación)

**Duración:** 1 hora y 30 minutos

### VISITA 3. “VAL D`BOIDES”. CATA CON ENÓLOGO

Cata de diferentes tipos de sidra. Familiarización con los distintos aromas y sabores. Umbrales de percepción. Comportamiento de la sidra en el vaso de escanciado. Prueba de varios toneles. Identificación en botella de las sidras probadas, apreciación de las diferencias de catar en depósito o en botella.

**Precio:** 15 €/persona. (Mínimo 6 personas, Día visita: bajo previa solicitud)



## TAXIS DE LA RUTA DE LA SIDRA XIXÓN

### TAXI-LLAGAR

Radio Taxi Gijón y Radio Taxi Jovellanos ofrecen **tarifas especiales** para desplazarse hasta cualquiera de los seis *llagares* visitables.

Las tarifas son de ida y vuelta y distinguen entre los desplazamientos realizados **entre semana y en fin de semana**.

Asimismo, hay tarifas especiales si deseas quedarte a **comer o cenar** después de la visita en los *llagares* que disponen de restaurante sidre-

ría: Llagar Sidra Trabanco - Casa Trabanco y Llagar Bernueces.

- Radio Taxi Gijón/Xixón: 985 14 11 11
- Radio Taxi Jovellanos: 985 16 44 44

Es necesario, para beneficiarse de las tarifas especiales acordadas con estas dos cooperativas, indicar, al solicitar el servicio, que se trata de un **servicio de Taxi-Llagar de la Ruta de la Sidra Xixón**

Tipo de taxi	Traslados a <i>llagares</i> (1 hora aprox)			Comidas o cenas en <i>llagares</i>  (suplemento sobre traslado a <i>llagares</i> )
	De lunes a viernes y sábados hasta las 14 h.	Sábados tarde, domingos y festivos nacionales hasta lunes 7,00 h.	Suplemento para traslado a Llagar Castañón	
Vehículo normal (hasta 4 pax)	25 €	30 €	+5 €	+5 €
Vehículo + grande (6 pax)	35 €	40 €		

Si el tiempo de espera excede de 1 hora, suplemento de 5 € por cada tramo de 15 minutos de espera







## RUTA DE LA SIDRA XIXÓN

**DESTINO GASTRONÓMICO**  
DESTINATION GASTRONOMIQUE  
GASTRONOMIC DESTINATION

**Gijón**

Asturias con sal

OFICINA DE INFORMACIÓN TURÍSTICA  
Plaza Fermín García Bernardo, s/n  
33201 Gijón/Xixón  
T. +34 985 34 17 71  
infogijon@gijon.info



[www.gijon.info](http://www.gijon.info)