

SICER

I MUESTRA INTERNACIONAL DE LA SIDRA DE CALIDAD
FIRST INTERNATIONAL EXHIBITION OF QUALITY CIDER



Bienvenida a Expositores y Acompañantes

Bienvenidos a Gijón, ciudad que acogerá SICER, la I Muestra Internacional de la sidra de calidad. La organización agradecemos su presencia y es un gran placer para todos que nos acompañe en los acontecimientos de los próximos días.

A continuación se exponen una serie de indicaciones que serán de gran utilidad para que se desenvuelva sin problemas tanto en la ciudad como en el Palacio de Congresos, sede oficial de Sicer.

La Inauguración de SICER, I Muestra Internacional de la Sidra de Calidad tendrá lugar el jueves 3 de mayo a las 18:00 hrs. en el Palacio de Congresos ubicado en el Recinto Ferial de Gijón. (C/ Doctor Fleming 481. 3303 Gijón).

Información de Interés.

1. ¿Qué es Sicer?

La Muestra Internacional de la Sidra de calidad es hasta la fecha el acontecimiento más importante en la historia de la sidra. Comercialmente es una oportunidad única porque en solo cuatro días podrán conocer a los principales compradores, distribuidores y exportadores de los 5 continentes. Sicer se perfila como la vía más eficaz hasta el momento para promocionar su sidra y proyectarla internacionalmente.

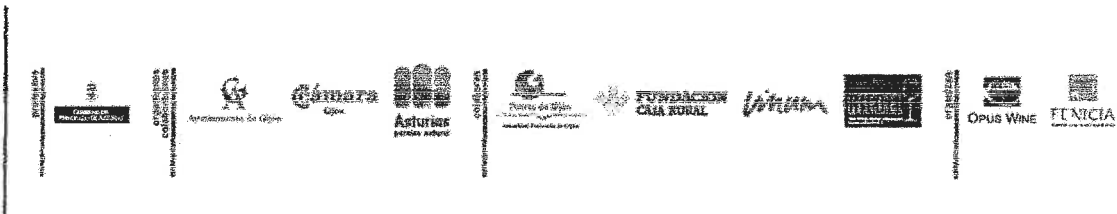
2. ¿Por qué en Gijón?

Gijón se configura como el escenario perfecto para ser la Capital Mundial de la Sidra debido a carácter cosmopolita combinado con su pasado romano, sus museos, su patrimonio escultórico y arquitectónico, por ser un municipio verde, por su gastronomía, por la variedad de su comercio, su situación privilegiada cara al mar y por su ubicación estratégica en el centro de Asturias. Gijón es un destino turístico en el norte de España, una ciudad con múltiples razones para visitar y disfrutar. Si vienes solo, en pareja o con amigos, te ofrece diferentes alternativas para visitar Gijón y disfrutarla con todos los sentidos.

Infoteléfono: 985 34 17 71 / 902 93 19 93 (24 horas).

Farmacias 24 horas: **Begoña:** Paseo de Begoña, 7. Teatro Jovellanos.

Luaces: José de las Clotas, 3, junto al Mercado del Sur



SICER

1ª MUESTRA INTERNACIONAL DE LA SIDRA DE CALIDAD
FIRST INTERNATIONAL EXHIBITION OF QUALITY CIDER



3. ¿Quién asociará a Sicer?

JUEVES 3 Y VIERNES 4: Sicer está abierta a todas las empresas, instituciones gubernamentales y otras organizaciones con productos y servicios relacionados con el mundo de la sidra y que dispongan de invitación.

SABADO 5 Y DOMINGO 6: Sicer estará abierto al público general previo pago de 10€ así como a todos los que tengan invitación.

4. ¿Dónde?

La Muestra se realizará en **El Palacio de Congresos de Gijón**, un edificio singular situado en la zona central del recinto ferial.

La localización de los servicios e instalaciones del Congreso y de la Muestra, se ha planeado cuidadosamente para que los delegados se muevan libremente por todas las zonas sin necesidad de salir del edificio.

5. ¿Cuándo?

5.1. Horario de la Muestra.

- ✓ **La Exposición se celebrará desde el jueves 3 al domingo 6 de mayo.**

La Muestra se inaugurará el jueves 3 de mayo a las 18:00 hrs. con el saluda del Presidente del Principado de Asturias.

Y se cerrará el domingo 6 de mayo a las 15:00 hrs. con el Pasacalles de la Banda de Gaiteros de Villaviciosa,

- ✓ **Horarios de la Exposición en la Muestra:**

Jueves 3 de mayo: de 18: 00 a 21.00

Viernes 4 de mayo: de 11.00 a 14: 30 y de 17 a 21.30

Sábado 5 de mayo: de 11.00 a 14: 30 y de 17 a 21.30

Domingo 6 de mayo: de 11. 00 a 15.00 hrs.



SICER



F MUESTRA INTERNACIONAL DE LA SIDRA DE CALIDAD
FIRST INTERNATIONAL EXHIBITION OF QUALITY CIDER

✓ **Horario Ponencias, debates y catas:**

Viernes 4 de mayo: 10:00 hrs. Ponencia y debate "EL TESORO DE LA MATERIA PRIMA". 17:00 h. Mesa redonda: "TRADICIÓN Y MODERNIDAD" 20:00 h. Catas comentadas: "TOP SICER".

Sábado 5 de mayo: 10:00 h. Ponencia y debate "EL AMPARO DE LA CALIDAD" 17:00 h. Ponencia y debate "DE LO REGIONAL A LO GLOBAL", 20:00 h. Catas comentadas: "FRESCO DULZOR"

✓ **Ponentes;**

Los ponentes e invitados tendrán tiempo para visitar la Muestra durante los descansos entre las sesiones y ponencias también se ha invitado especialmente a profesionales y representantes de empresas de primer nivel de todo el mundo.

6. Acceso a Stands.

Decoración y preparación de stands a cargo de los expositores: Desde el jueves 3 de mayo a las 11.00 hrs.

Desarme de stands: Domingo 6 de mayo a partir de las 15.00 hrs.

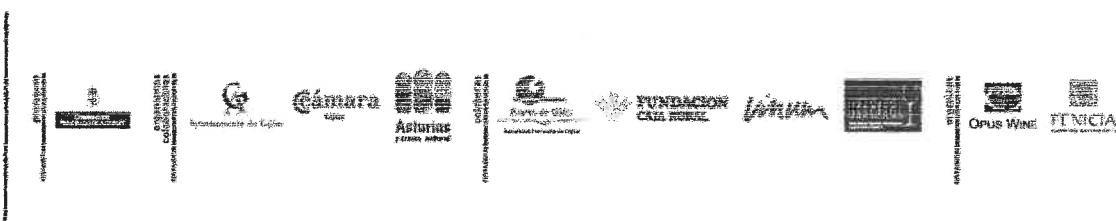
7. ¿Qué hay de especial dentro de la Exposición?

- **Sala de Prensa:** Las bodegas asistentes podrán realizar reuniones de presentación de productos, demostraciones, etc. En un espacio reservado para la prensa y que contará con el equipamiento necesario para conectar ordenadores portátiles.
 - **El horario de esta sala de prensa disponible para medios de comunicación y meeting:**
 - Viernes 4 de mayo: de 11.00 a 14; 30 y de 17 a 21.30
 - Sábado 5 de mayo: de 11.00 a 14; 30 y de 17 a 21.30
 - Domingo 6 de mayo: de 11. 00 a 15.00 hrs.
- **Laboratorios del gusto: 13:30 - 15:00 hre.**

Se ofrecerá un **menú armonización** que consiste en opciones de degustación de Sidras de todo el mundo con platos preparados por cocineros asturianos.

8. SHOWROOM / SICER

- ✓ **Todos los stands están identificados con el país y nombre de cada bodega.**



SICER

1ª MUESTRA INTERNACIONAL DE LA SIDRA DE CALIDAD
FIRST INTERNATIONAL EXHIBITION OF QUALITY CIDER



9. Acreditaciones:

- ✓ Los asistentes que hayan solicitado acreditación la recogerán en el hotel donde se hospeden previa identificación.
- ✓ En caso de no disponer de acreditación en el hotel pueden recogerla en la misma feria de Muestras en el acceso a Sicer.

La acreditación de expositor, comprador o periodista da derecho a:

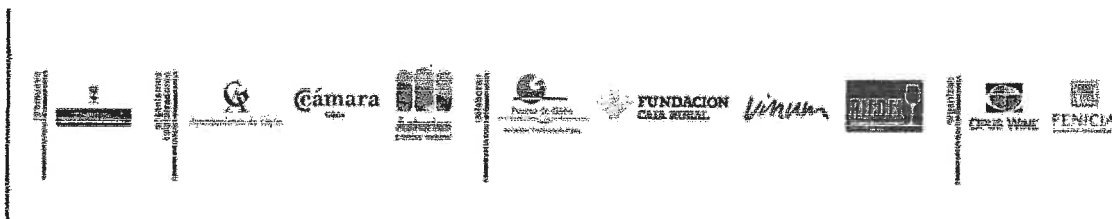
- ✓ **Entrada a todas las sesiones** del Congreso (excepto las designadas como reuniones cerradas)
- ✓ **Material del congreso**, incluido el programa completo y la lista de participantes.
- ✓ **Traslado Aeropuerto/Hotel / Aeropuerto**
- ✓ **Traslado a cargo de la organización** a todas las convocatorias y actos sociales.
- ✓ **Entrada a los siguientes actos sociales:**
 - Invitación por parte de la organización a todos los que deseen asistir a un **almuerzo en un Llagar típico asturiano (14: 00 hrs.)**. El autobús saldrá de la puerta de la feria de Muestras (sede de SICER) a las 13:45 hrs. y regresará a las 16:00 hrs.
 - Sesión de inauguración de Sicer (18: 00 hrs.) Y posterior recepción y ***Cena ofrecida por el Ayuntamiento de Gijón (21:30 hrs.)** *En caso de las bodegas esta invitación se hace extensiva a 2 expositores por bodega.
 - Viernes 4 de mayo **22:00 Cena Espicha tradicional asturiana** en el **Llagar Cortina** ubicado en Villaviciosa.
 - Sábado 5 de mayo: **cena libre**.
 - **Sesión de clausura de la Muestra** (domingo 6 de mayo a las 15:00 hrs.)
- ✓ **Las comidas del jueves, viernes y sábado** las podrá hacer alguno de los restaurantes y sidrerías concertados. (ver documento adjunto). **Presentando un ticket le ofrecerán su menú del día.**

Además de las credenciales que le correspondan por stand o medio, el expositor podrá solicitar credenciales adicionales en caso de que sea necesario para el buen funcionamiento de la muestra.

Los expositores que deseen acudir a alguno de los actos sociales previstos deben comunicarlo a la organización del evento.

10. Catálogo de la Exposición; Libro de cata y plano.

El Catálogo de SICER, que contendrá la información detallada de los stands y ubicaciones en el recinto así como información sobre todas las bodegas y productos se les entregará en el acceso a la Muestra.



SICER



Iª MUESTRA INTERNACIONAL DE LA SIDRA DE CALIDAD
FIRST INTERNATIONAL EXHIBITION OF QUALITY CIDER

11. Alojamiento

Los hoteles proporcionados por la organización para los expositores, prensa, compradores y acompañantes que prefieran alojarse juntos son:

- ❖ **HOTEL ABBA PLAYA GIJÓN. ****** Paseo del Doctor Fleming, 37 - 33203
Teléfono: 985 000 000 Fax: 985 000 001
- ❖ **HOTEL TRYP REY PELAYO****** Avda. Torcuato Fdez. Miranda, 26 - 33203 Gijón
Teléfono: 985 199 800 Fax: 985 199 809

12. Transporte.

- ✓ Ambos hoteles disponen de un **servicio de transporte proporcionado por la organización** para facilitar a los visitantes invitados a Sicer todos los traslados tanto a la Muestra como a los actos sociales complementarios.
- ✓ Ambos hoteles disponen de información sobre el programa de SICER.

En caso de que los expositores deseen conocer la ciudad de forma independiente les indicamos Información de interés:

➤ Taxi y autobuses urbanos

Autobuses urbanos: La ciudad cuenta con una completa red de líneas de autobuses públicos, sencillos de usar y que facilitan los accesos a cualquier rincón del casco urbano y de su entorno rural. La empresa en Gijón que se encarga de proporcionar líneas de autobuses urbanos es **EMTUSA**.

Taxis: Otra fórmula cómoda de transporte la constituye el Taxi. Encontrará numerosas paradas distribuidas por la ciudad y podrá pedir un vehículo llamando a cualquiera de las dos cooperativas de taxistas de Gijón:

Radio Taxi Gijón. 985 141 111 / Radio Taxi Villa de Jovellanos. 985 164 444

- Si usted dispone de un móvil no español debe marcar antes el 0034.

La organización agradece su asistencia y quedamos a su disposición para cualquier información adicional que pueda necesitar:

Contacto Fenicia (Alexandra): 657 738 054. Contacto Opus Wine (Carmen): 666 046 849.

SICER



1ª MUESTRA INTERNACIONAL DE LA SIDRA DE CALIDAD
FIRST INTERNATIONAL EXHIBITION OF QUALITY CIDER

13. Comidas: restaurantes concertados; Presentando un ticket le ofrecerán su menú del día.

1. AMALUR; HOTEL ABBA.

Paseo Doctor Fleming 37. tel: 985 000 000

2. CASA ARTURO

Prof. Perez Pimentel 17. (La Guía) tel: 985 361 360

3. CASA JAMINO

Prof. Perez Pimentel 1129 (Somió). Tel: 985 337 771

4. SIDRERÍA CASA ROMÁN

Marqués de Casa Valdés 6. Tel: 985 358 813

5. CASA SUNCIA

Camino de Cabueñes 971 (somió) Tel: 985 366 169

6. EL JAMONAR

Begoña 38. Tel: 985 342 844

7. LA ZAMORANA

Hnos Fegueroso 38 – 40 Tel: 985 150 583

8. SIDRERÍA ASTURIAS.

Doctor Aquilino Hurlé. 36. Tel: 985 374 516

9. SIDRERÍA CASA FEDE

Acacia 5, Tel: 985 344 007

10. SIDRERIA CASA JUSTO

Hnos Fegueroso 50. Tel: 985 152 244

11. SIDRERIA TINO EL ROXU

La Costa 30. Tel: 985 140 991. 985 141 792

12. TABERNA EL ANTIGUO

Valladolid 2, (Plaza Mayor) Tel: 985 350 255

13. AGÜITA SALÁ

C/ Eladio Carreño 3. Tel: 984 190 600

14. SIDRERÍA TRÉBOLE.

Plaza Arturo Arias (Cimadevilla) Tel: 984 397 906.



M A R C A N T Á B R I C O

Avenida de José García Bernardo

Restaurante Bellavista
Cena de apertura SICER
SICER welcome dinner

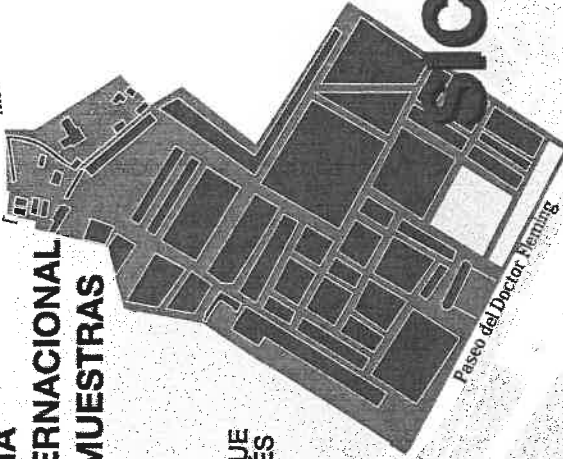
SOMIO

Carretera del Infanzón

FERIA INTERNACIONAL DE MUESTRAS

Hotel abba
Playa Gijón

PARQUE INGLÉS



Paseo del Doctor Fleming

Avenida del Molinón

PARQUE DE ISABEL LA CATOLICA

Hotel Tryp
Rey Pelayo

Torcuato Miranda

Avenida Marola

Pintor Orando Pelayo

Pintor Escudilla

Plaza de Toros de El Bibio

Pintor Carreno

Pintor M. Abados

Maratón

París

Sporting

Palacio de los Deportes

Estadio de El Molinón

Fernández

Pintor M. Abados

Maratón

París

Sporting

Playa de San Lorenzo

Avenida de Rufo García Rendueles

Manoso Hurre de

Aguilino Marqués de

Ples de la Costa

Avenida de la Costa

Alarcón

Avenida de Pablo Balmes

Granados Calderón de la Barca

Clarin

Cajal



I^o MUESTRA INTERNACIONAL DE LA SIDRA DE CALIDAD

FIRST INTERNATIONAL EXHIBITION OF QUALITY CIDER

3, 4 5 y 6 de Mayo de 2007
Gijón (Asturias) ESPAÑA

TOP SICER

1. Sidra de Asturias D.O.P. Brut
Valle Ballina y Fernández, Spain
Bottle fermented, 6% vol. Alc., 7 months on the yeast, EUR 6,-

2. Burrow Hill Kingston Black
Somerset Cider Brandy Company LTD, United Kingdom
Bottle fermented, 24 months on the yeast, single variety, EUR 10,-

3. Tareco
Casería San Juan del Obispo, Spain
Sidra natural, 14 to 24 months on the yeast, 6.5% vol. Alc., EUR 6,-

4. Cidre fruchtig nach Bischeimer Art
Kelterei Stier, Germany
French Style, tank fermented, 8g residual sugar, EUR 3,-

5. Sydre Argelette 2005
Eric Bordelet, France
French Style, 4% vol. Alc., 20g residual sugar, EUR 9,-

6. Cidre Dupont Réserve, Récolte 2005, Passage en fût 2006
Domaine Dupont, France
French Style, aged during 6 months in Calvados casks, 7.5% vol. Alc., EUR 10,-

7. Dégel récolte 2003
La Face Cachée de la Pomme, Canada
Still Apple Ice Wine – second selection, 12% vol. Alc., EUR 20,-

8. Apfelwein Joy
Weinkeller Paul Gasser, Switzerland
Concentrated with inverted osmosis, 11.5 % vol. Alc., EUR 12,-

9. Leduc-Piedimonte Apple Ice Wine 2005
Domaine Leduc-Piedimonte, Canada
Apple Ice Wine, 10.8% vol. Alc., 165g residual sugar, EUR 14,-

Jueves, 3 de mayo	18.00 h. Apertura del Salón. 18.30 h. Saludo institucional del <i>Presidente del Principado de Asturias, Excmo. Sr.D. Vicente Alberto Álvarez Areces</i> . 21.00 h. Cierre de la primera sesión. 21.30 h. Recepción a expositores e invitados en el <i>Ayuntamiento de Gijón</i> .
Viernes, 4 de mayo	10.00 h. Ponencia y debate <i>EL TESORO DE LA MATERIA PRIMA</i> , variedades de manzana en distintas regiones. 11.00 h. Apertura del Salón a periodistas y profesionales invitados. 13.30 h. LABORATORIOS DEL GUSTO. Sidras del mundo con platos de cocineros asturianos. 17.00 h. Mesa redonda <i>TRADICIÓN Y MODERNIDAD</i> , distintas técnicas de elaboración de sidra. 20.00 h. Catsas comentadas. TOP SICER. Varras modalidades de sidra. 21.30 h. Cierre de la segunda sesión.
Sábado, 5 de mayo	10.00 h. Ponencia y debate <i>EL AMPARO DE LA CALIDAD</i> sobre reglamentación nacional e internacional de la sidra. 11.00 h. Apertura del salón al público en general. 13.30 h. LABORATORIOS DEL GUSTO. Sidras del mundo con platos de cocineros asturianos. 17.00 h. Ponencia y debate <i>DEL REGIONAL AL GLOBAL</i> , consumo, promoción y comercialización de la sidra. 20.00 h. Catsas comentadas. FRESCO DULZOR. 21.30 h. Cierre de la tercera sesión.
Domingo, 6 de mayo	11.00 h. Apertura del Salón al público en general. 13.30 h. LABORATORIOS DEL GUSTO. Sidras del mundo con platos de cocineros asturianos. 14.00 h. Cierre de SICER. 14.30 h. Clausura de la <i>Primera Muestra Internacional de la Sidra de Calidad</i> .

El Salón permanecerá cerrado de 14:30 a 17:00 h.
Los Laboratorios del Gusto permanecerán abiertos de 13:30 a 15:00 h.

Thursday May 3	18.00 h. Opening of the Trade Fair. 18.30 h. Official welcome by the <i>President of the Principality of Asturias, Excmo. Sr.D. Vicente Alberto Álvarez Areces</i> . 21.00 h. End of opening session. 21.30 h. Reception for exhibitors and guests in <i>Gijón Town Hall</i> .
Friday May 4	10.00 h. Presentation and debate: <i>A TREASURED RAW MATERIAL</i> , varieties of apple in different regions. 11.00 h. Opening of the Trade Fair to invited journalists and professionals. 13.30 h. Taste laboratory. Ciders of the world with dishes prepared by Asturian cooks. 17.00 h. Round table: <i>TRADITIONAL & MODERN</i> , different techniques in cider production. 20.00 h. Commentated tastings: TOP SICER. Different cider types. 21.30 h. End of second session.
Saturday May 5	10.00 h. Presentation and debate: <i>SAFEGUARDING QUALITY</i> , national and international regulations concerning cider. 11.00 h. Trade Fair open to the general public. 13.30 h. Taste laboratory. Ciders of the world with dishes prepared by Asturian cooks. 17.00 h. Presentation and debate: <i>FROM REGIONAL TO GLOBAL</i> , consumption, production and marketing of cider. 20.00 h. Commentated tastings: FRESH SWEETNESS. 21.30 h. End of third session.
Sunday May 6	11.00 h. Trade Fair open to the general public. 13.30 h. Taste laboratory. Ciders of the world with dishes prepared by Asturian cooks. 14.00 h. End of SICER. 14.30 h. Closing ceremony of the <i>First International Quality Cider Fair</i> .

The Fair will be closed from 14.30 to 17.00.
Taste laboratories will be open from 14.30 to 15.00.

promueve



organismos
colaboradores



colaboran

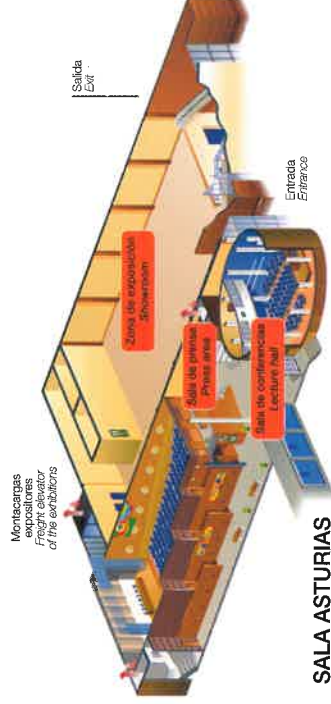
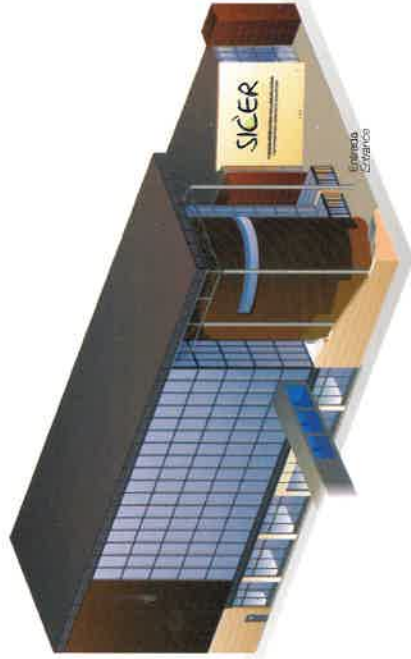


organizan

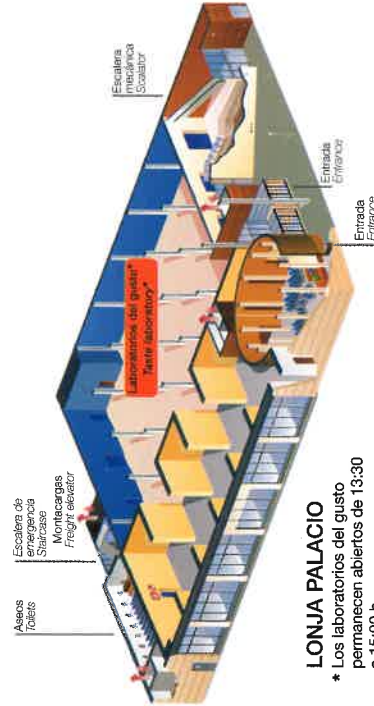


Esquema del Palacio de Congresos

Scheme of the Palace of Congresses

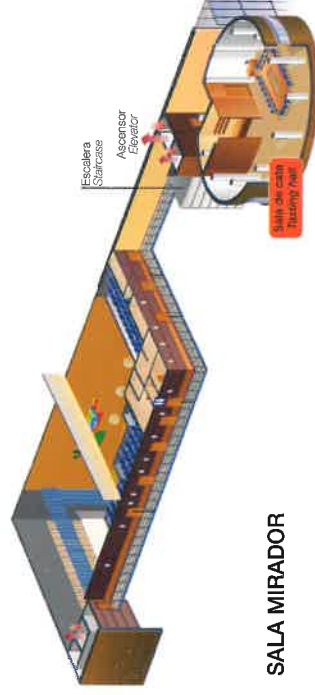


SALA ASTURIAS



LONJA PALACIO

* Los laboratorios del gusto permanecen abiertos de 13:30 a 15:00 h.
The taste laboratory will be open from 13:30 to 15:00.



SALA MIRADOR

DL: AS - 2713/07

