

MAYADOR

75. Aniversario

*Historia de una
empresa familiar*







Edita **MANUEL BUSTO AMANDI, S.A**
Coordinación Xurde Margaride / www.xurde.net
Textos Julio Rodriguez
Traducción al Ingles Daniela Pertierra Alfano
Fotografías historicas Archivo Mayador
Fotografías Actuales,
Portada y Contraportada © Xurde Margaride

Diseño X. Margaride
Impresión: 00000
ISBN: 00000
Depósito Legal: 0000

Todos los derechos reservados.
Queda prohibida, salvo excepción prevista en la ley, cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública y transformación de esta obra sin contar con la autorización expresa del autor. la infracción de estos derechos puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (arts 270 y siguientes del Código Penal).



Han pasado 75 años desde que en 1939 don Manuel Busto fundara el lagar de elaboración y venta de sidra natural M. BUSTO. Muchas cosas han cambiado desde entonces, otras permanecen intactas, como el primer día.

Durante todo este tiempo, MANUEL BUSTO AMANDI S.A. ha sabido moverse entre la tradición y la innovación para, conservando su carácter familiar, conseguir nadar en buena dirección, a veces a contracorriente, crecer, diversificar sus productos, incrementar su distribución y, en definitiva, adecuarse a los tiempos.

A todos nuestros amigos y clientes, gracias por estos 75 años de confianza.

Brindemos, con MAYADOR, por los éxitos que están por llegar.

It's been 75 years since Manuel Busto funded the M. BUSTO cider press and shop in 1939. Many things have changed since, but others stay the same.

All this time, MANUEL BUSTO AMANDI S.A. has combined tradition and innovation to swim in the right direction, and sometimes against the tide, to grow, diversify its products, expand, and adapt to the current times, while preserving the family business.

To all our friends and clients, thank you for 75 years of trust.

Let us toast, with a glass of MAYADOR, to all future successes that are yet to come.

Asturias, Principios Del Siglo XX

Asturias. Early 20 Th C.

Los comienzos del siglo XX no son fáciles en Asturias. Más allá de los grandes núcleos urbanos, las zonas rurales apenas ofrecen oportunidades a sus habitantes.

El concejo de Villaviciosa no es una excepción; apenas despunta en la zona el sector de la alimentación con alguna fábrica de sidra y chocolate, la industria azucarera y mantequera o las conserveras de frutas.

Cansados del duro e infructuoso trabajo del campo, muchos jóvenes encuentran en la emigración la posibilidad de salir adelante y construirse un futuro mejor. Manuel Busto era uno de ellos por aquel entonces.

The turn of the century wasn't an easy time in Asturias. Away from the city, rural areas barely offer inhabitants any chances of prosperity.

Villaviciosa isn't an exception, and it struggles daily to stand out in the food industries with a few cider, chocolate, sugar, butter, and canned fruit factories.

Tired of hard and unrewarding work in the fields, many young Asturians set sail and migrate to find a better future. Manuel Busto was one of them





Manuel Busto atrás primero por la derecha en el trasatlántico de regresando a Asturias

El Comienzo De Una Vida

Starting From Scratch

En 1925, el joven maliayés Manuel Busto, nacido en Celada (Poreñu) en 1906 pero residente en La Cuesta (Tornón), decide comenzar una nueva vida en Argentina siguiendo los pasos de su tío Máximo.

Ayudado por su primo Pepe Busto a sufragar el pasaje, ha tomado la valiente decisión de alejarse de sus padres y hermanos, de dejar atrás La Cuesta de Tornón, su Villaviciosa natal, su Asturias del alma, para viajar a Argentina en busca de experiencias y oportunidades: esas que su tierra campesina no le ofrecía.

Cargando con una pequeña maleta de cartón y una nostalgia adelantada, Manuel Busto se embarca, a sus 19 años, en un buque de vapor para cruzar el océano en un viaje de más de tres semanas.

Una vez en Buenos Aires, no tardará en emplearse como dependiente de una ferretería, donde pasará algunos años aprendiendo el oficio sin dejar de soñar, ni un solo día, con poner en marcha su propio negocio.

Pero en 1932, cuando está muy cerca de lograrlo, la prematura muerte de su padre le obliga a regresar a España para apoyar y ayudar a su madre y sus hermanos José, María y Guadalupe.

En esos años, en su escaso tiempo de ocio, comienza a visitar a lomos de su caballo el pueblo de Moriyón para cortejar a la joven Consuelo Alonso Cuesta, con quien terminará casándose poco tiempo más tarde.

Y es ahí, donde comienza esta historia.

In 1925, Manuel Busto, born in Celada (Poreñu) in 1906 and living in La Cuesta (Tornón), decides to start afresh in Argentina, following the steps of his uncle Máximo.

With a little help from his cousin, Pepe Busto, he buys a ticket and makes a very brave decision: to leave his parents and siblings behind in Villaviciosa, his hometown, and his beloved Asturias, and travel to Argentina, seeking new experiences and opportunities, which he couldn't find in his own country.

Carrying a small cardboard suitcase and a bit of nostalgia, Manuel Busto, aged 19, boards a steamboat to cross the ocean in a voyage over three weeks long.

Once he reaches Buenos Aires, it won't be long before he takes up a job in a hardware store. He spends a couple of years there, learning the profession but never forgetting his dream: to set up his own company.

But in 1932, when he's very close to achieving his goal, his father dies prematurely. Manuel decides to come back to Spain to help his mother and siblings, José, María, and Guadalupe.

It is then, in his few free moments, when he begins to wander around on horseback, especially in the small village of Moriyón, where he begins to court Consuelo Alonso Cuesta. Soon afterwards, they get married.

And that is when the story begins.

El Sueño De Emprender

The Dream Of Entrepreneurship

Siguiendo la iniciativa de otros empresarios de la zona que, haciendo de la necesidad una virtud, comenzaban a comercializar la sidra que venían elaborando tradicionalmente para consumo doméstico, Manuel Busto vio en el negocio de la sidra la posibilidad de poner en marcha su afán emprendedor.

Y, así, en 1939, se decide a fundar M. BUSTO, un lagar para la elaboración y venta de sidra natural, alquilando para ello diferentes llagares de la zona (Los Faroles, La Alegría, La Trocha, Riaño, El Cuetu).

Consuelo, poseedora del espíritu emprendedor de su marido, enseguida le apoyó en aquella empresa que otros, con menos vista, olfato y gusto, tal vez hubieran juzgado descabellada.

Tras los duros comienzos, el tesón con el que trabaja la familia Busto Alonso pronto comienza a dar sus frutos; pero el éxito comercial tiene un precio: es necesario crecer para no quedarse atrás.

Para ello, Manuel Busto decide fundar en 1941 su propia bodega sobre los terrenos de la antigua Azucarera, 490 m², avalado con un préstamo de 25.000 pesetas del Banco Asturiano, utilizado, así mismo, para adquirir maquinaria que le permite embotellar hasta 15.000 litros de sidra natural al año.

Al tiempo que la empresa se afianza y va poco a poco creciendo, la familia también se verá incrementada en esos años con la llegada de las tres hijas del matrimonio, Conchita, Alicia y Consuelo, que desde niñas se acostumbran a estudiar y trabajar entre cajas de sidra y a hacer de la bodega de sus padres, donde todas acabarían trabajando, su particular sala de juegos.



Following the example of other businessmen in the area, who started to sell the cider they'd been producing for their own consumption, Manuel Busto saw in cider his chance to make it as an entrepreneur.

And so in 1939, he decided to fund M. BUSTO, a cider press where he produced and sold cider. To this end, he rented several presses in the region (Los Faroles, La Alegría, La Trocha, Riaño, El Cuetu...).

Consuelo, who shared her husband's entrepreneurial strive, supported his idea, whereas others, lacking their visionary spirit, probably saw it as a far-fetched project.

It wasn't easy, but the determination of the Busto Alonso family soon started to pay off. However, success comes at a price: if you want to keep up, you have to think big.

And thus Manuel Busto decided to open his very own cider press in 1941, and bought the former sugar factory site (490 sq. m.) thanks to a 25,000 peseta loan from the Bank of Asturias. He also invested part of this loan to buy machinery that allowed bottling a volume of 15,000 L. of cider every year.

As the business takes roots and grows, the family also becomes bigger with the birth of three daughters, Conchita, Alicia, and Consuelo, who study and work surrounded by boxes of cider, turning the press into their playground.



*La antigua Azucarera, primera ubicación de la bodega.
Las mujeres tendrían una labor importante en el lagar*



Adelantándose Al Futuro

Ahead Of The Future

Metódico y exigente, Manuel Busto basó su éxito empresarial en una apuesta tenaz por la calidad y el trabajo bien hecho. Pero había algo más: estaba su intuición. Esa capacidad de ver más allá, de tomar decisiones acertadas en el momento oportuno, de aportar nuevos puntos de vista a los viejos problemas.

Porque Manuel Busto fue, ante todo un empresario audaz, un innovador, un visionario.

Fue el primero en grabar la marca comercial (certificada por la Agencia Oficial de Patentes y Marcas en junio de 1946) en las botellas de sidra natural, M. BUSTO (1959), producidas en la antigua fábrica de vidrio de Gijón, adelantándose más de cuarenta años al etiquetado obligatorio que terminaría imponiéndose en el sector; implantó las cajas de madera con capacidad para diez botellas, cuando el resto de lagares las usaban de doce; fue pionero en España en la comercialización de vinagre de sidra, de uso doméstico hasta entonces; elaboró, antes que nadie, zumo de manzana estéril (1971)...

Y, así, con tantas otras ideas e inventos adelantados a su tiempo. Como su célebre máquina escanciadora, cuyo certificado de propiedad fue remitido por carta el 4 de diciembre de 1962 con la Patente de invención número 280.757.

Ideada para facilitar el consumo de sidra natural en otras provincias del país, causó desconcierto en el sector. Pero, de nuevo, a pesar de los detractores, el tiempo le acabaría dando la razón: desde la comercialización de este tipo de aparatos, de carácter individual, su venta y utilización no ha dejado de crecer para su uso tanto en hogares como en sidrerías.



Thorough and demanding, the success of Manuel Busto's business model was based on quality and hard work. But that was not all: he was also intuitive. He had vision, he knew how to make the right decision at the right time, bringing new approaches to solve old problems.

Manuel Busto was, above all, an audacious, innovating, visionary businessman. He was the first to engrave the brand (M. BUSTO - 1959, certified by the Patent and Trademark Office in June 1946) on his cider bottles, produced in the old glass factory in Gijón. He was forty years ahead of a measure that would eventually become compulsory in the sector. He also promoted using 10-bottle boxes, while all other presses preferred the customary 12-bottle box; and he was a pioneer in trading cider vinegar in Spain, which up to then had only been of domestic use. He was also the first to produce sterile apple juice in 1971.

But that is not all: he invented a machine to pour cider and registered it on December 4, 1964, under Patent No. 280.757.

Designed to promote drinking cider in other Spanish provinces, it received a lukewarm welcome at first. But time would prove him right: ever since these machines, which are meant to be used individually, entered the market, their sales haven't ceased to grow, both among clients and bars.



Sidra El Mayador

El Mayador' Cider

Los años 60, ese aire fresco que sacudió aquella España desgastada, no sólo acortaron el tamaño de las faldas y acrecentaron el riesgo en los peinados de las mujeres españolas. También sus costumbres de ocio comenzaron a actualizarse, reduciéndose el consumo de sidra natural con la irrupción en el mercado de nuevas bebidas que venían para quedarse.

Asumiendo que la supervivencia de los lagares pasaba inevitablemente por la diversificación de sus productos, Manuel Busto supo ver en la sidra espumosa (champanzada, como se decía entonces) un nuevo concepto que permitiría disfrutar de la sidra en el comienzo de las cafeterías, apuntándose de esta manera a la moda del trago largo, lo que él denominaba jovialmente "Cubata libre".

A la edad de 60 años en la que otros hubieran pensado en retirarse, decide dar un impulso definitivo al negocio con la instalación de una embotelladora para sidra refrescante, capaz de producir 2.000 botellas/hora, y la ampliación del catálogo de productos con el nacimiento de la marca comercial EL MAYADOR, nombre que hace referencia a la persona que antiguamente extraía de forma manual el zumo de la manzana que, una vez fermentado, se convertiría en sidra.

De este modo, el 6 de febrero de 1966, Raúl García Busto, sobrino del fundador, coloca la primera etiqueta de SIDRA EL MAYADOR para unir esta marca a la natural M. BUSTO, fundada 27 años atrás.

Y, desde entonces, no falta en las terrazas, en las barras, en las mesas donde se organizan partidas y tertulias ese soplo de vida que supone la sidra refrescante, que pronto se convertirá en un producto de referencia a nivel nacional, al igual que sucederá más adelante con otros productos de la firma como los zumos, la sidra de barril o el vinagre de sidra.

Comienzan décadas excitantes de trabajo y expansión.



In the 60s, a wind of change freshened things up in Spain, and not only did skirts get shorter and women's hairstyles grow bolder, but also people began to change their social habits, and so cider began to lose ground to new drinks that were here to stay.

Assuming that he needed to diversify his products in order to survive, Manuel Busto saw in sparkling cider - at that time it was called 'champagned' cider - a new concept that would allow drinking cider in the first cafés, joining the trend of long drinks, which he cheerfully called 'cubata libre'.

And so, at the age of 60, when many others would have considered retiring, he gave his business a shot in the arm by acquiring a new machine (which could bottle 2,000 bottles an hour), and by expanding the range of products of his new brand, EL MAYADOR, which was the name of the person who traditionally extracted apple juice manually (and which turned into cider once fermented).

Thus, on February 6, 1966, Raúl García Busto, the founder's nephew, put the first 'EL MAYADOR' label and turned this brand and M. BUSTO, funded 27 years earlier, into one.

Ever since, this refreshing drink has enlivened every bar terrace, counter, and table where people meet to play games or chat. And soon enough, it became a popular drink all over the country, and so will the firm's different products - juices, barrel cider, or cider vinegar.

These are exciting decades of hard work and growth.

Los Años De Expansión

Years Of Growth

A partir de entonces se inicia una incesante actividad promocional para dar a conocer los nuevos productos y expandir la marca comercial SIDRA EL MAYADOR por España.

Si ya M. BUSTO venía participando, desde su primera edición en 1960, en el Festival de la Manzana de Villaviciosa, nacido de la mano de Sergio Álvarez Requejo para promocionar la sidra asturiana, a partir de la entrada en escena de EL MAYADOR son innumerables las Ferias regionales y nacionales a las que se acude para promocionar los productos de la bodega.

En todo ese tiempo, Manuel Busto se preocupó por la imagen comercial de sus marcas y productos, cuidando hasta el mínimo detalle tanto los eslóganes promocionales, que él mismo ideaba, como el diseño corporativo (anuncios, carteles, etiquetado), apostando por la publicidad en unos tiempos en que no era habitual hacerlo.

“De la sidra el inventor fue un humilde mayador”.

Quién no ha oído o leído alguna vez este sencillo reclamo que forma parte ya de la memoria colectiva de todo un pueblo. Y no es el único lema de la compañía que ha hecho historia:

“Si pide buena sidra le servirán Mayador”.

“Así es Asturias y con sus ricas manzanas se elabora Mayador”.

“Alegre su vida. ¡Viva mejor! Bebiendo sidra champán Mayador”...



From then on, the firm launched numerous activities to promote its new products and sell them all over Spain.

From its first edition in 1960, Mr. BUSTO participated in the Villaviciosa Apple Festival, funded by Sergio Álvarez Requejo to promote Asturian cider. But now was a time to promote 'EL MAYADOR', and thus the company started to attend many regional and national fairs.

All along, Manuel Busto was particularly careful to give his brand a good image, and he devoted extreme care to every little detail, from the slogans - which he himself came up with - as the corporate design (ads, posters, labels...), betting on advertising at a time when it wasn't very usual.

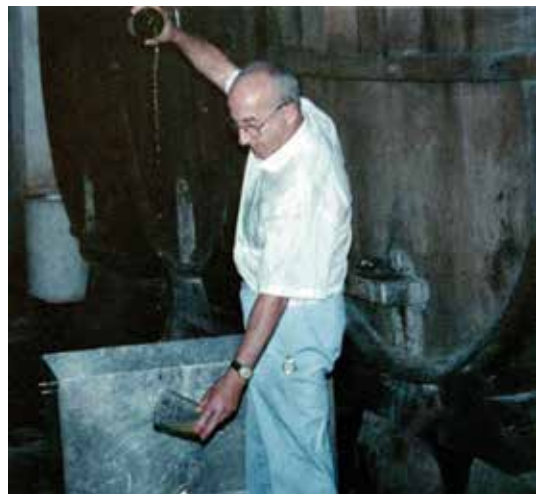
“Cider was invented by a humble mayador.”

Who hasn't heard this simple slogan which is already part of the collective memory of the people of Asturias? And that's not the only slogan that made history:

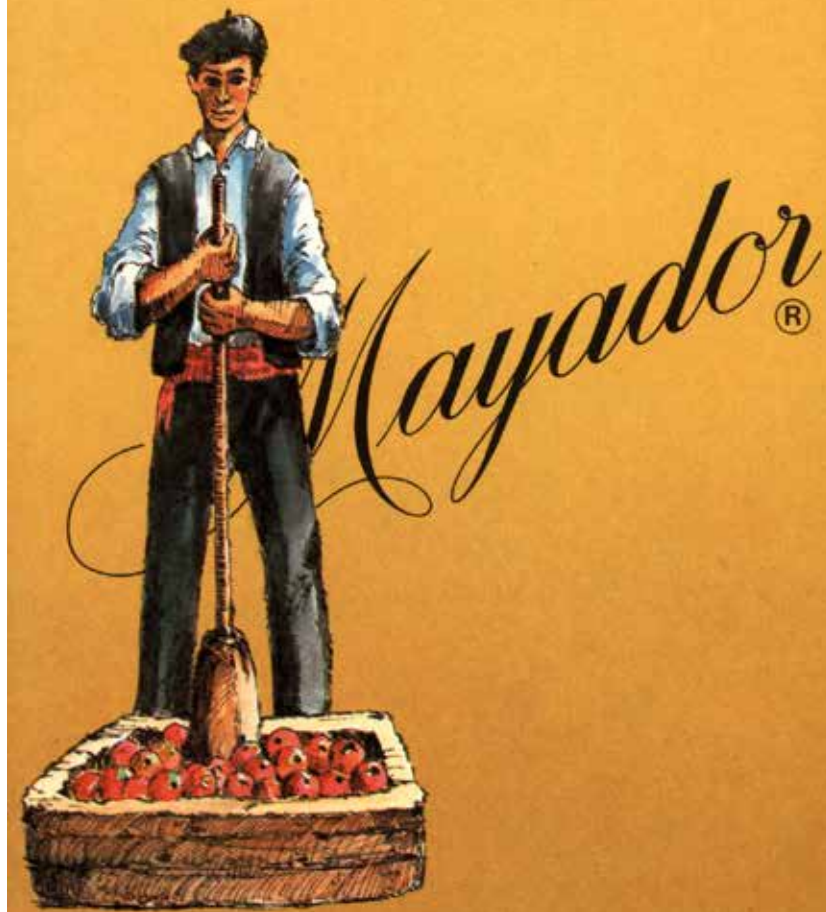
“If you ask for good cider, they'll give you Mayador”.

“This is the way Asturias is, and we produce Mayador with its delicious apples.”

“Cheer up your life. Live better! Drink Mayador sparkling cider”...



**De la sidra
el inventor
fue un humilde**





La Sensación De Las Ferias A Sensation At Every Fair

Un nuevo ingenio ideado por la inquieta imaginación de Manuel Busto, siempre dispuesta a la innovación, y construido por la compañía gijonesa MOMENE S.L., se terminará convirtiendo, a partir de los años setenta y hasta nuestros días, en un icono tanto de la Feria Internacional de Muestras de Gijón, a la que acude puntualmente año tras año, como del resto de Ferias alrededor de España

Es la figura mecánica de tamaño natural del mayador que sirve como imagen de la firma al que pronto todo el mundo empezaría a llamar "Don Manuel", en referencia a su inventor, y que durante años ha hecho las delicias de los niños y no tan niños asistentes a las Ferias, siendo referencia regional, nacional e internacional de la marca.

El muñeco Don Manuel, inquebrantable pitillo en boca en sus comienzos, aún no ha dejado de mayar y sigue dando a conocer desde entonces el método tradicional por el que antiguamente se extraía el zumo de las manzanas, noble oficio de la imagen de marca.

One of Manuel Busto's inventions, the fruit of his curiosity and imagination, built by Gijón-based company MOMENE S.L., ended up becoming an icon of the International Fair of Gijón in the 70s, which he attended year after year, like the rest of fairs in Spain.

This invention was the life-size mechanic figure of a 'mayador', the firm's image, and which soon everyone called "Don Manuel", referring to his inventor. For many years, it has been a delightful sight for children and adults at the fair, since it is a regional, national, and international reference of the brand.

The figure of Don Manuel, originally with a cigarette in his mouth, still hasn't stopped crushing apples and shows the traditional way of producing cider, the noble profession of our brand image.



21st Century

Siglo XXI

2000-2014. Nuevas instalaciones, nuevos productos, nuevos mercados...

El futuro se abre paso en MANUEL BUSTO AMANDI S.A., sociedad constituida en 1976.

A fin de abordar nuevos mercados y continuar con la expansión internacional, como consecuencia de tantos años de trabajo, en septiembre de 2000 se inauguran las actuales instalaciones de BODEGAS MAYADOR en La Rasa, a 14 kilómetros de Villaviciosa, 40.000 metros cuadrados con salas de prensado, bodegas, plantas de embotellado y almacenes, donde se ha logrado aunar el saber y buen hacer de la tradición artesana con la tecnología de última generación.

Las nuevas instalaciones permite cumplir con los objetivos de Calidad, heredados desde sus orígenes y certificados hoy en día mediante la ISO 9001 "Gestión de calidad", la certificación de la norma de seguridad alimentaria IFS v5, la certificación Kosher KLBD (UK), así como la Certificación HALAL para los productos sin alcohol, siendo pioneros y únicos dentro del sector en la obtención de éstas últimas

2000-2014. New facilities, new products, new markets...

MANUEL BUSTO AMANDI S.A., set up in 1976, opened up to the future.

In order to reach new markets and continue its worldwide expansion, a new facility was inaugurated some 14 km from Villaviciosa, in La Rasa: a 40,000 sq. m. factory called BODEGAS MAYADOR, with cider presses, cellars, bottling facilities, and storehouses, where traditional know-how and top-notch technologies are combined.

These new facilities allow respecting our quality objectives, which we inherited from the very origin of our firm, and our products are currently ISO 9001 "quality management system" compliant, and IFS v5 food safety regulations compliant. Our products are also Kosher KLBD (UK) certified and our non-alcoholic products are HALAL. We are pioneers in the latter within the sector.

Inauguración de las nuevas instalaciones

Mayador Por El Mundo

Mayador Around The World

Desde que en la década de los 70 se realizaran las primeras exportaciones, las ventas al exterior no han dejado de crecer.

Cuba, Puerto Rico, Argentina, Panamá, México, República Dominicana o Estados Unidos son algunos de los primeros países en recibir SIDRA EL MAYADOR. Instalados en la nostalgia, los numerosos emigrantes asturianos que pueblan sus ciudades más importantes echan de menos los productos de su tierra, en especial la sidra, alma de todo un pueblo, cuyas características naturales, sin embargo, dificultan, la exportación. La irrupción de la sidra espumosa será clave en el proceso de expansión internacional.

En los últimos años, MANUEL BUSTO AMANDI S.A. ha ido añadiendo a sus productos tradicionales, nuevos productos y formatos ideados para un mercado global.

En la actualidad, los diferentes productos de la compañía están presentes tanto en España como en numerosos mercados internacionales, realizando exportaciones a 65 países de los cinco continentes.



Ever since its first exports in the 70s, foreign sales haven't stopped growing.

Cuba, Puerto Rico, Argentina, Panama, Mexico, Dominican Republic and the U.S. were some of the first countries to import EL MAYADOR cider. The numerous Asturian immigrants who settled down in the world's largest cities missed the products of their homeland, especially cider - the soul of a whole community. Unfortunately, cider has a series of particular characteristics that make it difficult to export it. The emergence of sparkling cider was the key to exporting cider.

In recent years, MANUEL BUSTO AMANDI S.A. has added new products to the traditional ones, designed for the global market.

Nowadays, the firm's products can be found in Spain and all over the world, with exports toward over 65 countries in the five continents.



Manuel Busto



Consuelo Busto Alonso

A Family Business

Una Empresa Familiar

Desde el principio, Manuel Busto concibe su empresa como una compañía familiar. Tras una vida dedicada a ella, se jubiló poco después de cumplir 80 años. Aún así, no llegó a desligarse del todo (eso hubiera sido tarea imposible), dedicando gran parte de sus últimos años a las plantaciones de manzanos, hasta su muerte a los 92 años.

Consuelo Busto Alonso, la menor de sus tres hijas, quien ya había entrado a formar parte de la empresa diez años atrás, toma el relevo entonces, siendo la artífice de las nuevas instalaciones, inauguradas en el año 2000, así como de la definitiva internacionalización de la firma.

Luchadora nata, pionera de la presencia de la mujer en el mundo empresarial asturiano y español, más aún en el sector de la sidra, predominantemente masculino, Consuelo fue la primera persona de la empresa en viajar por el mundo promocionando los productos y abriendo nuevos mercados.

Posteriormente, algunos miembros de la tercera generación de la familia Busto Alonso se han ido incorporando a la compañía para continuar con el trabajo que en su día comenzaron Manuel Busto y Consuelo Alonso, para seguir caminando por esta exitosa senda que aúna tradición e innovación y seguir construyendo, con su esfuerzo, el futuro de esta empresa familiar.

Manuel Busto thinks of his firm as a family company from the very beginning. After a whole life devoted to it, he retired shortly after turning 80 years old. Even so, he never actually detached himself from it (that would have been a tall order), devoting the greater part of his last years to planting apple trees, till he died at the age of 92.

Consuelo Busto Alonso, the youngest of his three daughters, who had already joined the company some years before, takes over then, becoming the architect of the new facilities, which opened in 2000, together with the definitive internationalization of the firm.

A born fighter, pioneering women's role in the Asturian and Spanish entrepreneurial world, even more so in the cider sector, predominantly male-dominated, Consuelo became the first person within the company to travel wide, promoting products and opening new markets.

Later, some third generation members of the Busto Alonso family have been joining the company so as to continue with the work Manuel Busto and Consuelo Alonso started off back then, to go on treading along the same successful path which combines tradition and innovation and to keep building the future of this family business through their endeavor.

Proceso

Process



© Xurde Margaride





RECEPCIÓN. La cosecha es un río de manzanas, verdes, ocreas, encarnadas, que se apilan sobre el suelo del llagar. El agua minuciosa se arroja sobre ellas llevándose el rastro de las hojas y la hierba, pero no el aroma ni el gusto que la tierra ha dejado en el cuerpo de la fruta.

RECEPTION. The crop is a river of apples, green ones, ochreous ones and red ones, piling up on the cider press floor. They are carefully washed, the water washing away any trace of leaves and grass, but not the aroma or the taste the soil has left on the fruit's body.





MAYADO Y PRENSADO. La manzana, ya limpia, se tritura y ocupa las prensas de mayado. La manzana exprimida, la magalla, va dejando caer lentamente su mosto, promesa de milagro, sidra dulce bombeada a las viejas barricas de madera, a los nuevos depósitos de acero inoxidable.



CRUSHING AND PRESSING. Once apples have been cleaned, they are then crushed and placed in the crushing racks. Crushed apples, the pomace, slowly drops its must, a miracle's promise, sweet cider pumped into old wooden barrels, into the new stainless steel containers.



FERMENTACIÓN. Una vez en el tonel, levaduras y bacterias comienzan su trabajo, transformando el azúcar en alcohol, la lógica en milagro. Reposo y maduración. Tiempo y silencio. Imprescindibles cambios sensoriales. En el tonel, la vida se va abriendo paso.

FERMENTATION. Once inside the barrel, it is then time for yeasts and bacteria to act, turning sugar into alcohol, logic into miracle. A process of settling and ripening. Time and silence. Indispensable sensory changes. Inside the barrel, life starts making its way into the open.





EMBOTELLADO Y CORCHADO. Cuando llega el momento, nunca antes, se embotella, se corcha y se etiqueta la sidra, natural por un lado, espumosa por otro, que tendrá, en todo caso, las mismas cualidades que fue adquiriendo en el tonel de origen. Cada botella en sí será un milagro.

BOTTLING AND CORKING. When the time comes, never before, cider is bottled, corked and labeled, natural one way, sparkling the other way, which will have, in either case, the same qualities it has been acquiring while in the original barrel. Each bottle is a miracle itself.





Cuando, en 1939, Manuel Busto Amandi y Consuelo Alonso Cuesta se convirtieron en emprendedores de la sidra, no imaginaron todo lo que un día conseguirían gracias a su iniciativa y esfuerzo, el legado que nos acabarían dejando: esta empresa, esta familia.

Sin duda, hoy estarían orgullosos.

Porque MAYADOR sigue siendo lo que siempre fue: una familia asturiana dedicada a la elaboración de sidra en cuerpo y alma.

Una familia cuyo futuro pasa por trabajar con el mismo tesón, humildad y audacia, sin dejar de innovar, con el punto de vista puesto en la calidad y el servicio, para seguir siendo competitivos y alcanzar nuevos mercados.

Ahora, 75 años después del comienzo de esta vibrante aventura, miramos hacia atrás con orgullo.

Y lo hacemos con un solo objetivo.

Avanzar.

Seguir avanzando gracias al apoyo de nuestros clientes y amigos.

When Manuel Busto Amandi and Consuelo Alonso Cuesta became entrepreneurs in 1939, they hadn't imagined that one day they would reach such great achievements thanks to their strive and their efforts: their legacy, this firm, this family.

Without a doubt, they'd be proud.


MAYADOR is still what it always was: an Asturian family, devoted, body and soul, to making cider.

A family who could not imagine doing things other than with determination, humility, and audaciousness, always innovating, seeking quality and service, to be competitive and reach new markets.

75 years after the beginning of this incredible adventure, we look behind us filled with pride.

And our goal remains the same: to move forward.

To move forward thanks to your support, our clients and friends.



SIDRA MAYADOR
VILLAVICIOSA - ASTURIAS

*De la sidra, el inventor
fue un humilde mayador*



SIDRA

CIDER

MAYADOR

Desde 1939