

FIESTA D'INTERES TURISTICU REXONAL

26 fiesta
de la SIDRA
NATURAL
de XIXÓN 2017

19-27 AGOSTU



Fiesta
de la Sidra
Natural
de Xixón

BRANU
CULTURAL
ATLANTICU
Gijón / Xixón

Xixón

:Divertia

LABORAL
KUTXA



TONEL D'ORU 2017

D. CÉSAR AGÜERA TOYOS

SIDRA CABUEÑES

El Tonel d'Oru ye un premiu que cada añu se-y entrega a una persona vanceyada al mundu de la sidra, a propuesta de los llagareros participantes na Fiesta de la Sidra de Xixón. Esti añu va recibir el reconocimientu D. César Agüera Toyos (xerente, hasta va poco, de Sidra Cabueñes).

D. César Agüera Toyos ye un home decidíu, echáu p'alantre, mui activu, y llagareru por vocación. Nació n'El Bustiu, Villaviciosa, en 1953. A los 19 años conoz a Clementina Fernández Sierra, de Breceña, que tenía daquella 16 años. Cásense en 1975 y tienen dos fíos: Diego, l'actual xerente del llagar, y Patricia, médica de profesión. Dña. Clementina foi la so compañera inseparable de vida y proyeutos hasta que morrió.

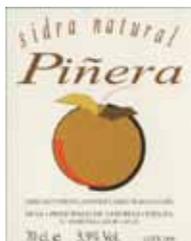
Nun ye hasta 1998, cuando D. César entra en sociedá col antiguu llagar de Suarez Argüelles y funda, col so fíu Diego, el Llagar de Sidra Cabueñes, empecipiando asina el camín como llagareru. Una aventura empresarial basada nel deséu de crear un llagarín de producción artesanal, ensin refugar por ello l'aumentu na calidá que supón l'emplegu de toneles con temperatura controlada. Un proyeutu que nel que ye básica la utilización de la mazana asturiano como materia prima. Nel so casu, a lo menos un 50%, d'esa mazana provién de les sos pumaraes, allugaes en Xixón y Villaviciosa. Porcentax que va vese incrementáu bultablemente en 3 ó 4 años, cuando la so pumarada nueva entame a producir. Anguaño Sidra Cabueñes ellabora al rodiu de 450.000 l. de sidra. La so calidá ta avalada polos reconocimientos algamaos en Nava y Villaviciosa.

D. César Agüera foi emplegáu públicu y llagareru auto-didacta. Y dicimos foi, porque güei ta xubiláu de dambos trabayos. Vive al tiempu en Villaviciosa y en Xixón y dedícase a les cosuques que siempre-y prestó facer, que nun son poques. Porque a D. César gústa-y la güerta, plantar árboles, xugar a los bolos, viaxar, y el fútbol, ye un fiel seguidor del equipu del so conceyu, el Llealtá de Villaviciosa. Sicásí, díxonos un paxarín que la mayor afición que tien son les nietes, Lucía y Amaia.

D. César, norabona por esti reconocimientu tan merecíu



LLAGAREROS PARTICIPANTES



SIDRA PIÑERA

PREMIU ELOGIO DE ORO 2016

Carretera de Caldones, 381 Deva
Gijón-Xixón
Tel. 985 33 50 74
Xerente: José Luis Piñera

Productos qu'ellabora
Sidra Natural Piñera
Sidra Natural Llosa Serantes DOP
Sidra d'Asturies

Posibilidad de visitar la bodega,
acutándolu primero.



SIDRA CAMÍN

PREMIU ELOGIO DE ORO 2002 / 2007 / 2010

Camín De Los Llagares, 290
Llavandera, Gijón-Xixón
Tel. 985 13 85 00
Xerente: Samuel Trabanco Menéndez

Productos qu'ellabora
Sidra Natural Camín
Sidra Natural Camín Collecha Propio
acoyida a la marca de calidá "Sidra
de mazana seleicionao"
Sidra espumoso Llagar de Camín
Vinagre de mazana Camín y Sola-
rina

Pertenez tamién a la familia Trabanco, que yá cuenta col apoyu de la cuarta xeneración tanto nes llabores téuniques como comerciales. La so sidra llevó dellos premios a nivel internacional, tanto nel concursu de Michigan como nel de Frankfurt.



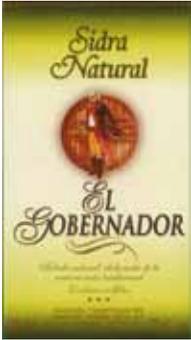
SIDRA CASTAÑÓN

PREMIU ELOGIO DE ORO 2011
PREMIU DEL PÚBLICU 2008

Los Pisones, 90 Quintueles Villaviciosa
Tel. 985 89 45 76
www.sidracastanon.es
info@sidracastanon.com
Xerente: Julián Castañón García

Inauguráu n'Avientu del 2011 en Quintueles, mui cerca de Gijón/Xixón. L'área d'atención al públicu completáse con una tienda de productos asturianos y una sala de proyeiciones, dende la qu'entamen les visites guíaes de les instalaciones que-y van permitir conocer, pasu ente pasu, el procesu d'ellaboración de la Sidra.

Productos qu'ellabora
Sidra Natural Castañón
Sidra Natural ValdeBoides D.O.P.
"Sidra de Asturias"
Roxmut. Bébora a base de sidra
natural, alcohol 15°, formentao en
barrica.
Color ámbare brillante. Nel arume
predominen los cítricos de la
mazana d'Asturies. En boca l'acidez
carauterística de la sidra casa da-
fechu col dulce y el mecimientu de
yerbes, presentando una frescura
con gran personalidá y redondez.
El final ye seco y un poco amargo
con toques de madera, propiedaes
que-y aporten el so avieyamientu
en barrica demientres tres meses.
Xiz Frizzante



SIDRA EL GOBERNADOR

El Gobernador s/nº
Villaviciosa
Tel. 985 89 26 16
Xerentes: Francisco y Roberto Martínez Sopena

Llagar d'Oles: extraordinariu vinagre de sidra d'elaboración artesanal, siguiendo'l métodu "Orleáns", qu'axunta toles propiedaes beneficioses d'esti productu, dafechu natural y aprecióu polos grandes cocineros asturianos. Toles sidres cola marca DOP (denominación d'orixe protexida d'Asturies) tán ellaboraaes con mazana que vien de les sos pumaraes. Sidra El Gobernador ye ún de los mayores productores de mazana de DOP y los únicos n'Asturies qu'elaboren los 3 tipos de sidra, natural, brut y de nueva espresión.

Productos qu'ellabora:
Sidra Natural El Gobernador
Sidra Natural Sopena DOP
Sidra Natural de nueva espresión Español DOP
Sidra de Asturias y Sidra brut nature Emilio Martínez DOP
Pomorum (licor de mazana elaborado a partir del aguardiente destilado de la sidra natural n'alambique)

Posibilidad de visitar la bodega, acutándolo primero.



SIDRA MENÉNDEZ

PREMIU ELOGIO DE ORO 1999 /2001 / 2003 / 2009
PREMIU DEL PÚBLICU 2009 / 2011

Carretera As-248, nº 8695
Fano, 33391 Gijón/Xixón
Tel. 985 13 71 96 Fax: 985 13 81 30
www.sidramenendez.com
gerardo@sidramenendez.com
Xerente: Gerardo Menéndez García

Productos qu'ellabora
Sidra Natural Menéndez
Sidra Natural Val d'Ornón DOP
Sidra de Asturias
Sidra Natural Llagar de Quintana

Forma parte de los llagares de la "Ruta la sidra", polo qu'ufierta visites guíaes con preba, acutándolo primero.



SIDRA HUERCES

PREMIU ELOGIO DE ORO 2006

Camín de Leorio, 2004 Gijón-Xixón
Tel. 985 13 70 85
Xerente: José Antonio Norniella

Productos qu'ellabora
Sidra Natural Huerces
Sidra Natural Covadonga
Sidra M. Norniella Gran bouquet
Sidra Arias-Extra; Sidra Covadonga
Sidra Riestra



SIDRA TRABANCO

PREMIU ELOGIO DE ORO 1996 / 2000 / 2005 / 2013

Camín De Los Llagares, 290
Llavandera, Gijón-Xixón
Tel. 985 13 80 03 / 985 13 68 75
Xerente: Samuel Trabanco Menéndez

Productos qu'ellabora
Sidra Natural Trabanco
Sidra Natural Trabanco Collecha Propio, y Sobre la madre, acoyies a la marca de calidá "Sidra de Mazana Seleicionao"
Sidra brut nature Poma Áurea (DOP Sidra d'Asturies)
Sidra Avalon

Bodega familiar vencyada al mundu de la sidra dende 1925, asitiada na parroquia de Llavandera, na zona rural de Gijón/Xixón, arrodiada de pumares y un perguapu paisaxe. Vive la sidra como un asturiano al traviés de visites al llagar, pudiendo rematar con una espicha típica o armonizando la sidra con un menú escoyiu pa la ocasión. Tien tienda, espaciu pa eventos y terraza.



SIDRA LOS GEMELOS

PREMIU DEL PÚBLICU 2015

Barriu de Cimavilla, 82
Quintes-Villaviciosa
Tel. 985 89 47 31
Xerente: Teodoro Moris Costales

Productos qu'ellabora
Sidra Natural Los Gemelos

Posibilidad de visitar la bodega,
acutándolo primero.



SIDRA CABUEÑES

Camín Del Barréu, 5 Cefontes, Cabueñes
Gijón/Xixón
Tel. 985 16 24 22 / 985 36 68 67
Xerente: Diego Agüera Fernández

Productos qu'ellaboren:
Sidra Natural Cabueñes

Forma parte de los llagares de la
"Ruta de la Sidra", polo que se pue
visitar La Pumarada y El Llagar, con
esplicaciones sobre la elaboración de la
sidra. acutándolo primero en teléfonu
669860598 (Diego).

Esti llagar ta acabante d'inaugurar la
sidrería "Bambú" en Xixón.

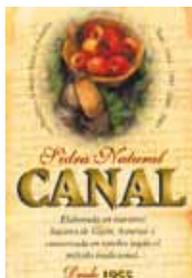


SIDRA ACEBAL

Cabueñes s/nº
Gijón-Xixón
Tel. 985 36 41 20
Xerente: Luis A. Acebal Valdés

Productos qu'ellabora:
Sidra Natural Acebal;
Sidra Natural El Carrascu, DOP
Sidra d'Asturies

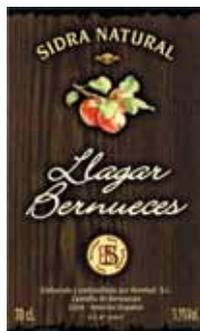
Forma parte de los llagares de "Ruta
de la Sidra", polo qu'ufierta visites
guiaes con preba, acutándolo primero
nel teléfonu 676 219 571 (Luis)



SIDRA CANAL

PREMIU DEL PÚBLICU 2016
Camín de Llinares Nº 294
Llavandera, Gijón-Xixón
Tel. 985 13 77 57
Xerente: Andrés Canal Palacio

Productos qu'ellabora:
Sidra Natural Canal
Sidra Natural El Santu DOP Sidra
d'Asturies



LLAGAR BERNUECES

Castiello Bernueces
Gijón-Xixón
Tel. 985 13 49 33 / 985 13 11 88
Info@Llagarbernueces.com
Xerente: Miguel Ángel Martínez Meana

Productos qu'ellabora
Sidra Natural Bernueces
Sidra gasificada Sidru's
Zume de mazana Bernueces (sidra
dulce)
Vinagre de sidra, al ayu, estragón y
romeru Sidru's
Aguardiente de sidra Sidru's 40º
Llicor de mazana Sidru's en 19º y 25º
Sidría (sangría de sidra)
Sidra de sabores (tropical, manzana
verde y llimón)

Posibilidad de visitar la bodega acutándolo
primero.

Instalación hostelera: sidrería-
restaurante, merenderu, grandes
salones con posibilidad de celebración
d'espiches pequeños y grandes, bodes,
convenciones y comides d'empresa.



SIDRA BUZNEGO

PREMIU ELOGIO DE ORO 1998 / 2012

Arroes, Villaviciosa
Tel. 985 89 90 19
jmbuznego@wanadoo.es
Xerente: José Manuel Buznego Ruiz

Productos qu'ellabora
Sidra Natural Buznego;
Sidra Zapica Tradicional DOP Sidra de Asturias
Sidra Zapica de Nueva Expresión DOP Sidra d'Asturies.



SIDRA VIGÓN

Tornón, Villaviciosa
Tel. 985 89 17 86
vigonvilla@hotmail.com
Xerente: Miguel A. Vigón Toyos

Productos qu'ellabora
Sidra Natural M. Vigón.



SIDRA ARBESÚ

PREMIU DEL PÚBLICU 2013

C / El Campu, 19 Santa Marina
La Pola Siero
Tel. 985 74 23 90 / 622 62 28 95
www.restaurantearbesu.com
maria@restaurantearbesu.com
Xerente: Ignacio Arbesú Cimadevilla

Asitiáu Santa Marina – La Pola Siero- a 10 minutos d'Uviéu, nun de los más guapos paisaxes d'Asturies.

Productos qu'ellabora
Sidra Natural Arbesú.

Posibilidad de visitar la bodega. Inclúi: proyeición audiovisual de la historia de la sidra y el so procesu d'elaboración, visita a los llagares, prueba de sidra y prueba de quesos asturianos. Duración aproximada 45 minutos

Instalación hostelera: Restaurante d'arquitectura moderna con amplies instalaciones y diferentes salones pa celebrar tou tipu d'eventos, dende espiches tradicionales a bodes. Tien serviciu de carta los fines de selmana y pue prebase una gastronomía tradicional con productos de primer calidá nun ambiente tranquilu y sobre too mui familiar. Pa quien lo conoz, la calidá ye la so referencia.

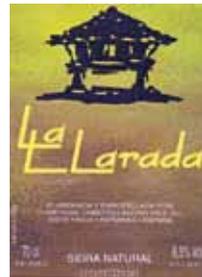


SIDRA VALLINA

PREMIU ELOGIO DE ORO 2014

Fonfria, 33
Piñon-Villaviciosa
Tfnu. 985 89 40 52
sidravallina@hotmail.com
Xerente: Víctor Vallina Iglesias

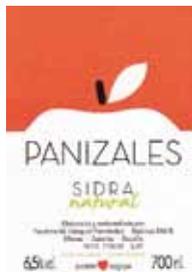
Productos qu'ellabora:
Sidra Natural Vallina
Sidra Natural Valle de Piñon
DOP Sidra d'Asturies



SIDRA LA LLARADA

Avd. de Uviéu, 16
Tineu
Tel. 985 80 08 14 / 607 23 82 64
comendi@telefonica.net
Xerente: María Alvarina Díez Fernández

Productos qu'ellabora
Sidra Natural La Llarada
Sidra Natural Sobigañu



SIDRA PANIZALES

Espinedo, 13
Mieres
Tel. 985 46 78 15
llagarpanizales@hotmail.com
Xerente: Faustino Vázquez Fernández

Productos qu'ellabora:

- Sidra Natural Panizales**
- Sidra de Hielo Panizales**
- Sidra aperitivu: Viesca y Titán**
- Sidra Brut Casería**
- Sidra de mesa Ati**
- Sidra de membrionu Cydia Hera**



SIDRA ORIZÓN

PREMIU ELOGIO DE ORO 2015

Orizón, 14
Nava
Tel. 669 35 45 74
Xerente: José Luis Vigón Fernández

Productos qu'ellabora
Sidra Natural Orizón

Llagar fundáu en 1910.
Producción mui llimitada
Mazana esclusivamente d'Asturies,
ensin aditivos nin conservantes.



SIDRA TOMÁS

Candanal-Villaviciosa
Tel. 985 89 41 19
Xerente: José Arsenio Tomás
Puente
Productos qu'ellabora
Sidra J. Tomás
Sidra DOP Molín del Medio



SIDRA L'ALLUME

Roiles s/nº
Llangréu
Tel. 630 93 92 73 / 617 25 43 43
info@sidralallume.com
www.sidralallume.com
www.facebook.com/sidralallume

Cooperativa formada por cuatro socios
trabayadores: David Coto González,
Adrián Morán Suárez, Pablo Fuentes
Busto y José Ignacio Fuentes Suárez.

Productos qu'ellabora:
Sidra Natural l'allume

Dende les coraes de les Cuenques
Mineres, Sidra Natural L'allume torna
al Festival de Xixón cola segunda collecha
de la so tovía curtia historia. El llagar
atópase en Roiles, nel conceyu de
Llangréu, al llau d'El Carbayu. Ufierten
visites de baldre al llagar acutándolo
primeru.



SIDRA JR

PREMIU DEL PÚBLICU 2010 / 2012 / 2014

Ctra. nº 632, 532
Cabueñes, Gijón-Xixón
Tel. 985 33 84 37 / 696 19 16 33
www.sidrajr.es
info@sidrajr.es
Xerente: Juan José Tomás Pidal

Productos qu'ellabora

- Sidra Natural JR Etiqueta verde**
- Sidra Natural JR Etiqueta negra**

Visites a la bodega acutándolo primeru.



SIDRA PEÑÓN

Albandi, 21
Carreño
Tel. 985 87 02 28
www.sidrapenon.es
Xerente: Juan Miguel González Cabo

Productos qu'ellabora:

- Sidra Natural Peñón**
- Sidra Natural Peñón Selección**
- adscrita a la marca de calidá "Sidra Natural de Mazana Seleicionao"**

QUÉ HACER EN CASO DE FOLIXA

7 CONSEJOS

PARA SER UN@
BUEN@ FOLIXER@



1 PRACTICA Y DIFUNDE EL BUENROLLISMO

2 ACUDA A SU CONTENEDOR Y/O PAPELERA MAS CERCANO:

NO OLVIDES QUE AL FINALIZAR, TIENES CONTENEDORES PARA DEPOSITAR TUS RESIDUOS.



ENSUCIAR NO GENERA TRABAJO AL PERSONAL DE LIMPIEZA.

4 NO ORINES EN LUGARES PÚBLICOS



EVITA REALIZAR TUS NECESIDADES FUERA DE LOS LUGARES ESTABLECIDOS.

6 MUESTRA INTOLERANCIA HACIA LA AGRESIÓN SEXISTA Y HOMÓFOBA



3 RESPETA EL DESCANSO:

CERCA DE DONDE SE ENCUENTRA, PERSONAS INTENTAN DORMIR. RESPETA SUS DERECHOS;



AUNQUE VIVAN CERCA DE ZONAS DE FIESTA, ESTAS PERSONAS SIGUEN TENIENDO DERECHO AL DESCANSO.

5 PROTEGE A LA GENTE DEL GRUPO

SI UN COMPAÑER@ NECESITA AYUDA, MINIMIZA LAS BURLAS, Y AYÚDALE.



EN CASO DE GRAVEDAD LLAMA AL 112

7 CONSUMOS ELEVADOS ARRUINAN SU NOCHE

HAZ USO DE UN CONSUMO RESPONSABLE QUE TE PERMITA SEGUIR DISFRUTANDO, CONSUMOS EN CANTIDADES MODERADAS Y ESPACIADAS EN EL TIEMPO PARA TENER UN CONTROL SOBRE LOS EFECTOS.



cmx.es
consejo de consumo
de alicante

GRUPO
SALUD · IGUALDAD



@CONSEYU

@GRUPOSALUDCMX



EL BUS DE LA SIDRA

VISITA A DALGÚN DE LOS LLAGARES MÁS EMBLEMÁTICOS DE XIXÓN

Miércoles 23 d'agostu

Salida 18:30 h / Albandi, visita al Llagar de Peñón

Xueves 24 d'agostu

Salida 12.00 h / Llavandera, visita al Llagar de Trabanco

Vienres 25 d'agostu

Salida 12:30 h / Fano, visita al Llagar de Sidra Menéndez

Sábadu 26 d'agostu

Salida 12:30 h / Quintueles, visita al Llagar Castañón

Salida 18:30 h / Deva, visita al Llagar de Sidra Piñera

PRECIO POR VISITA A LOS LLAGARES: 16 €

Puntu d'alcuentru: Infogijón. Puertu Sportivu (Espigón Central de Fomento)

- Inclúi: Tresllaos n'autobús.
- Visita guiada al llagar correspondiente.
- Preba de sidra de tonel y quesos asturianos.
- Places llendaes. Encamiéntase acutar primero

**Pa facer la visita, tien d'haber un mínimu de 15 persones
apuntaes.**

INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES EN INFOGIJÓN

- Puertu Sportivu. Espigón Central de Fomento
- Mercadín de la Sidra y la Mazana

Tel. 985 34 17 71
www.gijon.info
infogijon@gijon.info





Miércoles 23 agostu
Plaza Mayor / 21.30 h



CONCIERTU DE LA SIDRA

NANDO AGÜEROS

Nando Agüeros (Torrelavega, 1976) ye un cantante y compositor cántabru.

Con 15 años escomenzaría a escribir les primeres lletres y a deprender los primeros acordes. Al entamu, los cantares falaben del so entornu y de la so tierra pa dempués convertise nun autor polifacéticu y con una fuerte personalidá artística. Cantares como “Viento del Norte” o “La Santina” llevaren a Nando a ser ún de los artistes mas reconocíos y queríos del norte d’España.



Acompañáu por una banda de siete músicos, Nando ufre un espectáculo enllenu d’emociones y sentimientos marcaos pola influencia de les tierres bañaes pol mar Cantábricu.

Na xira “Todo Gira 2017” Nando presentanos el so últimu trabayu d’estudiu “Todo Gira” y va facer un percorríu polos meyores cantares de la so discografía.



EL PUESTÍN DE LA FOLIXA

Xardinos de la Reina
Mercadín de la Sidra y la Mazana
Del 21 al 27 d’agostu
12.00 h a 14.00 h y 18.00 h a 21.00h



FOTOMATÓN 21, 22, 23, 26 y 27 agostu

Fai una semeya de recuerdu de baldre, mercando los dos vasos de la Fiesta nel nuestru puestu del Mercadín.

Condiciones

- Esta oferta refierse NAMÁS a los vasos de la Fiesta compraos nel Mercadín.
- Ye de baldre la primer semeya. Les COPIES tienen un costu de 3 €/u
- Para facer la semeya va haber qu’entregar el resguardu correspondiente.



REALIDÁ VIRTUAL Xueves 24 y Vienres 25 agostu

La denominación d’orixe **SIDRA D’ASTURIES** convidate a descubrir la sidra d’Asturies en realidá virtual. El Conseyu Regulador convidate a una actividá innovadora onde vas disfrutar del mundu de la sidra en 3d, somorguiándote nun llagar, percorriendo les distintes fases d’elaboración y cómo non, echando un culín virtual. Una esperiencia futurista nun sector tradicional.



ARTESANOS PARTICIPANTES



CASETA ORGANIZACIÓN Y VENTA VASOS OFICIALES DE LA FIESTA

Venta Vasos oficiales de la Fiesta, merchandising y tola información precisa pa disfrutar de la folixa a disposición del públicu.



CONFITERÍA COLÓN

Plaza del Ayuntamiento, 20
Villaviciosa
Tel. 667 44 11 94

Tarta de Villaviciosa, Tarta de sidra, Tarta de queso y mazana, Tartina de mazana, Borrachinos d'oruxu de sidra, Casadielles de mazana y nuez, Mazanes de mazapán, Bollos de la güela, Delicies de mazana, Mermelada de mazana, Xelatines de mazana, Galletes con mazana, Souflé de mazana, Carbayones de mazana y Viciosos de mazana.



PANADERIA LA CASTAÑAL

La Castañal s / nº
Bimenes
Tel. 605 68 71 66

Pan integral bio con mazana y pases, de trigo con mazana y arándanos, centenu con mazana, escanda con mazana. Bizcochu con mazana y ablana. Galletes integrales d'ablana con forma de mazana. Tortes llambiones de nuez y mazana.

HELADERÍA ISLANDIA

San Antonio, 4-B
Gijón-Xixón
Tel. 985 35 07 47

Xelaos de sidra, mazana y yogur con mazana; Granizaos: Sidra y Mazana; Empanaes de mazana. Empanada de quesu azul y mazana salada; Madalenes de mazana.





ACEBACHE LLANTONES

Camin de la Redonda, 740
Llantones, Gijón-Xixón
Tel. 653 61 51 21

Tou tipu de productos de xoyería y bixutería: pulseres, aniellos, pendientes, colgantes, llaveros etc... montaos en plata con esmaltes al fueu, acebache y cristal.

DANAS CONFITERÍA

Paséu Begoña, 18
Gijón-Xixón
Tel. 984 70 43 44

Llazonos de Gijón/Xixón; Strudell; Empanada de cecina, mazana y quesu de cabra; Hoxaldre caramelizao de quesu azul y mazana.

OLEUM

Villanueva, 11
Santolaya de Cabranes
Tel. 985 89 82 56

Xabones y productos cosméticos naturales, veles y ambientadores d'elaboración artesana con arume y o forma de mazana. Microescultures venceyaes cola sidra feches con cerilles.



LAGAR BERNUECES

Camin de la Nisal, 1104
Castiello Bernueces
Gijón-Xixón
Tel. 985 13 11 88

Sidra natural Bernueces, Sidra dulce Bernueces, Sangría de Sidra "SIDRÍA"
Sidra xampanao Sidru's;
Vinagre de sidra Sidru's;
Cóctel de sidra

LLAMBIONAES XIXÓN

C / Dorotea, 9
Gijón-Xixón
636 31 69 77

Casadielles de mazana.
Mazana rellena d'arroz con lleche. Pieza cuatro quesos y lleche, Bollín de Cabrales a la sidra. Canutinos de compota.

MARCOS LASTRA HERNÁNDEZ

C / Don Desi, 2,
Potes-Cantabria
Tel. 608 18 69 18

Miel de mazanu "Don Beatus"

ASTURIAS PLATEADA

C / Institutu, 35
Gijón-Xixón
Tel. 630 11 53 24

Artesanía: pendientes, llaveros, pulseres en plata y latón, colgantes, xemelos, marca páxines.
Xoyería con motivos sidreros.



SPELTASTUR

C / Padre Gafo, 30 La Pola Llena
Tel. 985 49 61 34

Pan d'escanda eco con mazana y nueces, con sidra. Bizcochu d'escanda eco con mazana, nueces, zanahoria y chocolate blanco; Madalenes d'escanda eco con mazana y ablna, mazana y chocolate; Suspiros d'escanda eco y compota de mazana; Empanades y casadientes d'escanda eco y compota de mazana; Bollinos de mazana y pases; Empanada de cecina, quesu de cabra y compota de mazana, Rosquiyes de mazana etc.

OBRAJOR SAN COSME

C / Ceriñola, 16 Baxu
Gijón-Xixón
Tel. 985 30 00 98

Frixuelos rellenos de mazana; Casadientes de mazana y nuez; Xixonudos; Tartes de mazana; Bombes de requesón y mazana; Mayada de Cabrales y mazana; Empanada de dulce de mazana; Financieros de mazana.

EL HORNO DE LA ABUELA

C / Sacramento, 12 Baxu
Uviéu
Tel. 985 23 62 91 / 647 72 83 50

Casadientes de mazana y nuez. Tarta de quesu y mazana; Tartaletes mazana y ciruela; Galletes ecolóxicques de espelta y mazana; Empanadilles de cecina, de matachana y manzana, de cebolla confitao con mazana, de pollu y mazana; arroz con lleche y manzana; Cuernos de gacela rellenos con mazana.



LOS CASERINOS

Maoxu-Grases
Villaviciosa
Te. 659 14 44 26

Quesos a la sidra; Tarta a la sidra; Arroz con lleche y llicor de mazana.

EL TALLERÍN DE GÜELU

C / Ángel Embil, 4
La Pola Siero
Tel. 664 79 14 85

Tortos de maíz con matachana y xarabe de mazana, bollos de mazana y canela, bollos de quesu Cabrales y mazana, flor del pumar (flores de hoxaldre y mazana).

EL MOLÍN DEL NORA LA XANA

Pol. Industrial La Barreda, 4
Noreña
Tel. 655 56 86 00

Manzál (licor de sidra dulce); Aguardiente de sidra; Llicor de mazana de sidra; Llicor de mazanines; Crema de mazana y Cerveza de mazana.

LULA MARTÍN CREACIONES

Mata Jove, 18 1ª
Gijón-Xixón
Tel. 628 68 29 57

Xoyería en vidriu de sidra; Decoración y complementos de casa: platos, portaveles, relós, cuadros, imanes, etc.





VIANDAS Y SABERES

Apartáu de correos 145
Fuente del Álamu
Tel. 676 84 15 35

Novedá: Tarta de tres quesos asturianos, mazana y castañes; Repostería ecolóxica artesana; Productos naturales fechos con cariñu ensin aditivos ni conservantes; Tamién dulces veganos ensin gluten, ensin zuce y apta pa diferentes intolerancias alimentaries. Y nuestro surtidu tradicional de galletes con mazana y sidra.

ARCREA

Calderón de la Barca, 10
Uviéu
Tel. 670 67 59 08

Artículos de xoyería: pendientes, colgantes, sortiyes y pulseres, ellaboraos con metales de primer llei, ámbar, acebache, coral y otros piedres semiprecioses.

THE BAKERY CAFÉ BY LUIRE

C / San Bernardo, 87
Gijón-Xixón
Tel. 984 03 16 36 / 646 22 18 16

Pastel de queso azul y mazana; Delicies de mazana; Brochetes de mazana; Trecos de mazana; Caracoles de mazana; Mufliñd de mazana y canela; Cupcake de mazana; Arroz con lleche; Galletes de mazana y frutos secos; Galletes de mazana y avena ensin azucar; Galletes de mazana y fondant; Smoothi de mazana, jengibre y canela, etc.



VICEN SANZ

Camín de Genarín, 89
Gijón-Xixón
Tel. 646 26 07 38

Murales, relós, cuadros, bixutería...

IXUXUXUU

C/ Fernando Morán
Lavandera, 1 (Ofic. Axa)
Gijón/Xixón
Tel. 639 21 89 35

Escanciadores de sidra de diferentes clases; Tapones pa escanciar.

NEMORALIA

C / Postigu Baxu, 12-4ºJ
Uviéu
Tel. 639 93 55 13

Pendientes, colgantes, pulseres, etc. de madera y flores de pumar.

LA CASUCA DE PASTORIAS

Pastorias
Peñamellera Alta
Tel. 689 18 36 25

Sidra natural; Zumu de mazana / Sidra dulce; Zumu de frutes con zumu de mazana; Vinagre de mazana; Mermelada de mazana; Frixuelos de mermelada de mazana; Mazana fruta.





PROGRAMA XENERAL D'ACTIVIDADES

Sábadu 19

- Mercadín de la Sidra y la Mazana / Xardinos de la Reina / 17.00 h. a 24.00 h.
"Arte na Cai" Taller de Folclor Asociación de folclor Azabache / Paséu de Begoña / 19.30 h.
"Arte na Cai" Música Clásica. Entama Radio Kras Krasklásica / Plaza'l Marqués / 20.00 h.

Domingu 20

- Mercadín de la Sidra y la Mazana / Xardinos de la Reina / 11.00 h. a 24.00 h.
"Arte na Cai" Música y Baille Tradicional Excelsior / Plaza Italia / 18.00 h.
"Arte na Cai" Wild Whisper / Paséu de Begoña / 19.30 h.
"Arte na Cai" Música Clásica. Entama Radio Kras Krasklásica / Plaza'l Marqués / 20.00 h.

Llunes 21

- Mercadín de la Sidra y la Mazana / Xardinos de la Reina / 11.00 h. a 24.00 h.
 El Puestín de la Folixa: Fotomatón / 12.00 h a 14.00 h y 18.00 h a 21.00h
Merca los 2 vasos de la Fiesta nel Mercadín y fai una semeya de recuerdu. + info pág. 11
- "Arte na Cai" Red Line / Paséu de Begoña / 19.30 h.
"Arte na Cai" Música y Baille Tradicional Excelsior / Plaza Italia / 20.00 h.
"Arte na Cai" Música Clásica. Entama Radio Kras Krasklásica / Plaza'l Marqués / 20.00 h.
"Arte en la Calle" Grupu Folclóricu Trebeyu / Campu Valdés / 20.00 h.
"Arte na Cai" Grupu Folclóricu El Xolgoriu / Xardinos de la Reina / 20.30 h.

16

Martes 22

- Mercadín de la Sidra y la Mazana / Xardinos de la Reina / 11.00 h. a 24.00 h.
El Puestín de la Folixa: Fotomatón / 12.00 h a 14.00 h y 18.00 h a 21.00h
Merca los 2 vasos de la Fiesta nel Mercadín y fai una semeya de recuerdu. + info pág. 11

- "Arte na Cai" Música Clásica. Entama Radio Kras Krasklásica / Plaza'l Marqués / 20.00 h.
"Master Class de preba y escanciáu de sidra" / Campu Valdés / 20.00 h. (duración 90')

Echa sidra como una asturiana o asturiano. Conoz les nueves variedaes de mazana acceptaes pa la so elaboración, estrema defectos y virtúes... Un taller pa conocer un poco más sobre'l maravillosu mundu de la sidra. Inclúi preba de Sidra Trabanco Collecha Propio*, Avalon y Poma Aurea.

Entrada de baldre hasta completar aforu. Reserve la so plaza en comunicacion@grupotrabanco.com
Entama: Sidra Trabanco. Coordina: David Fernández-Prada (Gustatio).

Miércoles 23

Mercadín de la Sidra y la Mazana / Xardinos de la Reina / 11.00 h. a 24.00 h.

El Puestín de la Folixa: Fotomatón / 12.00 h a 14.00 h y 18.00 h a 21.00h

Merca los 2 vasos de la Fiesta nel Mercadín y fai una semeya de recuerdu. + info pág. 11

Bus de la Sidra / Visita al llugar de Peñón (n'Albandi) / Parada d'El Fomentín / 18.30 h.

Taller sobre'l consumu responsable de Sidra / Campu Valdés / 19.00 h. (duración 90')

El Conseyu de la Mocedá de Xixón (CMX) va desendolcar un taller sobre'l consumu responsable d'alcohol: reduición de riesgos, reduición de daños, mitos y llexislación. Va rematar con una gymkana, vanceyada a los xuegos y deportes tradicionales asturianos, con "los lentes/les gafes del alcohol", que va amosar d'una forma lúdica y efectiva los peligros de los consumos escesi-vos del alcohol.

La entidá xuvenil va facer tamién dos intervenciones al rodiu d'esti tema: el día 25 nel Récor d'Escanciáu de Sidra, y el día 27 na Plaza Mayor. Entama: Conseyu de la Mocedá de Xixón

"Arte na Cai" Grupu de Coros y Dances del Real Grupu de Cultura Covadonga / Plaza Italia / 20.30 h.

Conciertu de la Sidra / Nando Agüeros / Plaza Mayor / 22.00 h. + info pág. 11

Col sofitu de Sidra JR



Xueves 24

Mercadín de la Sidra y la Mazana / Xardinos de la Reina / 11.00 h. a 24.00 h.



El Puestín de la Folixa: Realidá Virtual / 12.00 h a 14.00 h y 18.00 h a 21.00h

El Conseyu Regulador convidate a una actividá innovadora onde vas disfrutar del mundu de la sidra en 3d echando un culín virtual. + info pág. 11

Bus de la Sidra / Visita al llugar de Trabanco (Llavandera) / Parada del Fomentín / 12.00 h.

XXVI Concursu Oficial d'Escanciadores / Plaza Mayor / 17.00 h.

Puntuable pal Campeonatu d'Asturies 2017

Entrega del Premiu a la "Etiqueta Más Guapina", VIII Edición Grupu Sidrastur

Vienes 25

Mercadín de la Sidra y la Mazana / Xardinos de la Reina / 11.00 h. a 24.00 h.

El Puestín de la Folixa: Realidá Virtual / 12.00 h a 14.00 h y 18.00 h a 21.00h

El Conseyu Regulador convidate a una actividá innovadora onde vas disfrutar del mundu de la sidra en 3d echando un culín virtual. + info pág. 11

Bus de la Sidra / Visita al llugar de Sidra Menéndez (Fano) / Parada del Fomentín / 12.00 h.

Récor Mundial d'Escanciáu Simultaneu / Playa de Poniente (al altor del edificiu de salvamentu) / 18.00 h

18.00 h. Vamos empecipiando a baxar a la sablera. La Organización va dar les primeres 8.565 botelles (8.564 + 1) pa superar el récor de 2015. Y pa ello, necesitamoste; non dexes de venir. Va facer que nun nos vague la espera la BANDA DE GAITES VILLA DE XIXÓN.

20.30 h. aprox. VAMOS BATIR EL RÉCOR MUNDIAL escanciando toes y toos xuntos" EL CULÍN"

Cola collaboración d'Alberto Rodríguez d'Escenapache

Tola xente HA TRAER EL VASU y va haber un accesu especial pa que los y les participantes que vengán cola so botella nun tengan de facer cola.

Por cada vasu de sidra de la fiesta que se vienda esti día, Laboral Kutxa va entregar 1€ a

l'Asociación Asturiana d'Esclerosis Lateral Amiotrófica. Sofita: Laboral Kutxa

"Arte na Cai" Grupu Folclóricu La Alegría / Xardinos de la Reina / 19.30 h.

"Arte na Cai" Agrupación Folclórica Asturiana Los Xustos / Plaza Italia / 20.00 h.

LABORAL
kutxa

Sábadu 26

Mercadín de la Sidra y la Mazana / Xardinos de la Reina / 11.00 h. a 24.00 h.

El Puestín de la Folixa: Fotomatón / 12.00 h a 14.00 h y 18.00 h a 21.00h

Merca los 2 vasos de la Fiesta nel Mercadín y fai una semeya de recuerdu. + info pág. 11

Bus de la Sidra / Visita al llugar Castañón (Quintueles) / Parada del Fomentín / 12.30 h.

Bus de la Sidra / Visita al llugar de Sidra Piñera (Deva) / Parada del Fomentín / 18.30 h.

“Arte na Cai” Asociación de Coros y Dances Jovellanos / Plaza Italia / 19.00 h.

Cancios de Chigre / Plaza Mayor / 21.00h.



Cola actuación de la **Sociedad Torner** y del públicu asistente.

Dirixe: Carlos José Martínez. **Sofita: Sidra Menéndez**

Domingu 27

Mercadín de la Sidra y la Mazana / Xardinos de la Reina / 11.00 h. a 22.00 h.

El Puestín de la Folixa: Fotomatón / 12.00 h a 14.00 h y 18.00 h a 21.00h

Merca los 2 vasos de la Fiesta nel Mercadín y fai una semeya de recuerdu. + info pág. 11

Reunión Xuráu del Premiu “Elogio de Oro” / Plaza Mayor, Plaza’l Marqués / 11.30 h.

El Xuráu va aconceyar pa facer la preba y decidir la meyor sidra servío na Fiesta.

Reunión Xuráu Premiu del Públicu / Campu Valdés / 11.30h.

El Xuráu del “Premiu del Públicu”, formáu por representantes de los consumidores, aconceya nel Campu Valdés pa escomeciar la preba, que se va facer pol métodu de “preba a ciegues/ ensin ver”, y que van poder ver toles persones qu’asina lo quieran.

Actu protocolariu, “Obsequiu del Primer Culín” / Plaza Mayor y Plaza’l Marqués / 12.00 h.

Demientres l’actu, l’Alcaldesa de Xixón, o persona que la represente, va dar la bienvenida a los llagareros participantes, y va dar el **“Tonel d’Oru” a D. César Agüera Toyos** Darréu D. Luis Piñera en representación de Sidra Piñera, ganadora del Premiu “Elogio d’Oru 2016”, y D. Andrés Canal Palacio, en representación de Sidra Canal, ganadora del “Premiu del Públicu 2016”, van escanciar los primeros culinos de la Fiesta.

La música ponla la Banda de Gaites Villa de Xixón. N’acabando l’actu va empecipiar la preba de sidra nes casetes.

“Arte na Cai” Grupu Folclóricu La Alegría / Xardinos de la Reina / 13.00 h.

“Arte na Cai” Coros y Dances Flor de Xaranzaina / Plaza Italia / 13.00 h.

Entrega “Premiu del Públicu” / Plaza Mayor / 14.00 h. (hora aproximada)

Entrega del Premiu “Elogio de Oro” / Plaza Mayor / 14.30 h. (hora aproximada)

Entrega del Premiu “Elogio de Oro” a la meyor sidra servío na Fiesta y condecoración de la caseta (hora aproximada)

A les 15.00h. La **Banda de Gaites Villa de Xixón** va interpretar l’**Asturies, Patria Querida** colo que va dase por terminada la preba de sidra.





PLANU DE LA FIESTA

1 - PLAZA MAYOR

- ZONA DE PREBA
- CONCURSU D'ESCANCIADORES
- CANCIOS DE CHIGRE

2 - PLAZA DEL MARQUÉS

- ZONA DE PREBA

3 - XARDINOS DE LA REINA

- MERCADÍN DE LA SIDRA Y LA MAZANA
- EL PUESTÍN DE LA FOLIXA
- CASETA VENTA VASOS Y PRODUCTOS OFICIALES DE LA FIESTA

4 - PLAYA DE PONIENTE

- RÉCOR D'ESCANCIÁU SIMULTANEU DE SIDRA

5 - CAMPU VALDÉS

- PREBA PÚBLICA "PREMIU DEL PÚBLICU"
- TALLER CONSEYU CONSUMU RESPONSABLE DE SIDRA
- MASTER CLASS D'ESCANCIÁU Y PREBA

6 - INFOGIJÓN / FOMENTO

- PUNTU D'ALCUESTRU PAL BUS DE LA SIDRA



Xixón | :Divertia

Tel: 985 18 29 29 Fax: 985 18 29 39
 info@teatrojovellanos.com página web: <http://festejos.gijon.es>

XXVI Fiesta de la Sidra Natural de Xixón

El 27 de agosto hazte una foto divertida con nosotros en la prueba de la sidra, podrás ganar una caja de sidra y una visita al llagar



¡Hazte una foto graciosa con nosotros!
Podrás descargarla desde nuestro Facebook.
Las 5 fotos que tengan más "Me Gustas" ganarán una visita para dos personas a Sidra JR con degustación y una caja de sidra. No olvides darle al "Me Gusta" de nuestra página y consultar las bases de la promoción en nuestro Facebook

www.sidrajr.es   