

FIESTA D'INTERÉS
TURÍSTICU REXONAL

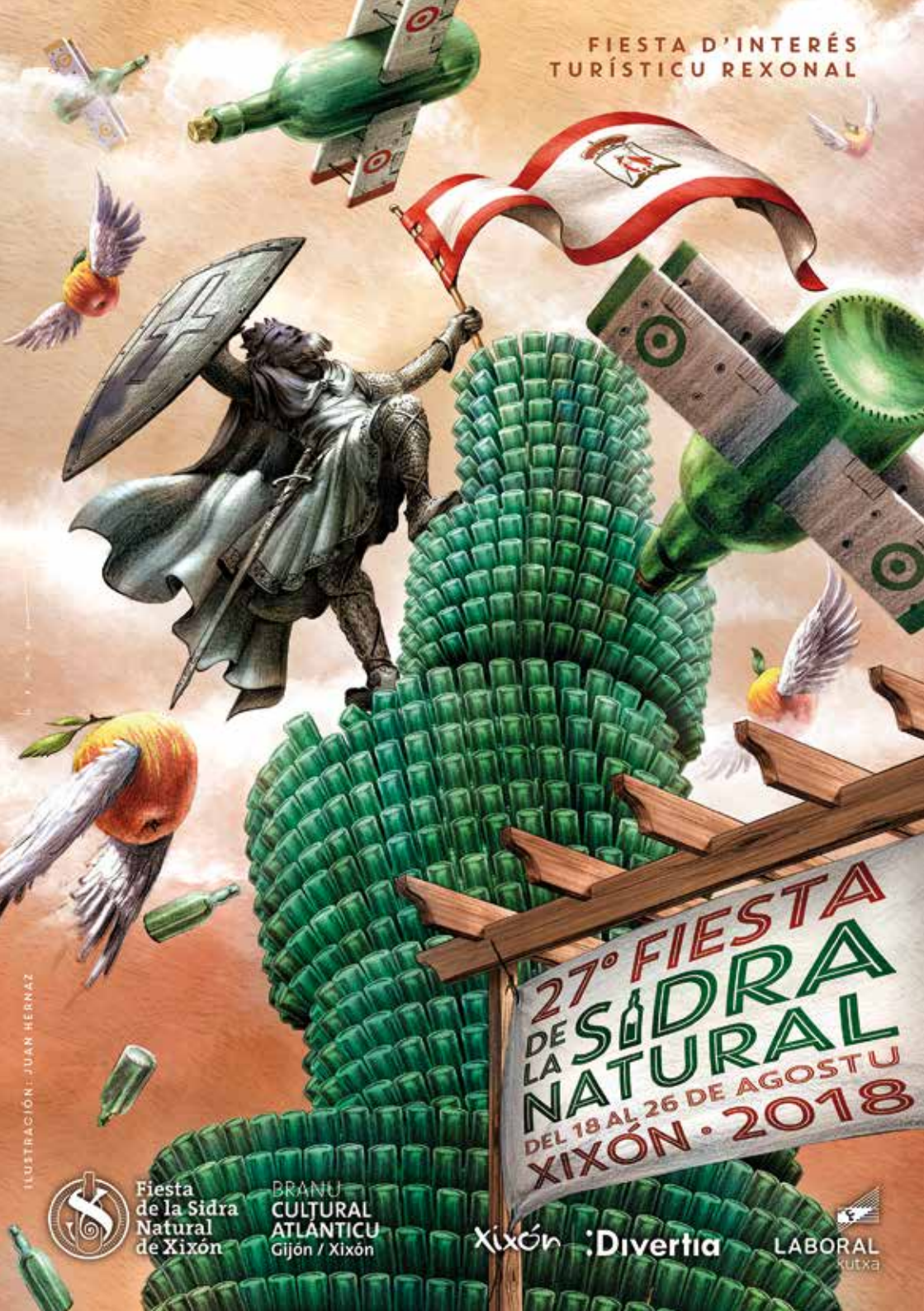


ILUSTRACIÓN: JUAN HERNÁZ



Fiesta
de la Sidra
Natural
de Xixón

BRANU
CULTURAL
ATLANTICU
Gijón / Xixón

27° FIESTA
DE LA SIDRA
NATURAL
DEL 18 AL 26 DE AGOSTU
XIXÓN • 2018

Xixón :Divertia



CHIGRERAS

AUTÉNTICAS

PILAR ÁLVAREZ, SIDRERÍA EL RESTALLU, GIJÓN

PIDE SIDRA CON
DENOMINACIÓN,
100% NUESTRA,
100% ASTURIANA.

SIDRA DE ASTURIAS
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



TONEL D'ORU 2018

ROSABEL BERROCAL GARCÍA

El **Tonel d'Oru** ye'l premiu que nel marcu de la Fiesta de la Sidra Natural de Xixón tolos años ufierten los llagareros que participen p'agasayar a persones importantes pal sector.

Rosabel Berrocal García, TONEL D'ORU 2018

Rosabel Berrocal ye parte del equipu **Divertia Xixón S.A.**, onde trabaya nes xeres de producción nel área de festexos municipales. Rosabel, o "la Tía", como la llamen los compañeros de la Casa de la Palmera, ye, ensin dulda, una de les persones de referencia n'actividaes tan importantes como la Cabalgata de Reis, l'Antroxu o esta Fiesta de la Sidra. Entamó a collaborar con Festexos de la ciudá en 1980, primero como Directora de la compañía Telón de Fondo, dempués al traviés de la BBC Servicios Teatrales y yá en 1991 contratada pol Conceyu a títulu particular.

El so primer contactu cola Fiesta de la Sidra de Xixón foi en 1996 y d'entos p'acó foi la promotora xunta los sos compañeros, primero del Teatru Xovellanos y Festexos, y agora de Divertia. Y esti va ser el so añu caberu como organizadora del certame. Rosabel, algamó la más que merecida xubilación y l'añu que vien va vivir la Fiesta "dende l'otru llau de la barra". Y los llagareros quixeron da-y el so gran premiu, el so Tonel d'Oru, gallardón qu'ensin dubia va llucir arguyosa.

Les alcordances son munches, les bones y les menos bones. Lo qu'ensin dulda Rosabel lleva pa casa ye'l ciñu de los sos compañeros de trabayu y de los profesionales del sector sidreru: del mercadín, de los chigres y, sobre too, de los llagareros. Agora abraza'l momentu de "vivir más la vida" colos de so, xunto al so home Xulio, gran conocedor de la sidra y los sos secretos, colos los fíos Cristina y Miguel Ángel y los cuatro nietos: Diego, Miguel, Carlota y Valentina.

Rosabel Berrocal, xixonosa bullindiega, constante y creativa, levanta güei la mano pa pidir l'últimu culín como organizadora... Mañana van llegar otros, quiciabes abondos más, como vecera. Agora promete tiempu pa la familia, pa lleer, pa viaxar, pa cantar, pa deprender a dibuxar y baillar tangu. Felicidaes a Rosabel, a "la Tía", esti culín va por ti.





SIDRA ORIZÓN

PREMIU ELOGIO DE ORO 2015 / 2017

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 CASTAÑÓN *

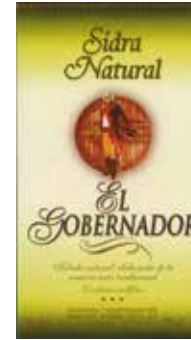
PREMIU ELOGIO DE ORO 2008
PREMIU DEL PÚBLICU 2011

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

Cola esperiencia de tres xeneraciones y el mesmu espíritu de superación pa ufiertar la meyor sidra natural, el Nuevu Llagar inauguróse n'Avientu del 2011 en Quintueles, mui cerca de Xixón. L'edificiu principal acueye les sales de prensáu, fermentación y embotelláu, les oficines, pumaraes y el llagar vieyu de toneles de castañu onde se pue facer cualesquier tipu de presentación y eventu. L'área d'atención al públicu completáse con una tienda de productos asturianos y una sala de proyecciones, dende la qu'entamen les visites guíaes de les instalaciones que-y van permitir conocer, pasu ente pasu, el procesu d'elaboración de la Sidra. Contamos con bien d'esperiencia na fabricación de sidres naturales

Visitas guiadas: "Sidraturismo Castañón"
Para mas información visita nuestra web
www.sidracastanon.es

Productos qu'ellabora
Sidra Natural Castañón
Sidra Natural ValdeBoides D.O.P.
"Sidra d'Asturies"
Roxmut (Vermut a base de sidra)
Xiz Frizzante
Brut Castañón



SIDRA EL GOBERNADOR

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

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'elloboren los 3 tipos de sidra, natural, brut y de nueva espresión.

Productos qu'ellabora:
Sidra Natural El Gobernador
Sidra Natural Sopeña DOP
Sidra Natural de nueva espresión Española DOP
Sidra de Asturias y Sidra brut nature Emilio Martínez DOP
Pomorum (llicor de mazana ellaborao a partir del aguardiente destilao 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 Menéndez DOP Ecolóxico
Sidra Natural Menéndez
Sidra Natural Val d'Ornón DOP
Sidra d'Asturies
Sidra Natural Llagar de Quintana



SIDRA HUERCES

PREMIU ELOGIO DE ORO 2006

Camín de Leorio, 2004
Samarfín de Güerces, Gijón/Xixón
Tel. 985 13 70 85
Xerente: María Cristina Norniella

Productos qu'ellabora
Sidra Natural M. Norniella D.O.
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

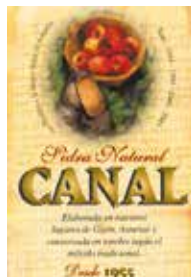
Camín de Los Llagares, 290
Llavandera, Gijón/Xixón
Tel. 985 13 60 17
Xerente: Samuel Trabanco Menéndez

Productos qu'ellabora
Sidra Natural Trabanco
Sidra Natural Trabanco Selección
y Sidra Natural Trabanco Sobre la madre, acoyies a la marca de calidá "DOP Sidra d'Asturies)
Sidra brut nature Poma Áurea (DOP Sidra d'Asturies)
Sidra Avalon
Sidra Brut Pecado del Paraiso

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

LLAGAREROS PARTICIPANTES

* Esti llagar ta inxertáu a Ruta de la Sidra Xixón. Pues ampliar la información de los llagares que formen parte d'esta ruta y de les visites qu'ufren en www.gijon.info



SIDRA CANAL

PREMIU DEL PÚBLICU 2016
PREMIU DEL PÚBLICU 2017

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





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 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 esplumoso Llagar de Camín
Vinagre de mazana Camín y Solarina



SIDRA ACEBAL *

Carretera Piles-Infanzón, 5335
Cabueñes, 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



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
Sidra Natural Cabueñes DOP
d'Asturies

Esti añu'l nuestro llagar enxertóse na DOP y renovamos les nuestres etiquetes.



LLAGAR BERNUECES *

Castiello Bernueces
Gijón/Xixón
Tel. 985 13 49 33 / 985 13 11 88
Info@llagarbernuces.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
Licor 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-restaurant, merenderu, grandes salones con posibilidad de celebración d'espiches pequeños y grandes, bodes, convenciones y comidas d'empresa.



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 BUZNEGO

PREMIU ELOGIO DE ORO 1998 / 2012

Arroes, Villaviciosa
Tel. 985 89 90 19
jmbuznego@wanadoo.es
Xerente: Rafael Fernández Martínez

Productos qu'ellabora
Sidra Natural Buznego
Sidra Zapica Tradicional DOP Sidra d'Asturies
Sidra Zapica de Nueva espresión 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 La Llarada DOP Sidra d'Asturies.



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, preba de sidra y preba 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
Tel. 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 FRUTOS

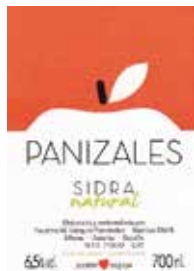
Barrio Friuz Nº 28, 33114
Quintueles, Villaviciosa
Tel: 985 89 48 26 / 626 65 89 53
www.sidrafrutos.com
sidrafrutos@Telecable.es
Xerente: Ángel González Costales Palacio

Productos qu'ellabora
Sidra Natural Frutos
Sidra G. Costales DOP Sidra d'Asturies.

El llagar ta asitiáu en Quintueles (Villaviciosa), na denominada "Comarca de la Sidra", a unos 5 km. de Xixón

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.

LLAGAREROS PARTICIPANTES



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 aperitivo: Viesca y Titán
Sidra Brut Casería
Sidra de mesa Ati
Sidra de membrillu Cydia Hera



SIDRA PEÑÓN

Albardi, 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
venceyada a la marca de calidá
"Sidra Natural de Mazana
Seleicionao"



SIDRA TOMÁS

Candanal-Manzanedo, 23
Villaviciosa
Tel. 985 89 41 19
sidrajtomás@gmail.com
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 primero.



SIDRA JR

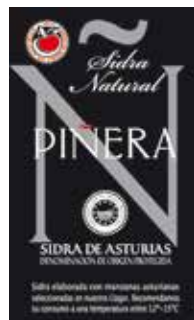
PREMIU DEL PÚBLICU 2010 / 2012 / 2014

Ctra. nº 632, 5321
Cabueñes, Gijón-Xixón
Tel. 985 33 84 37
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 primero.



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
Sidra Natural Piñera DOP

Posibilidad de visitar la bodega,
acutándolo primero.

La Comarca de la Sidra es un territorio al que dan vida seis municipios del centro-oriente asturiano. **Bimenes, Cabranes, Colunga, Nava, Sariegu y Villaviciosa** componen este espacio natural con un denominador común: la producción sidrera. Paisaje, naturaleza, gastronomía, cultura, arte y ocio son las piezas de esta Comarca que se distingue por producir la bebida más popular de Asturias. Todas ellas suman una interminable lista de atractivos turísticos que la convierten cada año en el destino de miles de visitantes.

En pocos kilómetros cuadrados, que se extienden entre el mar y la montaña, se abre ante nosotros un catálogo de propuestas que tienta los cinco sentidos del visitante, una oferta multicolor que se pinta con todos los tonos del paisaje.

...Y es que la Comarca de la Sidra es el lugar donde Asturias huele a manzana.





EL BUS DE LA SIDRA VISITA A LOS LLAGARES DE XIXÓN

Miércoles 22 d'agostu

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

Xueves 23 d'agostu

Salida 12.00 h / Llavandera, visita al Llagar de Trabanco

Vienes 24 d'agostu

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

Sábadu 25 d'agostu

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

PRECIU POR VISITA A LOS LLAGARES: 17 €

Puntu d'alcuentru: Infogijón. Puerto Deportivo (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

- Puerto Deportivo. Espigón Central de Fomento
- Mercadín de la Sidra y la Mazana

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



EI RETU DEL RÉCOR D'ESCANCIAU SIMULTANEU DE SIDRA

LES NORMES BÁSIQUES

18.00 h. Vamos entamar a baxar pa la Playa.

- 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 ALARDE www.alardeescueladearte.com. Trabayen con neños con discapacidad, principalmente con Síndrome de Down.
- La Sidra en toles sos manifestaciones, ye un mundu ecolóxicu y natural; poro, queremos dexar la sablera mayor entá de como la atopamos; VAMOS RECOYELO TOO AL FINAL Y TIRALO A LOS CONTENEDORES PREPARAOS POLA ORGANIZACIÓN.
- Sofiten: Laboral Kutxa y la Denominación de Origen Protegida Sidra de Asturias. La Sidra ponla Sidra Piñera.



CONCIERTU DE LA SIDRA UN DE GRAO



**Miércoles 22 agostu
Plaza Mayor / 21.30 h**

Ún de Grao ye'l proyeutu personal de José Martínez Álvarez, guitarrista y cantante moscón que formó parte de munchos grupos del panorama asturiano tradicional nos caberos años ("Pelgares", "Cuchu", "Corzobeyos", "Duerna", "La Bandina'l Bache" qu'acompaña a "Héctor Braga", "Degañan's", "La Orqueta Céltica Asturiana" y "Dobra", el grupu del gaiteru Xuacu Amieva, ente otros).

Esti camín nuevu ufierta una visión personal de les diferentes formes d'evolución que pudiera tener la tonada y, por estensión, cualesquier palu dientro de la música asturiana tradicional. Caltiendo'l respetu poles estructures y patrones clásiques, esti moscón tenta echar un gabitu nel trabayu de fusionar la tonada y la música asturiana tradicional a otres corrientes, otros estilos, otres visiones, abrise a otres influencies y asina dexar que'l nuestro patrimoniu cultural vaya evolucionando y adautándose a anguaño.



Estrenu nacional nel
Teatro Lara de Madrid
18 de setiembre

Próximamente nel
TEATRU XOVELLANOS
DE XIXÓN

De los creadores de
"LAVAR, MARCAR Y ENTERRAR"
llega la última obra de
Juanma Pina



SIDRA DE ASTURIAS
DENOMINACIÓN D'ORIGEN PROTEGIDA

Xixón



ARTESANOS PARTICIPANTES



CASETA ORGANIZACIÓN Y VENTA VASOS OFICIALES DE LA FIESTA

Venta Vasos, Productos oficiales de la Fiesta, y toda 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, Delicias de mazana, Mermelada de mazana, Xelatinos de mazana, Galletes con mazana, Souflé de mazana, Carbayones, Viciosos y Frixuelos con crema de mazana...



ACEBACHE LLANTONES

Camín de la Redonda, 740
Llantones, Gijón/Xixón
Tel. 653 61 51 21

Toa mena de proxectos de xoyería y bisutería: pulseres, aniellos, pendientes, colgantes, etc, fechos en plata, acebache, esmalte y ámbare.



DANAS CONFITERÍA

Avda. Portugal, 26
Gijón/Xixón
Tel. 984 70 43 44

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



OLEUM

Villanueva, 11
Santolaya de Cabranes
Tel. 615 49 49 76

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; Portavasos de sidra de cueru



PANADERIA LA CASTAÑAL

La Castañal s/ n°
Bimenes
Tel. 605 68 71 66

Pan integral de trigu con mazana, con miruéndanos y mazana, con pases y mazana. Pan integral d'escanda con mazana. Pan integral de centén con mazana. Toos ellos con sellu ecolóxicu Bizcochu integral d'ablana y mazana. Tortes llambiones con azucre de caña, nuez y mazana. Galletes d'avena con forma mazana. Galletes d'escanda 100%, con chicolate y forma mazana.



NEMORALIA

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

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



LULA MARTÍN CREACIONES

Mata Jove, 18 1ªA
Gijón/Xixón
Tel. 628 68 29 57

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



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 queso azul y mazana salada; Madalenes de mazana.



ASTURIAS PLATEADA

C / Institutu, 35 - 2º izq.
Gijón/Xixón
Tel. 630 11 53 24

Pendientes, llaveros, marcapáxines, pulseres, aniellos ya insinies, fechos en plata o llátón complementao con cueru.



ESCANDA ASTURIANA-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 ablana, mazana y chocolate; Suspiros d'escanda eco y compota de mazana; Empanades y casadielles d'escanda eco y compota de mazana; Bollinos de mazana y pases; Empanada de cecina, queso de cabra y compota de mazana, Rosquiyes de mazana etc.

OBRAJOR SAN COSME

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

Bombes de mazana
Tartinos de mazana
Frixuelos, empanada, casadielles, bizcochos y galletes de mazana
Tartaletes Xulia d'arroz y mazana
Xixonudos
Mayada de Cabrales
Mazanes con queso

EL HORNO DE LA ABUELA

C / Sacramento, 12 Baxu
Uviéu
Tel. 647 72 83 50

Casadielles de mazana.
Tartaletes de mazana y almendra.
Panecillos de mazana enllenos, empanadielles: de morciella y mazana, cecina, afuega'l pitu y mazana, pitu con fijos y mazana.
Quesadielles mexicanes con mazana, queso y guacamole.
Struddle de mazana.



LOS CASERINOS

Maoux, 7 - Grases
Villaviciosa
Te. 659 14 44 26

Quesos a la sidra.
Tarta queso con mermelada de sidra.
Yogur con mazana.

LA CASUCA DE PASTORIAS

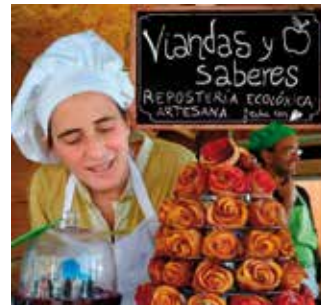
Pastorias
Peñamellera Alta
Tel. 689 18 36 25

Mermelaes, zumos, fruta, vinagre, xelaos y sidra.

EL MOLÍN DEL NORA LA XANA

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

Manzal (Licor de sidra duce)
Xinebra de mazana
Aguardiente de sidra
Licor de mazana de sidra
Crema de mazana



VIANDAS Y SABERES

Apartáu de correos 145
Fuente del Álamo (Murcia)
Tel. 676 84 15 35

Novedá: Quiché de cabrales, mazana y nueces; Repostería ecolóxica artesana; Productos naturales fechos con cariñu ensin aditivos ni conservantes; Tamién dulces veganos ensin gluten, ensin zucre 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, broches, pulseres, aniellos, alfileres... fechos con metales de 1er llei, acebache, ámbare, malaquita, argoniu, ágates y esmaltes.

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; Muffind 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, bisutería, vaciabolinos, broches, imanes, etc.

GUXIDRÍN

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

Tolos productos Escancia-dores y Tapones de Sidra Artesanales y Ecolóxicos, que tán na web: www.guxidrin.com

EL SIDRU SELECCIONES

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

Sidra natural Bernueces
Sidra dulce Bernueces
Sangría de Sidra "SIDRÍA"
Sidra axampanao Sidru's Gran Reserva
Vinagre de sidra

EL TALLERÍN DE GÜELU

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

Tortos de maíz con morciella matachano y sirope mazana verde
Tortos de maíz con cabrales y mazana
Bollos de mazana y canela
Bollos de queso y mazana
Tarta mazana
Rosquiyes de mazana
Canutielllos, etc.



PROGRAMA XENERAL D'ACTIVIDADES

Sábadu 18

Mercadín de la Sidra y la Mazana / Xardinos de la Reina / 17.00 h. a 24.00 h.

Domingu 19

Mercadín de la Sidra y la Mazana / Xardinos de la Reina / 11.00 h. a 24.00 h.
“Arte na Cai” Coros y Dances Flor de Xaranzaina / Xardinos de la Reina / 13.00 h.
“Arte na Cai” Grupu Folclóricu La Alegría / Xardinos de la Reina / 19.00 h.

Llunes 20

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

Conseyu de la Mocedá de Xixón / 19.00 h a 21.00h

- Taller de chapes. 7 Conseyos Folixeros
- La historia de la sidra per países
- Pasapallabra sobre la fiesta de sidra tradicional

La entidá xuvenil va facer también dos intervenciones al rodiu del **consumu responsable de sidra** el día 24 nel Récord d'Escanciau de Sidra, y el día 26 na Plaza Mayor.

“Arte na Cai” Música y Baille Tradicional Excelsior / Plaza Italia / 20.00 h.
“Arte na Cai” Grupu Folclóricu El Xolgoriu / Xardinos de la Reina / 20.30 h.

Martes 21

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

Miércoles 22

Mercadín de la Sidra y la Mazana / Xardinos de la Reina / 11.00 h. a 24.00 h.
Bus de la Sidra / Visita al llagar de Sidra Piñera (Deva) / Parada d'El Fomentín / 18.30 h.
Conciertu de la Sidra / Un de Grao / Plaza Mayor / 21.30 h. + info pág. 11. Sofita Sidra JR



Xueves 23

Mercadín de la Sidra y la Mazana / Xardinos de la Reina / 11.00 h. a 24.00 h.
Bus de la Sidra / Visita al llagar de Trabanco (Llavandera) / Parada del Fomentín / 12.00 h.
XXV Concursu Oficial d'Escanciadores / Plaza Mayor / 17.30 h.
 Puntuable pal Campeonatu d'Asturies 2018
 Entrega del Premiu a la “Etiqueta Más Guapina”, IX Edición Grupu Sidrastur

“Arte na Cai” Asociación de Coros y Dances Jovellanos / Plaza Italia / 19.00 h.
“Arte na Cai” Agrupación Folclórica Asturiana Los Xustos / Plaza Italia / 20.00 h.

Vienes 24

Mercadín de la Sidra y la Mazana / Xardinos de la Reina / 11.00 h. a 24.00 h.
Bus de la Sidra / Visita al llagar de Sidra Menéndez (Fano) / Parada del Fomentín / 12.00 h.
Récord Mundial d'Escanciáu Simultaneu / Playa de Poniente (a l'altura l'edificiu de salvamentu) / 18.00 h.
 18.00 h. Vamos entamar a baxar pa la Playa. La Organización va ufiertar les primeres 9.404 botelles (9.403 + 1) pa superar el récor del añu pasáu. Y pa ello, necesitámose; non dexes de venir. Va facer que nun nos vague la espera la **Banda de Gaites Noega 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 Alarde

Sofiten: Laboral Kutxa y la Denominación de Origen Protegida Sidra de Asturias

“Arte na Cai” Grupu Folclóricu Trebeyu / Campu Valdés / 20.00 h.





Sábadu 25

Mercadín de la Sidra y la Mazana / Xardinos de la Reina / 11.00 h. a 24.00 h.
Bus de la Sidra / Visita al llagar Castañón (Quintueles) / Parada del Fomentín / 12.30 h.
Cancios de Chigre / Plaza Mayor / 21.00h.
 Cola actuación de la **Sociedá Torner** y del público asistente.
 Dirixe: **Carlos José Martínez**. Sofita: Sidra Menéndez



Domingu 26

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

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 “Premiu del Públicu”, formáu por representantes de los consumidores, axúntase n'El Campu Valdés pa entamar la preba, que se va facer pol métodu de “preba a ciegues”, y que van poder ver toles persones que quieran.

Actu protocolariu, “Obsequiu del Primer Culín” / Plaza Mayor y Plaza'l Marqués / 12.00 h.
 Nel trescursu del actu l'alcaldesa de Xixón o'l so representante va dar la bienvenida a los llagareros participantes y va imponer el **“Tonel d'Oru” a Dña. Rosabel Berrocal**. Darréu **D. José Luis Vigón** en representación de **Sidra Orizón**, ganadora del Premiu “Elogio d'Oru 2017”, y **D. Andrés Canal Palacio**, en representación de **Sidra Canal**, ganadora del “Premiu del Públicu 2017”, van escanciar los primeros culinos de la Fiesta.
La música ponla la Banda de Gaites Noega. Al rematar l'actu va entamar la preba de sidra nes casetes.

“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) y condecoración de la caseta.
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 ganadora (hora aproximada)

A les 15.00h. La **Banda de Gaites Noega** va interpretar l'**Asturies, Patria Querida** colo que se va dar por acabada la preba de sidra.

“Arte na Cai” Grupu Folclóricu La Alegría / Xardinos de la Reina / 19.00 h.



- 1 - PLAZA MAYOR**
 - ZONA DE PREBA
 - CONCURSU D'ESCANCIADORES
 - CANCIOS DE CHIGRE
 - CONCIERTU UN DE GRAO
- 2 - PLAZA DEL MARQUÉS**
 - ZONA DE PREBA
- 3 - XARDINOS DE LA REINA**
 - MERCADÍN DE LA SIDRA Y LA MAZANA
 - 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”
- 6 - INFOGIJÓN / FOMENTO**
 - PUNTU D'ALCUENTRU PAL BUS DE LA SIDRA

PLANU DE LA FIESTA



Xixón | :Divertia

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

Esti programa está suxetu a cambios. Diseñu, maquetación y testos: Divertia Gijón S.A. / Imprime: Gráficas Euja / AS 01869-2018
 Queremos agradecer a la Oficina de la Llingua de Xixón el sofitu y a collaboracion pa facer esti programa.

27 Fiesta de la Sidra Natural de Xixón

¡Hazte una foto divertida con nosotros!



Gana una caja de Sidra
y una visita a nuestro llagar

