

XXI FIESTA DE LA SIDRA NATURAL

21 a 26 agosto Xixón 2012

Fiesta d'Interés Turísticu Rexonal



gijón





LA FIESTA DE LA SIDRA

Bienvenidos a la XXI Fiesta de la Sidra Natural de Gijón, fiesta de interés turístico regional. Esta semana, desde el área de Festejos del Ayuntamiento de Gijón, hemos programado una serie de actividades que tienen como protagonista la sidra, producto asturiano por excelencia. Les invitamos a que disfruten de esta gran fiesta de asturianía, que paseen por el mercadillo, que disfruten viendo echar culetes a los mejores escanciadores del Principado, que participen en el récord mundial de escanciado simultáneo, que aprendan los secretos de la bebida tradicional en charlas y debates, que conozcan la cocina tradicional asturiana y sus recetas más sabrosas, etc. Confiamos que disfruten de Gijón, de sus gentes y del mundo de la sidra. ¡Viva la sidra y puxa Asturias!

Teresa Sánchez
Directora Gerente del
Teatro Jovellanos de Gijón

BUS DE LA SIDRA

La XXI Fiesta de la Sidra Natural te da la oportunidad de conocer algunos de los lagares más emblemáticos de Gijón.

Jueves 23

- **Visita al Lagar de Trabanco** (Lavandera) / Salida 12.30h.
- **Visita al Lagar de Bernueces** (Castiello de Bernueces) / Salida 16.30h.

Viernes 24

- **Visita al Lagar de Buznego** (Arroes) / Salida 12.30h.
- **Visita al Lagar de Piñera** (Deva) / Salida 16.30h.

Sábado 25

- **Pomarada Bus** (Arroes) / Salida 12.00h.

Un encuentro con el paisaje y los aromas de Asturias. Una oportunidad única para disfrutar visitando nuestras pomaradas cuando los manzanos están en fruto

- **Visita al Lagar de Castañón** (Quintueles) / Salida 12.30h.
- **Visita al Lagar de Sidra Menéndez** (Fano) / Salida 16.30h.

PRECIO POR VISITA 16€ Incluye:

- Traslados en autobús. Salidas desde Puerto Deportivo frente a Infogijón.
- Visita guiada al lagar correspondiente: Trabanco, Bernueces, Buznego, Piñera, Castañón y Menéndez respectivamente, con una degustación de sidra de tonel y quesos asturianos. Visita guiada al lagar correspondiente: Trabanco, Menéndez y Piñera respectivamente, con una degustación de sidra de tonel y quesos asturianos.
- Plazas limitadas. Se recomienda inscripción previa.

PRECIO DEL POMARADA BUS 5€ Incluye:

- Traslado en autobús. Salidas desde Puerto Deportivo frente a Infogijón.
- Breve charla introductoria sobre las manzanas y las pomaradas asturianas en el Salón de Actos de la Antigua Rula.
- Visita guiada por un experto de AACOMASI S. Coop. con recorrido por dos pomaradas; una tradicional y otra en eje vertical.

Colabora



INFORMACION E INSCRIPCIONES EN INFOGIJON PUNTOS DE INFORMACION

- Puerto Deportivo. Espigón Central de Fomento
- Escalerona. Playa de San Lorenzo, escalera 4
- Mercadín de la Sidra y la Manzana

Tif. 985 34 17 71 / 902 01 35 00

www.gijon.info

infogijon@gijon.info



CATAS DE SIDRAS BRUT

Viernes 24

Campo Valdés 13.30h.

Catas de sidras brut, una novedad con mucho futuro.

La sidra brut es una sidra natural que realiza una segunda fermentación en botella o en depósito. Fruto de ese proceso, surgen unas finas burbujas que la hacen única. Las sidras brut son aquellas que tienen menos de 15 gramos de azúcar por litro, algo que es novedad en los últimos años en Asturias. En esta cata se podrán probar:

- **Emilio Martínez** (Sidra El Gobernador)
- **Poma Áurea** (Sidra Trabanco)
- **Pomarina** (Valle, Ballina y Fernández)
- **Urriellu** (Industrial Zarracina)
- **Valverán** (Llagarés Valverán)
- **Valle Ballina y Fernández** (Valle, Ballina y Fernández)



Paz Tamargo Cuesta / C. P. Cabrales 1º

- Plazas limitadas a 40 personas
- Costo de la actividad 5 €
- Incluye el vaso de La Fiesta

5

INFORMACION E INSCRIPCIONES EN INFOGIJON
PUNTOS DE INFORMACION

- Puerto Deportivo. Espigón Central de Fomento
- Escaleron. Playa de San Lorenzo, escalera 4
- Mercadín de la Sidra y la Manzana

Tíf. 985 34 17 71 / 902 01 35 00

www.gijon.info

infogijon@gijon.info

Coordina

GUS
ATIO



CURSO DE ESCANCIADO DE SIDRA

Sábado 25

Campo Valdés 13.00h.

Dicen que un escanciador no puede hacer de una sidra mala una sidra buena, pero puede con su arte transformar una buena sidra en una excelente. Este arte requiere técnica, mucha práctica y estilo. La Fiesta de la Sidra Natural te da la oportunidad de iniciarte en el noble arte del escanciado de sidra, participando en el Curso Expres de Escanciado de Sidra. Profesionales de reconocido prestigio te guiarán en el conocimiento de la técnica, primera práctica y los rudimentos del estilo: como coger el vaso, como lograr que la sidra golpee en el lugar justo, y como saborear mejor esta bebida tan nuestra. Que llegues a ser un “maestro escanciador” dependerá de ti...

Dirige: David Fernández-Prada

- Plazas limitadas
- Costo de la actividad 6€
- Incluye el vaso de La Fiesta y Diploma de participación



Daniel Suárez Huerta / C.P. Cabrales 3º



Candela García González / C.P. Cabrales 2º



Aidee Riesgo Fernández / C.P. Jovellanos 1ºB

Patrocina



Colabora: Asociación de Escanciadores Profesionales de Asturias

INFORMACION E INSCRIPCIONES EN INFOGIJON
PUNTOS DE INFORMACION

- Puerto Deportivo. Espigón Central de Fomento
- Escalerona. Playa de San Lorenzo, escalera 4
- Mercadín de la Sidra y la Manzana

Tlf. 985 34 17 71 / 902 01 35 00

www.gjjon.info
infogijon@gjjon.info



11 AÑOS DE HISTORIA

LAS ETIQUETAS EN LA SIDRA NATURAL DE ASTURIAS

20 al 31 agosto / EXPOSICIÓN

Centro de Cultura Antigo Instituto / Patio Central

Lunes a viernes, de 9.00 a 21.30h.

Sábado, de 10.00 a 14.00h. y de 16.00 a 21.00h.

Domingo, de 10.00 a 14.00h.



La colaboración entre Asociación de Coleccionistas de Etiquetas de Sidra "Sidrastur" y la Fiesta de la Sidra Natural de Gijón, ha hecho posible que podamos disfrutar de esta exposición, en la que se presentan todas las etiquetas de sidra natural utilizadas por los lagares asturianos desde el año 2000, fecha en la que comienza el etiquetado de sidra natural en Asturias, hasta el año 2011, junto con una muestra de les Sidrografíes del fotógrafo Xurde Margaride



I JORNADA SOBRE LA SIDRA CASERA

Y después fue la sidra... Pero antes fueron el pomar y les manzanes ¿o fue al revés?

Jueves 23

Este es el rincón de la Fiesta dedicado al productor de sidra y/o cosechero que se inicia, al aficionado, al “profesional” de muy pequeña producción y a todos aquellos que sin ser ninguna de las tres cosas les hubiese gustado serlo. Un espacio de encuentro para reflexionar, poner experiencias en común, hacer preguntas, contestarlas o pasar un rato entretenido hablando del tema.

Charlamos de la sidra y de su elaboración

Salón de Actos de la Antigua Rula 13.00h.

Contaremos con la participación de:

D. Elías Carrocera, director del Museo de la Sidra de Nava

D. Samuel Menéndez Trabanco gerente de Sidra Trabanco

D. José Luis Piñera Trabanco de Sidra Piñera

Respuestas prácticas sobre el cultivo del manzano

Salón de Actos de la Antigua Rula 18.00h.

- Mantenimiento anual del cultivo del manzano
- Cultivo ecológico/ cultivo integrado
- Abonado anual
- Tratamiento fitosanitario: plagas, enfermedades
- Mantenimiento del suelo
- Poda

A cargo de D. Jorge García Álvarez, técnico y gerente de AACOMASI S. Coop. (Agrupación Asturiana de Cosecheros de Manzana de Sidra S. Coop.)

I Concurso de Sidra Casera del Principado de Asturias

Plaza Mayor

20:30h.

Selección de la Mejor Sidra Casera de Gijón.

21:30h.

Selección de la Mejor Sidra Casera del Principado de Asturias

A continuación entrega de premios

Colaboran en la organización:

Asociación de Sidra Casera de Sariego.

Asociación de Fomento de la Sidra Tradicional Asturiana de Villaviciosa.

Comisión de Fiestas de Caldones.



DEL LLAGAR A LA CAZUELA

De todos es sabido que en ninguna parte se come como en casa de tu madre y que buena parte del mérito se debe a las recetas de tu güela, que fue quién seguramente la enseñó a cocinar.

Por esa razón la Fiesta de la Sidra Natural de Gijón pretende rescatar “esos recetas de mi güela”, ofrecer un reconocimiento al mérito de la comida tradicional y a esas amas de casa, cocineros y cocineras que educaron nuestro paladar y nos hicieron tan felices con ella.

Es por esto que convocamos este encuentro de todos aquellos que disfruten cocinando, en el transcurso del cual nombraremos a la “Güela Honorífica 2012”, haremos amigos y compartiremos experiencias en relación con la comida.



LES RECETES DE MI GÜELA

Es un Concurso de Cocina para todos los/las “cocinitas” que tengan una buena receta, sean capaces de prepararla, y estén dispuestos a pasarlo bien compartiendo su afición. El plato presentado puede ser: un entrante, un plato principal o un postre. La única condición exigida es que dicha receta contenga, entre sus ingredientes importantes, sidra o derivados.

QUÉ HAY QUE HACER PARA PARTICIPAR

- Inscribirse y presentar la receta en el momento de la inscripción, haciendo constar los datos de la persona que concursa: nombre, apellidos y un teléfono de contacto. Las inscripciones podrán hacerse desde el lunes, 6 hasta el 20 de agosto a las 12:00 h.
 - En las Oficinas del Teatro Jovellanos, “Casa de La Palmera” Cabrales, 82
 - A través del correo electrónico sidra@teatrojovellanos.com haciendo constar en el Asunto: “Les recetas de mi güela”.
- Cocinar la receta y presentarse con dicha elaboración en el Restaurante “Las Carolinas” el miércoles 22 de agosto, a las 20:00h.

Un jurado compuesto por profesionales de la cocina y gastrónomos determinará cual es el mejor. El Ganador/a llevará la gloria, un trofeo y un diploma.

El Restaurante “Las Carolinas” elaborará e incluirá dicha receta, en un menú especial que podrá ser degustado durante el fin de semana de la Fiesta de la Sidra.

Posibilidad de reservas. T. 984 491 348
restaurantelascarolinas@talasoponiente.com

Colaboran



ARTE URBANO EN LA FIESTA DE LA SIDRA

Martes 21 a Domingo 26

Punta de Lequerica (Puerto Deportivo) / Jardines de la Reina

En Asturias la sidra no es solamente una bebida, sino una cultura, con muchos componentes tradicionales, pero absolutamente presente en la actualidad, y apostando por el futuro.

La Fiesta de la Sidra de Gijón incluye dentro de su programa esta actividad artística, paradigma de la cultura urbana, ejemplo de expresión de la población joven, que hace de la calle un lugar expositivo, de creación y disfrute. Por entender que su esencia se ajusta al espíritu de nuestra Fiesta y de nuestra ciudad, Gijón.



Mural obra de El Niño de las pinturas.

Cuatro grandes artistas de proyección internacional: El Sr. X, Chikita, La Tonta el Bote y El Niño de las Pinturas, junto con el grupo **AsociARTE**, nos ofrecerán su particular visión de Gijón y la Fiesta de la Sidra a través de sus intervenciones sobre.

- El contenedor que se utiliza como almacén y la taquilla para la venta de ticket de compra de los vasos de la Fiesta, situados en El Muelle.
- Un lienzo de 150 cm. X 150 cm. que cada uno de los cuatro artistas invitados pintarán frente al público en El Muelle.
- Realización colectiva de un Gran Mural.

La intervención del Gran Mural será efectuada por AsociARTE y todos los artistas invitados.

Martes 21

17 a 21:00h. / Intervención sobre contenedor y taquilla a cargo de **AsociARTE**

Miércoles 22

17:00h. / Inicio del Gran Mural en la Punta Liquerica

18:00h. / Exhibición sobre lienzo en Jardines de la Reina a cargo de "La Tonta el Bote"

Jueves 23

17:00 h. / Trabajo sobre el Gran Mural en la Punta Liquerica

18:00 h. / Exhibiciones sobre lienzo en Jardines de la Reina a cargo de Sex "El Niño de las Pinturas"

Viernes 24

17:00h. / Trabajo sobre el Gran Mural en la Punta Liquerica

18:00h. / Exhibiciones sobre lienzo en Jardines de la Reina a cargo de "Chikita"

Sábado 25

17:00h. / Trabajo sobre el Gran Mural en la Punta Liquerica

18:00h. / Exhibiciones sobre lienzo en Jardines de la Reina a cargo del "Señor X"

Domingo 26 / Finalización de El Gran Mural.

Patrocina

Juventud

Gijón
Ayuntamiento

Colabora



el arte de lo imposible
GALERIA DE ARTE



Blas Villar Gudín / C.P. Jovellanos 3ªA

PREMIO TIENES QUE IR A...

Por segundo año **Buscaremos la mejor sidrería de Gijón** y le entregaremos el **Premio “Tienes que ir a...”** que la acreditará como tal y nos descubrirá el mejor lugar donde acudir para tomar un buen culín de sidra.

La ganadora del concurso será una de estas

- SIDRERÍA MESÓN AURELIO
- SIDRERÍA BOAL DE RONCAL
- SIDRERÍA BOBES
- SIDRERÍA CABRANES
- SIDRERÍA LA PAMPANA
- SIDRERÍA EL CARTERO
- SIDRERÍA EL CUETU
- SIDRERÍA RESTAURANTE LA GALANA
- SIDRERÍA LA MAR DE BIEN
- SIDRERÍA LOS POMARES
- SIDRERÍA RÍO ASTUR
- SIDRERÍA TIERRA ASTUR
- SIDRERÍA CASA TRABANCO
- SIDRERÍA URÍA
- SIDRERÍA LA ZAMORANA

El resultado lo sabremos en la Plaza Mayor el domingo 26

PREMIO TONEL DE ORO 2012

JOSÉ TOMAS MEANA

Siempre me gustó esta Fiesta

D. José Tomás es un lagarero, “jugador de tute” de aspecto sonriente, satisfecho y tranquilo. Nacido en Candanal en 1942, comienza a venir a la Fiesta de la Sidra de Gijón en 1995 tras una conversación mantenida con D. Luis Foncueva, que le anima a participar. Toda su vida se ha desarrollado en contacto con la sidra. Primero con su abuelo que hacía sidra casera y la vendía en el bar de su propiedad; luego con su padre que en los años 60 registra la marca y la comercializa. De niño recuerda que solía salir de la escuela corriendo para poder mayar a manivela, ayudado por sus compañeros de clase, con quienes se disputaba el turno en el manejo de la máquina. A los 27 años se casa con Doña. Azucena Puente Obaya, con la que tiene dos hijos: José y Javier. “De aquella la sidra no funcionaba” y por eso al poco de casarse entra a trabajar como cartero rural de Villaviciosa, haciendo la ruta Candanal, Peón, Villaviciosa durante 33 años sin por ello abandonar su auténtica vocación, la sidra. “Hoy el trabajo lo hacen los hijos, cargos ya ninguno...” pero antes ha conseguido transformar su bodega hasta alcanzar los 500000 l. de capacidad y contar con dos marcas de sidra: Sidra Natural J. Tomas en recuerdo de su padre y Sidra Natural Molín del Medio DOP en recuerdo del lugar donde nació su madre.



¡Felicidades por este merecido premio !





LAGAREROS PARTICIPANTES

Sidra Frutos
Sidra Menéndez
Llagar Castañón
Sidra Cabueñes
Sidra Huercos
Sidra Los Gemelos
Sidra Acebal
Sidra Piñera
Sidra Jr
Sidra Canal
Sidra Buznego
Sidra Canal
Sidra Trabanco
Llagar Bernueces
Sidra Peñón
Llagar Castiello
Sidra Vallina
La Nozala
Llagar El Gobernador
Llagar Arbesú
Sidra Tomás
Sidra La Golpeya



SIDRA FRUTOS

BARRIO FRIUZ Nº 28, 3314 QUINTUELES
VILLAVICIOSA ASTURIAS
www.sidrafrutos.com
 e-mail: sidrafrutos@telecable.es

GERENTE: D. ÁNGEL GUSTAVO COSTALES PALACIO

El llagar se encuentra ubicado en la población de Quintueles (Villaviciosa), en la denominada "Comarca de la Sidra", a unos 5 km. de Gijón.

Fue fundado en 1935 por Fructuoso Costales, tras comprar el terreno en el que se asienta, a una familia de terratenientes locales para los que trabajaba. El nombre de la empresa procede del mismo fundador, que era conocido como "Frutos". Inicialmente se construyó una única nave con toneles, en cuyo desván se situó el manzanero, realizándose posteriormente varias ampliaciones. Desde entonces, tres generaciones sucesivas han gestionado el negocio que actualmente, está regentado por la cuarta generación de la familia. Sidra Frutos cuenta con: 4 llagares tradicionales para el prensado de la manzana triturada, una nave con 4 toneles de madera acondicionada para la celebración de espichas, una bodega con 14 toneles de madera, una bodega con 17 depósitos de fibra de vidrio con grupo de frío para fermentación y conservación y una nave para embotellado y almacenamiento de sidra embotellada.

En nuestro llagar buscamos una sidra con equilibrio de dulces, ácidos y amargos, que sea amable de beber, con frescura en boca y un final seco y limpio con sensación final agradable y persistente. Para ello nos esforzamos especialmente en realizar una esmerada selección de la materia prima y una posterior utilización adecuada del mosto en los trasiegos.

Productos que elabora:

- Sidra Natural Frutos

Posibilidad de realizar visitas previa concertación de cita.



SIDRA MENÉNDEZ

Crta. AS-248 (Gijón a Pola de Siero), 8695
33391 FANO GIJÓN
TEL.: 985 13 71 96
FAX: 985 13 81 30
www.sidramenendez.com
e-mail: gerardo@sidramenendez.com

- ELOGIO DE ORO 1999
- ELOGIO DE ORO 2001
- ELOGIO DE ORO 2003
- ELOGIO DE ORO 2009
- PREMIO DEL PÚBLICO 2009
- PREMIO DEL PÚBLICO 2011

GERENTE: D. GERARDO MENÉNDEZ GARCÍA

Sidra Menéndez nace en los años 40 del siglo XX. Por aquel entonces se conoce la empresa como Sidra Gerardo Quintana, nombre que toma de la aldea donde estaba ubicada a unos 500 metros de Fano, su enclave actual. D. Sabino Menéndez da el impulso definitivo a la empresa y D. Gerardo Menéndez, su hijo y gerente actual, es el encargado de introducir la tecnología más avanzada que, integrada con la experiencia y la tradición en la elaboración de la sidra natural, ha convertido el llagar en uno de los mejores de la región. Sidra Menéndez cuenta también con una plantación propia de manzanos que llega en la actualidad a los 3.000 pomares.

Productos que elabora:

- Sidra Natural Menéndez
- Sidra Natural Val d'Ornón D.O.P. "Sidra de Asturias"

Forma parte de los llagares integrados en la "Ruta de la sidra", por lo que ofrece visitas guiadas con degustación previa reserva.



Aitana Castillo González / C.P. Jovellana



Roberto Catalán Arenas / C.P. Jovellana



SIDRA CASTAÑÓN

BARRIO SANTA ANA, 34
QUINTES VILLAVICIOSA
TEL.: 985 89 45 76

- ELOGIO DE ORO 2011
- PREMIO DEL PÚBLICO 2008

GERENTE: D. JULIAN CASTAÑÓN GARCIA

Lagar creado por D. Alfredo García, abuelo materno del actual director, en 1927, empleando desde sus inicios los métodos más tradicionales de esta industria sidrícola.

Productos que elabora:

- Sidra Natural Castañón
- Sidra Natural Valdeboides D. O. P. "Sidra de Asturias"

Este llagar ofrece visitas guiadas, previa concertación



SIDRA CABUEÑES

CAMINO DEL BARREO, 5
 CEFONTES CABUEÑES
 TEL.: 985 16 24 22-985 36 68 67



GERENTES:

D. DIEGO AGÜERA FERNÁNDEZ Y
 DÑA. Mª JESÚS ARGÜELLES SUÁREZ

Este lugar, ubicado en la parroquia del mismo nombre, en el entorno de la Senda del Río Peñafrancia, y sustentado en la más pura industria regional y tradicional, se fundó en el año 1940 de la mano de D. Eugenio Suárez Cifuentes, y a finales de los años 90 sus herederos junto a la familia Agüera-Fernández, dan un gran impulso al mismo con una constante renovación y modernización de sus instalaciones, utilizando siempre manzana asturiana y manteniendo los métodos tradicionales en la elaboración de la sidra.

Productos que elabora:

- Sidra natural Cabueñes

Sidra Cabueñes continúa apostando por la manzana asturiana, y sigue en continua expansión de su producción con la plantación de nuevas pumaradas. El objetivo es lograr a corto-medio plazo el total autoabastecimiento de manzana. Este llagar está integrado en la "Ruta de la Sidra", por lo que se puede visitar La Pumarada y El Llagar, con explicaciones sobre la elaboración de la sidra, previa cita en el teléfono 669860598 (Diego).

SIDRA HUERCES

SAN MARTIN DE HUERCES
 S / N° GIJÓN
 TEL.: 985 13 70 85
 ELOGIO DE ORO 2006



GERENTE: D. MARIANO NORNIELLA SÁNCHEZ

D. Mariano Norniella Sánchez, como gerente de Macrile S.A. funda el llagar Sidra Huerces en 1992. En la actualidad la bodega se ha desarrollado enormemente. Su comercialización se extiende a diferentes lugares de nuestra región y fuera de ella.

Productos que elabora:

- Sidra Natural Huerces
- Sidra Natural Covadonga
- Sidra M. Norniella Gran bouquet
- Sidra Arias-Extra
- Sidra Covadonga
- Sidra Riestra



SIDRA LOS GEMELOS

BARRIO DE CIMADEVILLA, 82
QUINTES. VILLAVICIOSA
TEL.: 985 89 47 31

GERENTE: D. TEODORO MORÍS COSTALES

La iniciativa de este lagar surge gracias al gran número de plantaciones de manzanos que sus fundadores cultivaban, lo que les llevó a crear su propia marca de sidra.

Productos que elabora:

- Sidra Natural Los Gemelos

Posibilidad de visitar la bodega, previa concertación.



Lucía Álvarez Iglesias / C.P. Jovellanos 2º



SIDRA ACEBAL

CABUEÑES, S / N° GIJON
TEL.: 985 36 41 20

GERENTE: D. LUIS A. ACEBAL VALDÉS

Sidra Acebal fue fundada a finales del siglo XIX por D. Benito Acebal, quien años atrás ya mayaba de forma artesanal. En 1925 su hijo, conocido como El Fraile, construye una nave incorporando las primeras prensas que hubo en España a nivel industrial. Las generaciones posteriores potenciaran las instalaciones y la producción, siguiendo los principios de su fundador e incorporando a la vez todos los adelantos técnicos en la medida en que les ha sido posible.

Productos que elabora:

- Sidra Natural Acebal
- Sidra Natural El Carrascu D. O. P. "Sidra de Asturias"

Forma parte de los llagares integrados en la "Ruta de la Sidra", por lo que ofrece visitas guiadas con degustación, previa reserva en el teléfono 676 219 571 (Luís)



Inés Rodríguez Jiménez / C.P. Jovellanos



SIDRA PIÑERA

DEVA SERANTES
TEL.: 985 33 50 54

GERENTE: D. LUIS RAÚL PIÑERA

D. Nemesio Piñera pone en marcha el lagar familiar en el siglo XIX. A principios del XX pasa a manos de su hijo, D. José Piñera, quien a su vez en 1981 lo deja en manos de su hijo, el actual gerente D. Luis Raúl Piñera Blanco, que continúa elaborando sidra por procedimientos tradicionales, consiguiendo que al menos una cuarta parte de la manzana utilizada en su fabricación sea de cosecha propia.

Productos que elabora:

- Sidra Natural Piñera
- Sidra Natural Llosa Serantes D.O.P. "Sidra de Asturias"

Posibilidad de visitar la bodega previa concertación.



SIDRA JR ALTO INFANZON

ALTO DEL INFANZON, 5321
CABUEÑES - GIJON
TEL.: 985 33 84 37-696 19 16 33
www.sidrajr.es---info@sidrajr.es

PREMIO DEL PUBLICO 2010

GERENTE: D. JUAN JOSÉ TOMAS PIDAL



Bodega fundada a principios del siglo pasado (1910 aproximadamente) por la familia Rodríguez, ha pasado de padres a hijos hasta el año 2004 donde tristemente Amador Rodríguez fallece sin dejar descendencia. Es entonces cuando el actual gerente Juan José Tomás Pidal, ligado al mundo de la sidra desde muy temprana edad por descender de familia de llagareros y que había empezado a trabajar en esta bodega bastante joven, se hace cargo de la misma apostando por la modernización, innovación y nuevas tecnologías. Tiene muy presente lo aprendido de sus mentores desde sus comienzos para "obtener una sidra de calidad que satisfaga los paladares más exigentes y sea disfrute de todo aquel que le guste la sidra, la buena sidra"

El nombre de JR son las iniciales de uno de los fundadores, José Rodríguez en reconocimiento de su trabajo y esfuerzo para impulsar el crecimiento de la bodega.

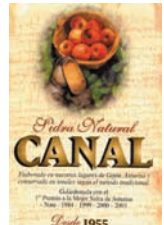
Productos que elabora:

- Sidra natural JR Etiqueta verde
- Sidra natural L'ynfanzón D.O.P.
- Sidra natural JR Etiqueta negra

Posibilidad de visitar la bodega previa concertación.

SIDRA CANAL

LAVANDERA S / N° B° LINARES
TEL.: 985 13 77 57



GERENTE: D. AVELINO CANAL BLANCO

Sidra Canal comienza su corta y brillante historia en 1955 cuando D. Avelino Canal empieza a mayar con la manzana de su propia cosecha. Este llagar crece considerablemente cuando su hijo se involucra en el negocio y hace nuevas inversiones, a través de las cuales se experimenta un notable incremento de la producción hasta llegar a la adquisición del prestigio y la calidad por la que este llagar ha sido premiado en diversas ocasiones.

Productos que elabora:

- Sidra Natural Canal
- Sidra Natural El Santu D. O. P. "Sidra de Asturias"



SIDRA BUZNEGO

ARROES VILLAVICIOSA
TEL.: 985 89 90 19
e-mail: jmbuznego@wanadoo.es

ELOGIO DE ORO 1998

GERENTE: D. JOSE MANUEL BUZNEGO RUIZ

Hace más de siete décadas es fundado en Arroes, en pleno corazón del concejo de Villaviciosa, por Don Abelardo Buznego Fernández (persona de gran vocación industrial) un pequeño lagar que poco a poco ha ido creciendo a manos de sus descendientes Don José Manuel y Don Abelardo, hasta lo que hoy conocemos como Sidra Buznego. Un lagar que consta de unas instalaciones totalmente actualizadas, pero sin perder el gusto tradicional, ya que tenemos una nave de piedra con toneles de madera donde se pueden celebrar espichas, además del resto de las naves con depósitos de fibra, zona de elaboración, zona de embotellado y zona de almacenamiento.

En esta empresa dedicamos todos nuestros esfuerzos para que el producto que elaboramos esté siempre en unas óptimas condiciones y sea como hasta ahora del agrado de todos nuestros consumidores.

Productos que elabora:

- Sidra Natural Buznego
- Sidra Zapica Tradicional D.O.P. "Sidra de Asturias"
- Sidra Zapica de Nueva Expresión D.O.P. "Sidra de Asturias"



SIDRA CAMIN

LAVANDERA / GIJÓN
TEL.: 985 13 60 17

PREMIO ELOGIO DE ORO 2002
PREMIO ELOGIO DE ORO 2007
PREMIO ELOGIO DE ORO 2010

GERENTE:
D. EMILIO MENÉNDEZ TRABANCO

Sidra Camín nace en Lavandera bajo el nombre de Vicente Camín Álvarez. En 1980 pasa a ser propiedad de la familia Trabanco quienes, tras la constitución de Lagares Asturianos en 1992, continúan explotando la marca sin que la elaboración haya perdido su carácter artesanal.

Productos que elabora:

- Sidra Natural Camín
- Sidra Natural Camín Cosecha Propia adscrita a la marca de calidad "Sidra natural de Manzana Seleccionada"
- Sidra Extra Brut Lagar de Camín
- Vinagre de manzana Solarina
- Vinagre de sidra Camín

Alicia González Baquero / C.P. Jovellanos 1ºA



Rafael Gallego Arce / C.P. Jovellanos 3ºA





SIDRA TRABANCO

LAVANDERA, S / N° GIJÓN
TEL.: 985 13 60 17-985 13 80 03
985 13 68 75



ELOGIO DE ORO 1996
ELOGIO DE ORO 2000
ELOGIO DE ORO 2005

GERENTE: D. SAMUEL MENÉNDEZ TRABANCO

Artesanos de la sidra desde 1925, Trabanco ha sido en Asturias sinónimo de una apreciada sidra natural, obtenida a partir de las mejores manzanas de variedades seleccionadas y elaborada siguiendo métodos apenas inalterados desde hace siglos, métodos tradicionales a los que, únicamente, se han ido añadiendo las condiciones higiénico-sanitarias que recomienda el sentido común e impone, en definitiva, la modernidad. Son muestra de su calidad los galardones obtenidos en las últimas décadas.

Productos que elabora:

- Sidra Natural Trabanco
- Sidra Natural Trabanco Cosecha Propia, adscrita a la marca de calidad "Sidra natural de manzana seleccionada"
- Sidra Poma Áurea D. O. P. "Sidra de Asturias"

Posibilidad de visitar la bodega previa concertación.

Instalación hostelera: Posee restaurante, sidrería y bodega de espichas en un marco natural de fascinante belleza. Venta directa en bodega de: Sidra natural, brut de sidra y vinagre.





LLAGAR BERNUECES

CASTIELLO DE BERNUECES GIJÓN

TEL.: 985 13 49 33 – 985 13 11 88

nfo@llagarbernueces.com

GERENTE: D. MIGUEL ÁNGEL MARTÍNEZ MEANA

D. José Menéndez Menéndez, dedicado a la plantación de manzana de sidra, decide dar salida a su plantación de manzanos y en 1891 invierte en la creación de un lagar. En 1940, el yerno de éste se hace cargo del negocio siguiendo con la misma ética y con la cosecha propia de manzanas. Al hacerse cargo de la empresa el biznieto del fundador, D. Miguel Ángel Martínez Meana, volverá a darse a conocer en toda la región. Acomete importantes reformas en el lagar: renovación de maquinaria, depósitos, ampliación de la nave, automatización de lavado, embotellado y etiquetado. Además de adaptar las instalaciones a los tiempos actuales, Miguel Ángel investiga en el lanzamiento al mercado de nuevos productos como es la tradicional sidra dulce asturiana pero embotellada de manera que se respeten todas las condiciones higiénico-sanitarias que debe cumplir un producto de cara al consumidor final. Otro producto novedoso fabricado en este lagar es la sangría de sidra.

Productos que elabora:

- Sidra Natural Bernueces
- Sidra gasificada Sidru's
- Zumo de manzana Bernueces (sidra dulce)
- Vinagre de sidra, al ajo, estragón y romero Sidru's.
- Aguardiente de sidra Sidru's 40°
- Licor de manzana Sidru's en 19° y 25°
- Sidría (sangría de sidra)
- Sidra de sabores (tropical, manzana verde y limón)

Posibilidad de visitar la bodega previa concertación.

Instalación hostelera: sidrería-restaurant, merendero, grandes salones con posibilidad de celebración de espichas pequeñas y grandes, bodas, convenciones y comidas de empresa.



LLAGAR DE CASTIELLO

C / CAMINO DE SAN MIGUEL, 807

CASTIELLO DE BERNUECES

TEL.:985 36 83 38 / FAX.:985 364807

www.llagarcastiello.com

info@llagarcastiello.com

GERENTE: D. MIGUEL ÁNGEL ESTEBAN

Lagar constituido por los hermanos Herminio y Joaquín Cortina en 1965.

Actualmente pertenecen a la Sociedad Industrias Derivadas de la Manzana.

Productos que elabora:

- Sidra natural El Llagar de Castiello

Instalación hostelera: Lagar con posibilidad de celebración de espichas, bodas, convenciones y comidas de empresa.

Covadonga Alonso Ruisanchez / C.P. Jovellanos 1ºB

María Rea Medio / C.P. Jovellanos 1ºA





SIDRA VALLINA

FONFRIA, 33 PEÓN VILLAVICIOSA
 TELF.: 985 89 40 52

GERENTE:
 BENJAMÍN VALLINA CUESTA

El lagar Sidra Vallina se crea a mediados del siglo pasado. Los inicios correrán a cargo de Víctor Vallina, quien comienza la actividad con el embotellado de 5.000 litros, destinados por entero a la zona de Villaviciosa. En el año 1968 el negocio pasa a manos de su sobrino Benjamín Vallina Cuesta, actual gerente. Sidra Vallina dispone de un equipamiento moderno, sin perder de vista las técnicas de elaboración tradicional. Asimismo, dispone de 4,5 ha. de pumarada de variedades seleccionadas y de 3,5 ha. de pumarada tradicional. En la actualidad elabora aproximadamente 980.000 l.

Productos que elabora:

- Sidra Natural Vallina



SIDRA PEÑÓN

ALBANDI CARREÑO
 TEL.: 985 87 02 28

ADMINISTRADORES:
 D. SILVERIO GONZÁLEZ CABO
 D. JUAN MIGUEL GONZÁLEZ CABO



Corría el año 1910 cuando Francisco Glez fundaba Sidra Peñón. Continuó su andadura su nieto Miguel González que fue el primer galardonado con el premio "Tonel de Oro" durante la primera edición de la Fiesta de la Sidra Natural de Gijón en 1990.

Hoy sus descendientes seguimos elaborando de forma artesanal, sin renunciar a los últimos avances tecnológicos, una sidra natural de calidad. La calidad de nuestro producto es consecuencia de un minucioso y cuidado proceso de elaboración, que comienza con la selección y mezcla de las mejores variedades de manzana y finaliza con el embotellado del producto en condiciones óptimas de color, sabor y aroma. Este año cumplimos cien años. La satisfacción, confianza y fidelidad de nuestros clientes es nuestra mejor recompensa.

Productos que elabora:

- Sidra Natural Peñón
- Sidra Natural Peñón Selección Especial adscrita a la marca de calidad "Sidra Natural de Manzana Seleccionada"



SIDRA LA NOZALA

CTRA. AS-18, KM. 4,4 S / N°
PORCEYO GIJÓN
TELF.: 985 30 71 32

GERENTE: D. JESÚS VIDAL FERNÁNDEZ

La Nozala reaparece con el nuevo siglo y con aire totalmente renovador en un nuevo emplazamiento (Porceyo), donde combina la tradición con la modernidad en unas magnificas instalaciones. Dentro de una apuesta por la calidad ha dado el paso para ser uno de los lagares que elabora sidra con manzana asturiana seleccionada.

Productos que elabora:

- Sidra Natural La Nozala
- Sidra Natural La Nozala Oro, adscrita a la marca de calidad "Sidra Natural de Manzana Seleccionada"
- Sidra Natural Escalada D. O. P. "Sidra de Asturias"
- Sidra Natural Escalada Nueva Expresión D. O. P. "Sidra de Asturias"

Posibilidad de visitar la bodega previa concertación.



LLAGAR EL GOBERNADOR

EL GOBERNADOR
S / N° VILLAVICIOSA
TEL.: 985 89 26 16

GERENTE: LOS HERMANOS
D. FRANCISCO Y D. ROBERTO
MARTÍNEZ SOPEÑA

Tras regentar durante más de 16 años la sidrería "El Faraón" en Villaviciosa, los hermanos Martínez Sopeña inician su trayectoria como lagareros en 1992, manteniendo los métodos tradicionales de elaboración y cuidando la manzana con mimo, para lo que consideran necesario el uso de variedades autóctonas de manzana seleccionadas, por lo que emplean manzanas cultivadas en sus propias pomaradas.

Productos que elabora:

- Sidra Natural El Gobernador
- Sopeña Selección, adscrita a la marca de calidad "Sidra natural de manzana seleccionada"
- Sidra Natural España D. O. P. "Sidra de Asturias"
- Sidra Sopeña: elaborada como apuesta por la sidra de Nueva Expresión
- Pomorvm: licor de manzana elaborado a partir del aguardiente obtenido por destilación de la sidra natural en alambique
- Llagar de Oles: extraordinario vinagre de sidra que reúne todas las propiedades beneficiosas de este producto totalmente natural

Posibilidad de visitar la bodega, previa concertación

Alvaro Puebla Ruisanchez / C.P. Jovellanos 1ºB



Irene García Rodríguez / C.P. Jovellanos 3ºa





SIDRA ARBESU

C / EL CAMPO, 19 SANTA MARINA SIERO
 TEL / FAX: 985 74 23 90 TEL.: 622 62 28 95
www.restaurantearbesu.com
maria@restaurantearbesu.com

GERENTE:

D. IGNACIO ARBESU CIMADEVILLA



Situado en Santa Marina de los Cuclillos – Siero a 10 minutos de Oviedo, en uno de los mas bellos paisajes de Asturias, el Llagar Arbesu cuya historia se remonta a los años 40 ha ido desarrollándose y evolucionando como un lugar único de encuentro entre amigos, fiestas y reuniones con gran tradición asturiana.

D. Aurelio Arbesú, vecino de Santa Marina de toda la vida, empieza a fabricar sidra para su familia y amigos. Debido al éxito y contando con la ayuda de su sucesor, D. Manuel Arbesu, poco a poco fue aumentando el negocio con nuevas instalaciones y maquinaria apropiada hasta conseguir un nombre con gran calidad. Posteriormente, continua la ampliación con la incorporación de la restauración en la cual intervienen los 5 hijos de D. Manuel y Dña. Leonor.

Hoy por hoy, estamos encantados de seguir, y esperamos que por mucho tiempo, con nuestras siguientes generaciones, a vuestro servicio, porque nuestra casa es vuestra casa.

Productos que elabora:

- Sidra Natural Arbesu

Posibilidad de visitar la bodega. Incluye: proyección audiovisual de la historia de la sidra y su proceso de elaboración, visita a los llagares, cata de sidra y degustación de quesos asturianos. Duración aproximada 45 minutos.

Instalación hostelera: Restaurante de arquitectura moderna con amplias instalaciones y diferentes salones para celebrar todo tipo de eventos, desde espichas tradicionales a bodas. Con servicio de carta los fines de semana se puede degustar una gastronomía tradicional con productos de primera calidad en un ambiente tranquilo y sobre todo muy familiar. Para quienes lo conocen, la calidad es su referencia.



SIDRA TOMÁS

CANDANAL - MANZANEDO, 23
VILLAVICIOSA
TEL.: 985 89 41 19

GERENTE: D. JOSÉ GARCÍA MEANA

La fabricación de sidra natural la inicia D. José Tomás, quien comienza a mayar para consumo particular y familiar hacia 1940. Su hijo toma la iniciativa de ampliar y comercializar el producto en el año 1953, fecha en la que se funda formalmente la bodega. En la tercera generación, el actual gerente D. José Tomás Meana, será el que realice los cambios necesarios para poder competir en este sector de gran auge en Asturias.

Productos que elabora:

- Sidra natural J. Tomás
- Sidra natural Molín del Medio (D. O. P "Sidra de Asturias").

Instalación hostelera: chigre tradicional anexo.



SIDRA LA GOLPEYA

LA GOLPEYA. 13
MUÑO - SIERO
TEL.: 985 72 01 25
tagolpeya@hotmail.es

GERENTE: D. ROBERTO GARCÍA MEANA

La Golpeya es una empresa familiar localizada en Siero. Dispone de una extensión de más de 10 hectáreas dedicadas al cultivo de las mejores manzanas seleccionadas para elaborar su Sidra Natural. La experiencia proporcionada por los años, el cuidado y selección de la materia prima de primera calidad y el uso de las mejores tecnologías, dan como resultado una sidra natural excepcional para el disfrute de los sentidos.

Productos que elabora:

- Sidra Natural La Golpeya
- Sidra Natural Los Navalotes DOP Sidra de Asturias

Instalación Hostelera:

Elabora propuestas muy especiales en torno a la sidra como el "Maridaje en clave asturiana", "Entre pomaradas" o la Visita "Culín en mano"

Disponibilidad de actividades previa reserva

Olay Iglesias Palacio / C.P. Jovellanos 3ºB



Celia Verdades Bueno / C.P. Jovellanos 2ºB





MERCADÍN ARTESANOS PARTICIPANTES

Confitería Collada
Monasterio de Corías
Heladería Islandia
EL Sidru Selecciones
Oleum
Les Camisetas
Nemoralia
Confitería Colón
Grupo Trabanco
La Casuca de Pastorias
Licores Vayú
Dulces Frutambar
Acebache de Llantones
Sentir el Chocolate
Panadería La Castañal
L'Ayerán
Obrador San Cosme
El Molín del Nora
Quivera Natural
Viandas y Saberes
Conchi Espeleta
Somiedo Productos Asturianos
El Tallerín del Güelu
Speltastur
Caramelos Abuelo Domingo
Astur Plateada
Canaá Cocktails y +



CONFITERIA COLLADA

Plaza del Marqués, 10 - Gijón
Tel. 985 34 05 22

Frisuelos de manzana y crema
Pelayos y Pelayinos
Casadielles de nuez y manzana
Tartaletas de arroz y manzana
Milhojas de manzana
Bartolos de almendra con manzana
Tartas de manzana y almendra
Tarta de queso con manzana
Bollinos de cabrales y manzana



MONASTERIO DE CORÍAS

Monasterio de Corias s/nº
Cangas de Nancea
Tel. 669 56 89 05

Licor de sidra dulce
Crema de manzana
Licor de manzana con manzanines
Aguardiente de sidra



HELADERÍA ISLANDIA

San Antonio, 4 - 13 - Gijón
Tel.: 985 35 07 47

Helados de: sidra, manzana,
yogur con manzana
Empanada de manzana
y de queso azul con manzana
Magdalenas con manzana
Granizado de sidra y manzana



EL SIDRU SELECCIONES

Camino de la Nisal, 1104
Castiello de Bernueces - Gijón
Tel. 985 13 49 33

Sidra Natural Bernueces
Sidra dulce
Sangría de sidra
Sidra de sabores
Sidra achampanada Sldru's Gran Reserva
Licores y orujos de sidra

Lucia Menéndez Merediz / C.P. Jovellanos 3ºB



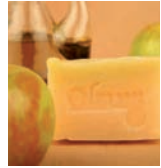
Elsa Vásquez Suárez / C.P. Jovellanos 3ºB





OLEUM
 Villanueva s / nº Santa Eulalia de Cabranes
 Tel. 985 89 82 56

Jabones naturales
 Sales de baño
 Aceites para el cuerpo
 Ambientadores
 Velas
 Todos ellos con
 aromas de manzana



LES CAMISETES
 C/ San Pelayo 32, 30
 Cangas de Onís
 Tel. 660505932



Camisetas y otros artículos de regalo como imanes, llaveros, pulseras etc

NEMORALIA
 Postigo Bajo, 4 - Oviedo
 Tel. 639 93 55 13

Piezas de madera noble adornadas con flores naturales del manzano, pendientes, colgantes, anillos broches y pulseras



CONFITERIA COLÓN
 Plaza del Ayuntamiento, 20
 Villaviciosa
 Tel.: 985 89 04 53

Tarta de sidra
 Tartina de manzana
 Bollos de la Abuela
 Borrachinos de orujo de sidra...



LAGARES ASTURIANOS
 Camino del Barreu, 42 Lavandera - Gijón
 Tel. 985 13 80 03

Sidra Trabanco
 Vinagre Camín
 Vinagre Solarina
 Sidra Poma Áurea DOP
 Brut Lagar de Camín





LA CASUCA DE PASTORIAS

Llonin - Peñamellera Alta
Tel. 985 41 58 95

Mermeladas de manzana
Zumos de frutas
Sidra
Vinagre de manzana
Sidra dulce y mosto de manzana



MIELES Y LICORES VAYÚ

Ladines, 66 - Sobrescobio
Tel. 650 65 76 40

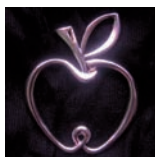
Licor de manzana.
Rebujito de manzana
Chupitos de sidra



DULCES FRUTAMBAR

Camín de Leorio, 2004
San Martín de Huerces - Gijón
Tel.: 985 13 70 85

Dulce de manzana
Sidras Naturales Huerces
Sidra Achampanada "M. Norniella"



ACEBACHE DE LLANTONES

Camín de la Redonda, 740 - Gijón
Tel. 985 16 75 90

Piezas de joyería: pendientes, pulseras,
gargantillas, colgantes, gemelos, etc...
con motivos de manzanas



SENTIR EL CHOCOLATE

Paseo de Begoña - Gijón
Tel. 985 34 23 25

Empanada de manzana
Pastel de manzana y crema
Bizcocho de manzana
Milhojas de manzana y crema



PANADERÍA LA CASTAÑAL

La Castañal s/nº - Bimenes
Tel. 985 70 09 19

Bizcochos de manzana y avellana
Bizcochos de manzana y chocolate
Tortas golosas de manzana
Galletas de avellana con forma de manzana, ...

Miguel Ángel Arduro Fernández / C.P. Jovellanos 4ºA



Rodrigo Cid Colino / C.P. Jovellanos 4ºA



L'AYERÁN

Casomera, 1 - Aller
Tel. 985 48 58 08



- Licor de sidra.
- Mermelada de manzana con pasas
- Mermelada de manzana ecológica
- Mermelada de manzana a la menta
- Zumo de manzana
- Zumo de manzana y arándanos
- Mermelada de manzana con arándanos
- Frixuelos

OBRADOR SAN COSME

Ceriñola, 16 - Gijón
Tel. 985 30 00 98



- Frixuelos rellenos de manzana
- Tarta de manzana
- Gijonudos
- Mayada de cabrales y manzana
- Galletas de manzana

MANZAL

Pla. La Barreda, 4 - Noreña
Tel.: 655 56 86 00



- Licor de sidra dulce
- Aguardiente de sidra
- Crema de manzana

QUIVERA NATURAL

Saavedra Fajardo, 2
Fuente Álamo, Murcia
Tel. 968 59 85 72



- Cosméticos naturales elaborados con perfume de manzana
- Cremas: hidratante, regeneradora, nutritiva
- Crema microesferas de seda
- Aceite de Jojoba
- Aceite de Rosa Mosqueta



VIANDAS Y SABERES

C / Saavedra Fajardo, 2
Fuente Álamo, Murcia
Tel.. 676 84 15 35

Pastelillos de manzana, avellanas,
chocolate y nueces
Bolletes de dulce de manzana y canela
Galletas de sirope de manzana,
pipas y sésamo
Cuernecillos de manzana y almendra
Pañuelitos de almendra y sirope de manzana
Barritas de dátíl y dulce de manzana
Dátiles macerados en licor de manzana
Tarta de manzana
Tarta de chocolate con sirope de manzana ...



CONCHA ESPELETA

Corín Tellado, 12 - Gijón
Tel. 985 37 27 38

bolsos, cinturones, carteras, llaveros,
pulseras, pendientes, gargantillas



SOMIEDO PRODUCTOS ASTURIANOS

San Bernardo, 5 - Gijón
Tel. 984 49 00 94

Bonito a la sidra enlatado
Cerveza a la sidra
Queso a la sidra
Chorizos a la sidra enlatado
Sidra natural y achampanada
Aguardiente de sidra – orujo
Mermelada
Bombones a la sidra



EL TALLERÍN DE GÜELU

Ángel Enbil, N4 6º izq.
Pola de Siero
Tel. 617 19 91 68

Tortos de maíz con matachana
y compota de manzana
Bollos de dulce de manzana y pera casera con canela
Bizcochinos de manzana y crema
Bollinos de queso y membrillo (opcional un poco de queso)

Alvaro Morán Álvarez / C.P. Jovellanos 4ºB



Claudia Quesada Eguía / C.P. Jovellanos





SPELTASTUR

C/ Padre Gafo, 30 - Pola de Lena
Tel. 985 496 134

- Pan de escanda eco con sidra y manzana
- Pan de escanda eco con manzana y nueces
- Pan de escanda eco con manzana
- Bizcocho de escanda eco con manzana y avellana
- Magdalenas de escanda eco con manzana y chocolate negro
- Suspiros de escanda eco con forma de manzana
- Empanada de escanda eco y compota de manzana
- Casadiella de escanda eco con nuez y manzana
- Carrapiellos de escanda eco con manzana y avellana



CARAMELOS ABUELO DOMINGO

Polígono Mies Molladar - Nave 4
Cartes - Cantabria

- Peptinas de manzana verde y manzana dulce, de manzana roja
- Peptinas de manzana con moras, manzana con fresas, manzana con clementinas y con limón
- Peptinas de manzana asada con canela y con dulce de leche
- Manzanas con caramelo



ASTUR PLATEADA

Instituto, 35 - 2º izq. Gijón
Tel 985 34 60 33

- Pins, llaveros, colgantes de cuero y plata, pendientes, gemelos, pasadores de corbata, sortijas, pulseras de cuero y plata...



4ºB

CANAÁ COCKTAIL Y+

Salustio Regueral, 10 bajo - Gijón
Tel.: 666 42 25 18

- Cocktails
- Sidra brut Nature Emilio Martínez 1% El Gaitero
- Tostas variadas
- Brochetas y Tortos con manzana



PROGRAMA

XXI FIESTA DE LA SIDRA NATURAL

21 a 26 agosto Xixón 2012

Lunes 20 La Exposición

EXPOSICIÓN:

11 AÑOS DE HISTORIA, LAS ETIQUETAS EN LA SIDRA NATURAL DE ASTURIAS LES "SIDROGRAFIES", de Xurde Margaride

Patio central del Centro de Cultura Antigua Instituto CCAI. Del 20 al 31 de agosto

De lunes a viernes, de 9.00 a 21.30h. Sábado, de 10.00 a 14.00h.

y de 16.00 a 21.00h. Domingo, de 10.00 a 14.00h.

Martes 21 Día del Arte Urbano y Sidra

MERCADÍN DE LA SIDRA Y LA MANZANA

Jardines de la Reina 18.00h. a 24.00h.

EXHIBICIÓN DE ARTE URBANO

Jardines de la Reina 18.00h.

Miércoles 22 "Del Llagar a la Cazuela"

MERCADÍN DE LA SIDRA Y LA MANZANA

Jardines de la Reina 11.00 a 24.00h.

CONCURSO DE ESCANCIADORES

Plaza Mayor 17.00h.

DEL LLAGAR A LA CAZUELA

Restaurante Las Carolinas 20.00h

I Concurso de cocina "Les recetas de mi güela"

EXHIBICIÓN DE ARTE URBANO

Jardines de la Reina 20.00h.

Jueves 23 Jornada de La Sidra Casera

MERCADÍN DE LA SIDRA Y LA MANZANA

Jardines de la Reina 11.00 a 24.00h.

BUS DE LA SIDRA

Parada de Fomentín

- 12:30h. Visita al Llagar de Sidra Trabanco
- 16.30h. Visita al Llagar de Sidra Bernueces

I JORNADA DE SIDRA CASERA

Salón de Actos de la Antigua Rula

- 13.00h. **Encuentro de elaboradores de sidra**
Una oportunidad para el intercambio de experiencias.
- 18.00h. **Respuestas prácticas sobre el cultivo del manzano**
 - Mantenimiento anual del cultivo del manzano
 - Cultivo ecológico/ cultivo integrado
 - Abono anual
 - Tratamiento fitosanitario: plagas, enfermedades
 - Mantenimiento del suelo
 - Poda

I CONCURSO DE SIDRA CASERA DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

Plaza Mayor 20.30h.

- Selección de la mejor Sidra Casera de Gijón

ENTREGA DE PREMIOS DEL MERCADÍN DE LA SIDRA Y LA MANZANA

Plaza Mayor 21.00h.

"Al Puestu Más Prestosu" "A les Mercancías Meyor Presentaes" y "Al Productu Más Novedosu"

I CONCURSO DE SIDRA CASERA DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

Plaza Mayor 21.30h.

- Selección y Premio "A la Mejor Sidra Casera de Asturias"
- Entrega de premios



Viernes 24 Día del Escanciador

MERCADÍN DE LA SIDRA Y LA MANZANA

Jardines de la Reina 11.00 a 24.00h.

BUS DE LA SIDRA

Parada de Fomentín

- 12:30h. Visita al Lagar de Sidra Buznego
- 16:30h. Visita al Lagar de Sidra Piñera

CATA DE SIDRAS ESPUMOSAS

Campo Valdés 13.30h.

RÉCORD MUNDIAL DE ESCANCIADO SIMULTÁNEO

Playa de Poniente

- 18.30h. Comenzaremos a bajar a la Playa.

La Organización proporcionará las primeras 7577 botellas (7576+1) para superar el récord del año pasado.

Los participantes DEBERAN TRAER SU VASO.

HABRÁ UN ACCESO ESPECIAL DEBIDAMENTE SEÑALIZADO PARA AQUELLOS PARTICIPANTES QUE TRAIGAN ADEMÁS SU PROPIA BOTELLA.

- 20.30h. (Aprox.) Intentaremos batir el récord mundial.

Mientras tanto haremos el sorteo del circuito termal con noche de alojamiento para dos personas entre los votantes que han constituido el Jurado B del Premio "Tienes que ir a ..."

y también el que nos dirá quienes serán los jurado del Premio del Público en esta edición. La música correrá a cargo de la Banda de Gaitas Noega.

Sábado 25 Día de los Cancios

MERCADÍN DE LA SIDRA Y LA MANZANA

Jardines de la Reina 11.00 a 24.00h.

POMARADA BUS

Parada de Fomentín 12.00h.

Un encuentro con el paisaje y los aromas de Asturias. Una oportunidad única para disfrutar visitando nuestras pomaradas cuando los manzanos están en fruto. Incluye una breve introducción informativa

BUS DE LA SIDRA

Parada de Fomentín

- 12:30h. Visita al Lagar de Sidra Castañón
- 16:30h. Visita al Lagar de Sidra Menéndez

TALLER DE ESCANCIADO DE SIDRA

Campo Valdés 13.00h.

Aprende a echar sidra de la mano de profesionales cualificados.

CANCIOS DE CHIGRE

Plaza Mayor 21.00h.

Con la gran actuación del público asistente.

Una cita ineludible del verano gijonés, con la actuación de la Coral Polifónica Gijonesa Anselmo Solar dirigida por Santi Novoa.



PROGRAMA

Domingo 26 Día de la Sidra Natural

MERCADÍN DE LA SIDRA Y LA MANZANA

Jardines de la Reina 11.00 a 22.00h.

REUNION DEL JURADO PREMIO "ELOGIO DE ORO"

Plaza Mayor y Plaza del Marqués 11.30h.

El Jurado del Premio "Elogio de Oro", se reunirá para efectuar la cata y decidir cual es la mejor sidra servida en la fiesta.

REUNION DEL JURADO "PREMIO DEL PUBLICO"

Campo Valdés 11.30h.

El Jurado del "Premio del Público", formado por representantes de los consumidores, se reúne en el Campo Valdés para iniciar la cata en público de sidra que se efectuará por el método de "cata a ciegas".

"OFRENDA DEL PRIMER CULIN"

Plaza Mayor y Plaza del Marqués 12.00h.

ACTO PROTOCOLARIO

En el transcurso del mismo **Dña. Carmen Moriyón, Alcaldesa de Gijón**, dará la bienvenida a los lagareros participantes, e **impondrá el "Tonel de Oro" a D. José Tomás de Sidra Tomás**. A continuación **D. Julián Castañón** en representación de Sidra Castañón ganadora del Premio "Elogio de Oro 2011", y **D. Gerardo Menéndez** en representación de Sidra Menéndez, ganador del "Premio del Público 2011", escanciarán los primeros culinos de la Fiesta.

La música estará a cargo de la Banda de Gaitas Noega.

Una vez finalizado el acto comenzará la degustación de sidra en los stands.

ENTREGA DEL PREMIO "TIENES QUE IR A"

Escenario de la Plaza Mayor 13.30h.

La ganadora de este premio será considerada a partir de ese momento y durante un año la mejor sidrería de Gijón para tomar un buen culín de sidra.

ENTREGA DEL "PREMIO DEL PÚBLICO"

Escenario de la Plaza Mayor 14.00h.

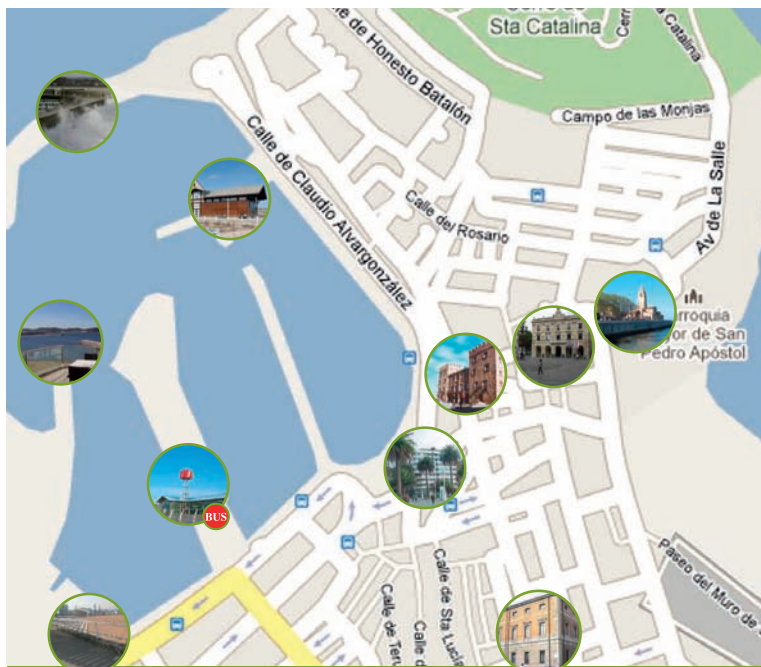
ENTREGA DEL PREMIO "ELOGIO DE ORO"

Escenario de la Plaza Mayor 14.30h.

FIN DE FIESTA

Plaza Mayor y Plaza del Marqués 15.00h.

La Banda de Gaitas Villa de Xixón interpretará el "Asturias Patria Querida" que dará por finalizada la degustación.



SITUACIÓN XXI FIESTA DE LA SIDRA



PLAZA MAYOR

- ZONA DE DEGUSTACIÓN - CONCURSO DE ESCANCIADORES
- CANCIOS DE CHIGRE - I JORNADA SIDRA CASERA / CONCURSO



PLAZA DEL MARQUES

- ZONA DE DEGUSTACIÓN



JARDINES DE LA REINA

- MERCADÍN DE LA SIDRA Y LA MANZANA
- EXHIBICIONES DE ARTE URBANO



PLAYA DE PONIENTE

- RÉCORD DE ESCANCIADO SIMULTÁNEO DE SIDRA



CAMPO VALDES

- CATA PÚBLICA "PREMIO DEL PÚBLICO" - CATAS DE SIDRA
- CURSO DE ESCANCIADO



INFOGIJON / FOMENTO

- PUNTO DE ENCUENTRO PARA EL BUS DE LA SIDRA



ANTIGUA RULA (PUERTO DEPORTIVO)

- I JORNADA DE SIDRA CASERA / CHARLAS



PUNTA LIQUERICA (PUERTO DEPORTIVO)

- ARTE URBANO EN LA FIESTA DE LA SIDRA / GRAN MURAL



RESTAURANTE LAS CAROLINAS (ESPIGÓN DE TALASOPONIENTE)

- DEL LLAGAR A LA CAZUELA "LES RECETES DE MI GÜELA"



CENTRO DE CULTURA ANTIGUO INSTITUTO

- EXPOSICIÓN "100 AÑOS DE HISTORIA. LAS ETIQUETAS EN LA SIDRA NATURAL DE ASTURIAS"

Organiza



Colaboran



Patrocina

