



GIJÓN / XIXÓN 20 A 28 D'AGOSTU 2016

“Fiesta d'interés
turísticu rexonal”

BRANU
CULTURAL
ATLANTICU
Gijón / Xixón

LABORAL
kutxa

Xixón | :Divertia

D. BENJAMÍN VALLINA CUESTA DE “SIDRA VALLINA” TONEL D'ORU 2016



Vallina, asina-y dicen los que lu aprecien, ye un home serenu, amable, que sopesa les cosas con bien de tiempu y actúa con determin. Tien una única pasión, la sidra. Porque pa Vallina, la sidra nin ye un oficiu, nin una vocación; ye directamente una pasión que comparte cola muyer, Gumersinda Iglesias Rendueles, y colos fíos, Víctor y Carolina.

Nació en Pion en 1945, entra en contactu cola sidra por cuenta'l so tíu y padrín D. Víctor Vallina, col que foi a vivir a los siete años, y que tenía un pequeñu llagar en casa. Con 12 años ya lu ayudaba. Home observador y gustosu d'aprender, desiguada l'alumnu pasó con muncho al maestru. Nel añu 1967 fai'l serviciu militar y cuando torna en 1968, entama'l so camín trayendo el llagar como empresa: con una autorización pa mayar 5000 litros, el correspondiente rexistru pa embotellar, y una furgoneta na que podía tresportar 50 caxes que vendía puerta a puerta.

Frutu de la observación, l'aprendizaxe de contínu, la calidá de la mazana y el procuru na elaboración, Vallina consigue una sidra de color mariello paya, de tastu afrutao con un toque daqué amarguriendo, que nun precisa publicidá pa vendelo, porque'l prestixu pola so calidá dán-ylo los propios clientes al traviés del boca a oreya. Ente los munchos premios collechaos ta l'Elogio d'Oru 2014 consiguiu na Fiesta de la Sidra de Gijón/Xixón.

Anguaño “Sidra Vallina” maya alredu de 700.000 l. y tien plantaes unes 30 hectárees de pumares. D. Benjamín ta xubiláu pero sigue mirando pola so sidra, aconsejando al so fíu Víctor, l'actual xerente de la bodega.

D. Benjamín Vallina, felicidaes por esti premiu tan merecíu, que-y conceden los sos collacios llagareros.

LLAGAREROS PARTICIPANTES



SIDRA PANIZALES

ESPINEDO, 13 MIERES
TFNU. 985 46 78 15

XERENTE: D. 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 membruella Cydia Hera.**



SIDRA TRABANCO

PREMIU ELOGIO DE ORO 1996 / 2000 / 2005 / 2013

CAMÍN DE LOS LLAGARES, 290
LLAVANDERA – GIJÓN/XIXÓN
TFNU: 985 13 80 03 – 985 13 68 75

Productos qu'ellabora: **Sidra Natural Trabanco, Sidra Natural Trabanco Collecha Propio, y Sobre la madre, acoyíes a la marca de calidá “Sidra de mazana seleccionao”, Sidra brut nature Poma Áurea (D O P Sidra d'Asturies), Sidra Avalon.** Bodega familiar venciada al mundu de la sidra dende 1925, asitiada na parroquia de Lavandera, na zona rural de Gijón/Xixón, arrodiada 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.



SIDRA MENÉNDEZ

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

CTRA. AS-248 (GIJÓN/XIXÓN A LA POLA SIERO) 8695,
33391 FANO, GIJÓN/XIXÓN
TFNU. 985 13 71 96 FAX: 985 13 81 30
www.sidramenendez.com
e-mail:gerardo@sidramenendez.com

XERENTE: D. 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, acutándolu primero.



SIDRA HUERCOS

PREMIU ELOGIO DE ORO 2006

SAMARTÍN DE GÜERCES., E/N – GIJÓN/XIXÓN
TFNU. 985 13 70 85

Productos que elabora: **Sidra Natural Huercos; Sidra Natural Covadonga; Sidra M. Norniella Gran bouquet; Sidra Arias-Extra; Sidra Covadonga; Sidra Riestra.**



LLAGAR DE CASTIELLO

C / CAMÍN DE SAN MIGUEL,
807 CASTIELLO BERNUECES
TFNU. 985 36 83 38 FAX.: 985 36 48 07
www.llagarcastiello.com
e-mail: info@llagarcastiello.com

XERENTE: D^a PAULA RUÍZ
Actualmente pertenecen a la Sociedad Industrias Derivadas de la Manzana.

Productos qu'ellabora: **Sidra Natural Llagar de Castiello.** Asitiáu na contorna de Gijón/Xixón con bárbars vistes a La Llaboral, el Llagar de Castiello ye ún d'esos espacios asturianos únicos onde la tradición cultural, la buena sidra y la gastronomía t'envuelven. Ideal pa la celebración d'eventos privaos, espiches, bodes, congresos y comides d'empresa. Arrodiáu de grandes xardinos y aparcamientu.

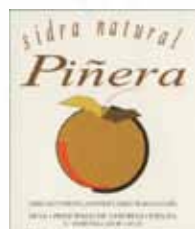


SIDRA JR EL AUTU L'INFANZÓN

PREMIU DEL PÚBLICU 2010 / 2012 / 2014

CTRA. N^o 632 N^o 5321 CABUEÑES 33394 GIJÓN/XIXÓN
TFNU. 985 33 84 37 / 696 19 16 33
www.sidrajr.es
e-mail: info@sidrajr.es

XERENTE: D. JUAN JOSÉ TOMÁS PIDAL
Productos qu'ellabora: **Sidra Natural JR Etiqueta verde; Sidra Natural JR Etiqueta negra.** Visites a la bodega acutándolu primero.



SIDRA PIÑERA

DEVA, SERANTES
TFNU. 985 33 50 54

XERENTE: D. LUIS RAÚL PIÑERA
Productos qu'ellabora: **Sidra Natural Piñera, Sidra Natural Llosa Serantes DOP Sidra d'Asturies.** Posibilidá de visitar la bodega, acutándolu primero.



SIDRA CABUEÑES

CAMÍN DEL CARRUÉ, 5
CEFONTES, BARBUÉS
TFNU. 985 16 24 22 / 985 36 68 67

XERENTE: D. 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, acutándolu primero nel teléfonu 669860598 (Diego).



SIDRA CANAL

CAMÍN DE LLINARES N^o 294
LLAVANDERA, GIJÓN-XIXÓN
TFNU. 985 13 77 57

XERENTE: ANDRÉS CANAL PALACIO
Productos qu'ellabora: **Sidra Natural Canal; Sidra Natural El Santu DOP Sidra d'Asturies**



SIDRA VALLINA

ELOGIO DE ORO 2014
FONFRIA, 33 PIÓN, VILLAVICIOSA
TFNU. 985 89 40 52
sidravallina@hotmail.com

XERENTE: VÍCTOR VALLINA IGLESIAS
Productos qu'ellabora: **Sidra Natural Vallina, Sidra Natural Valle de Pion DOP Sidra d'Asturies**



SIDRA L'ALLUME

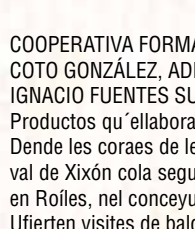
ROILES S/N, LLANGRÉU
TFNU. 630 93 92 73 / 617 25 43 43
info@sidralallume.com
www.sidralallume.com
www.facebook.com/sidralallume

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 Minerres, Sidra Natural L'allume torna al Festival de Xixón cola segunda collecha de la so tovia curtia historia. El llagar atópase en Roiles, nes conceyu de Llangréu, al lláu d'El Carbayu.

Ufierten visites de balde al llagar acutándolu primero.



SIDRA ARBESÚ

PREMIU DEL PÚBLICU 2013

C / EL CAMPU, 19 SANTA MARINA, LA POLA SIERO
TFNU. / FAX. 985 74 23 90
MOVIL 622 62 28 95
www.restaurantearbesu.com
maria@restaurantearbesu.com

XERENTE: D. IGNACIO ARBESÚ CALZADILLA
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.**

Posibilidá de visitar la bodega. Inclúi: proyección 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 ORIZÓN

PREMIU ELOGIO DE ORO 2015

ORIZÓN, 14 NAVA
TFNU. 669 35 45 74

XERENTE: D. JOSE 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 M. VIGÓN

TORNÓN, VILLAVICIOSA
TFNU. 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
TFNU. 985 89 90 19
jmbuznego@wanadoo.es

XERENTE: D. 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 CAMÍN

PREMIU ELOGIO DE ORO 2002 / 2007 / 2010

CAMÍN DE LOS LLAGARES, 290
LLAVANDERA – GIJÓN/XIXÓN
TFNU. 985 13 85 00

XERENTE: D. SAMUEL TRABANCO MENÉNDEZ
Productos qu'ellaboren: **Sidra Natural Camín Collecha Propio, acoyida a la marca de calidá “Sidra de mazana seleccionao”, Sidra espumoso Llagar de Camín, Vinagre de mazana Camín y Solarina** Pertenez tamién a la familia Trabanco, que ya cuenta col apoyu de la cuarta xeneración tanto nes labores téuniques como comerciales. La so sidra llevó dellos premios a nivel internacional, tanto nel concursu de Michigan como nel de Frankfurt.



SIDRA CASTAÑÓN

PREMIU DEL PÚBLICU 2008

PREMIU ELOGIO DE ORO 2011

BARRIU LOS PISONES N^o 90, CTRA. SAN MIGUEL
D'ARROES. 33314 QUINTUELES (VILLAVICIOSA),
ASTURIES. AUTOVÍA A8 - SALIDA 371
TFNU. 985 89 45 76 / 626 963 462
www.sidracastanon.es
email: info@sidracastanon.es

Productos qu'ellaboren: **Sidra Natural Castañón; Sidra Natural ValdeBoides D.O.P. “Sidra de Asturias” y Roxmut, bebida a base de sidra natural, alcohol 15°, macerao en barrica.**



SIDRA FRUTOS

BARRIU FRUIUZ N^o 28, 33314 QUINTUELES
VILLAVICIOSA, ASTURIES
TFNU. 985 89 48 26 / 626 65 89 53
www.sidrafrutos.com
e.mail: sidrafrutos@telecable.es

XERENTE: D. JULIÁN CASTAÑÓN GARCÍA.
Cola esperiencia de tres xeneraciones y el mesmu espíritu de superación pa ufiertar la meyor sidra natural, el Nuevu Llagar foi inauguráu n'Aviuentu del 2011 en Quintueles, mui cerca de Gijón/Xixón.

L'edificiu principal acueye les sales de prensáu, fermentación y embotelláu, les oficines, pumaraes y el vieyu llagar de toneles de castañu onde se pue facer cualesquier tipu de presentación y eventu.

L'área d'atención al públicu complétase 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.

Para más detalle sobre visitas al llagar, horarios y precios consultar la web: www.sidracastanon.es

Productos qu'ellabora: **Sidra Natural Castañón; Sidra Natural ValdeBoides D.O.P. “Sidra de Asturias” y Roxmut, bebida a base de sidra natural, alcohol 15°, macerao en barrica.**

Productos qu'ellabora: **Sidra Natural JR Etiqueta verde; Sidra Natural JR Etiqueta negra.** Visites a la bodega acutándolu primero.



SIDRA EL GOBERNADOR

EL GOBERNADOR E/N. VILLAVICIOSA
TFNU. 985 89 26 16

XERENTES: HERMANOS D. FRANCISCO Y D. ROBERTO MARTÍNEZ SOPEÑA
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; Pomorvm:** Illicor de mazana elaborao a partir del aguardiente destilao de la sidra natural n'alambique.

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 apreciáu polos grandes cocineros asturianos.

Toles sidres cola marca DOP (denominación d'orixe protexida d'Asturies) tán elaboraes 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'ellaboren los 3 tipos de sidra, natural, brut y de nueva espresión.

Posibilidá de visitar la bodega, acutándolu primero.



SIDRA LOS GEMELOS

PREMIU DEL PÚBLICU 2015

BARRIU DE CIMAVILLA, 82
QUINTES, VILLAVICIOSA
TFNU. 985 89 47 31

XERENTE: D. TEODORO MORÍS COSTALES
Productos qu'ellabora: **Sidra Natural Los Gemelos**
Posibilidá de visitar la bodega, acutándolu primero.



SIDRA ACEBAL

CABUEÑES E/N. GIJÓN-XIXÓN
TFNU. 985 36 41 20

XERENTE: D. 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 guíaes con preba, acutándolu primero nel teléfonu 676 219 571 (Luis)



LLAGAR BERNUECES

CASTIELLO BERNUECES, GIJÓN-XIXÓN
TFNU. 985 13 49 33 / 985 13 11 88
info@llagarbernueces.com

XERENTE: D. MIGUEL ÁNGEL MARTÍNEZ MEANA
Productos qu'ellabora: **Sidra Natural Bernueces, Sidra gasificada Sidra's, Zume de mazana Bernueces (sidra dulce), Sidra de sidra, al ayu, estragón y romeru Sidru's, Aguardiente de sidra Sidru's 40°, Licor de mazana Sidru's en 19° y 25°, Sidria (sangría de sidra) Sidra de sabores (tropical, manzana verde y llimón)**

Posibilidá de visitar la bodega acutándolu primero.

Instalación hostelera: sidrería-restaurante, menderu, grandes salones con posibilidá de celebración d'espiches pequeñes y grandes, bodes, convenciones y comides d'empresa.



SIDRA PEÑÓN

ALBANDI, CARREÑO
TFNU. 985 87 02 28
www.sidrapenon.es

XERENTE: D. 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 guíaes con preba, acutándolu primero nel teléfonu 676 219 571 (Luis)



LLAGAR BERNUECES

CASTIELLO BERNUECES, GIJÓN-XIXÓN
TFNU. 985 13 49 33 / 985 13 11 88
info@llagarbernueces.com

XERENTE: D. MIGUEL ÁNGEL MARTÍNEZ MEANA
Productos qu'ellabora: **Sidra Natural Bernueces, Sidra gasificada Sidra's, Zume de mazana Bernueces (sidra dulce), Sidra de sidra, al ayu, estragón y romeru Sidru's, Aguardiente de sidra Sidru's 40°, Licor de mazana Sidru's en 19° y 25°, Sidria (sangría de sidra) Sidra de sabores (tropical, manzana verde y llimón)**

Posibilidá de visitar la bodega acutándolu primero.

Instalación hostelera: sidrería-restaurante, menderu, grandes salones con posibilidá de celebración d'espiches pequeñes y grandes, bodes, convenciones y comides d'empresa.



SIDRA PEÑÓN

ALBANDI, CARREÑO
TFNU. 985 87 02 28
www.sidrapenon.es

XERENTE: D. LUIS A. ACEBAL VALDÉS
Productos qu'ellabora: **Sidra Natural Acebal; Sidra Natural El Carrascu; DOP Sidra d'Asturies**

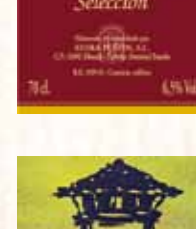
Forma parte de los llagares de “Ruta de la Sidra”, polo qu'ufierta visites guíaes con preba, acutándolu primero nel teléfonu 676 219 571 (Luis)



SIDRA LA LLARADA

AVD. DE UVIÉU, 16, TINEU
TFNU. 985 800 814
comendi@telefonica.net

XERENTE: D. JOSÉ LUIS PUELO
Productos qu'ellabora: **Sidra Natural La Llarada Sidra Natural Sobigañu**



SIDRA PEÑÓN

ALBANDI, CARREÑO
TFNU. 985 87 02 28
www.sidrapenon.es

XERENTE: D. 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 guíaes con preba, acutándolu primero nel teléfonu 676 219 571 (Luis)

MERCADÍN - Artesanos Participantes

LLAGAR BERNUECES

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

Sidra natural Bernueces, Sidra dulce Bernueces, Sangría de Sidra "SIDRIA"
Sidra xampanao Sidru's; Vinagre de sidra Sidru's; Licores de sidra Sidru's Vinagre de sidra Sidru's

OBRAIDOR SAN COSME

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

Friscuolos rellenos de mazana; Casadilles de mazana; Xixonudos; Tartes de mazana; Bombes de requesón y mazana; Mayada de Cabrales y mazana Empanada de dulce de mazana.

CONFITERÍA COLÓN

Plaza del Ayuntamientu, 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, Casadilles de mazana y nuez, Mazanes de mazapán, Bollos de la güela, Delicias de mazana, Mermelada de mazana, Xelatinés de mazana, Galletes con mazana, Souflé de mazana, Carbayones de mazana.

THE BAKERY CAFÉ BY LUIRE

C/ San Bernardo, 87
Gijón/Xixón
Te. 984 03 16 36

Brochetes de mazana y chocolate; Granizáu de sidra natural; Granizáu de sidra dulce; Smoothie de mazana; Galletes de mazana; Cupcakes de mazana colorao; Cupcakes tarta de mazana...

BODEGAS MONASTERIO DE CORIAS

Monasteriu de Corias e/n Cangas de Narcea
Tel. 637 56 89 05

Crema de Mazana, Licor de Sidra Dulce, Licor de Mazana con mazanines de Courias, Aguardiente de Sidra.

PANADERIA LA CASTAÑAL

La Castañal e/n Bimenes
Tel. 605 68 71 66

Pan integral con mazana de: trigo, escanda y centenu: con pases, con arándanos, con chí, con amapola. Bizcochu integral con frutos secos y mazana. Galletes integrales d'ablana con forma de mazana. Tortes llambiones de nuez y mazana

ARCREA

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

Artículos de xoyería elaboraos con metales de primer llei, ámbar, acebache, coral, etc... Pendientes, colgantes, sortiyes y pulseres.

OLEUM

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

Xabones y productos cosméticos naturales, veles y ambientadores d'elaboración artesana con arume. Oxetos de vidriu fechos con botelles de sidra.

CASA TRABANCO

Carretera de Llavandera 3255 Gijón
Teléfono: 985 13 64 62

Sidra d'elaboración propia
Productos rrellacionaos cola sidra

EL HORNO DE LA ABUELA

C/ Sacramento, 18 Uviéu
Tel. 647 72 83 50

Empanadilles: cecina, cebolla confitao con mazana, matachana, puré de mazana; Hoxaldres: sollombu de gochu, mazana y pases; Casadilles. Mazana y nuez. Tarta de queso y mazana. Pastel de nuez con mazana y chocolate. Muffins de mazana... ensin güevu, ensin lllactosa.

GUXIDRÍN

C/ Marqués de San Esteban, 21
Gijón/Xixón
Tel. 985999087

Escanciadores de sidra de diferentes clases; Taponés pa escanciar.

ACEBACHE LLANTONES

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

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

EL TALLERÍN DE GUELU

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 queso Cabrales y mazana, flor del pumar (flores de hoxaldre y mazana).

VICEN SANZ

Camin de Genarín- 89
Gijón/Xixón
Te. 646 26 07 38

Murales, relós, llámpares, bandexes, bixería...

VIANDAS Y SABERES

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

Novedá: Tarta de mazana vegana, Tartes de mazana del mundu; El nuestro tradicional variáu de galletes y tartes. Y amás: repostería vegana, ensin gluten, ensin zucre y apta pa diferentes intolerancias alimentaries. Caseros, ecolóxicos y fechos con muchu carifú.

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; Madalenes de mazana.

CONFITERÍA DANAIS

Avenida de Portugal, 26, Gijón-Xixón
Tel. 985 35 34 48

Liazones de Gijón/Xixón; Strudell; Empanada de cecina, mazana y queso de cabra; Milfuyes de queso Peñasanta con compota de mazana, Mousse de mazana verde; Hoxaldre caramelizao de queso azul y mazana.

LLAMBIONAES XIXÓN

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

Casadielles de dulce de mazana. Mazana rellena d'arroz con lleche. Brochetes de queso y dulce, Bollín de Cabrales a la sidra. Canutinos de compota.

LOS CASERINOS

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

Quesos a la sidra; Postres con mazana y sidra.

NEMORALIA

C/ Postigu Baxu, 4-3º Uviéu
Tel. 639 93 55 13

Pieces de bixería con maderes de mazana y flores monteses

ASTURIAS PLATEADA

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

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

EL MOLÍN DEL NORA

Plaza La Barreda, 4 Noreña
Tel. 655 56 86 00

Licor de sidra dulce...manzál: Aguardiente de sidra; Licor de mazana; Cerveza de mazana.

ESCANDA ASTURIANA SPELTASTUR

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

Pan d'escanda con mazana y nueces, Pan d'escanda eco con sidra y mazana, Pan d'escanda eco con sidra. Bizcochu d'escanda eco con mazana, con mazana y chocolate blanco; Madalenes d'escanda eco con mazana y ablana, Madalenes d'escanda eco con mazana y chocolate negro, Suspiros d'escanda eco y compota de mazana; Empanada d'escanda eco y compota de mazana, Casadiella d'escanda eco con nuez y mazana; Flores d'hoxaldre d'escanda y mazana; Bollinos de mazana y pases; Empanada de cecina, queso de cabra y compota de mazana, Rosquiyes de mazana etc.

TALLER D'ESCANCIAU DE SIDRA



Miércoles 24 / Campu Valdés / 20.00 h



¿Entá nun deprendisti a escanciar un culín de sidra?
¿Sabes, pero prestaríate perfeccionar la técnica y/ o l'estiliu?
¿Visti escanciar munches veces, pero nunca nun t'atrevisti a intentalo?

Esta ye la tu oportunidad. Loreto García, Maestra Sidrera y Campeona d'Asturies 2009, y Enrique Tuya, coordinador del Campeonatu Oficial d' Escanciadores, van ayudate a consiguir el to oxetivu.

Plazes llendaes

Acuta situ: Infogijón / Mercadín de la Sidra y la Mazana
Preciu de participación 7€. Inclúi'l vasu de la Fiesta

CONCIERTU TARANUS



Miércoles 24 / Plaza Mayor / 22.00 h

Taranus, grupu pioneru nel folk-metal n'Asturies. Algamaron el "Premiu al mayor cantar" nel añu 2013. Tan apunto sacar el so segundu discu y entamau ya'l trabayu del terceru, onde amuesen la evolución qu'el so propiu percorriu como grupu marcólos. Con un direutu potente y una puesta n'escena que nun dexa indiferente a naide.

EL BUS DE LA SIDRA

VISITA A DALGÚN DE LOS LLAGARES MÁS EMBLEMÁTICOS DE GIJÓN/XIXÓN



Martes 23 d'agostu
Salida 18:30 h / Quintueles, visita al Llagar de Sidra Frutos

Miércoles 24 d'agostu
Salida 18.30 h / Albandi, visita al Llagar de Peñón

Xueves 25 d'agostu
Salida 12:00 h / Llavandera, visita al Llagar de Trabanco

Vienres 26 d'agostu
Salida 12:30 h / Visita al Llagar de Sidra Menéndez

Sábadu 27 d'agostu
Salida 12:30 h / Quintueles, visita al Llagar Castañón
Salida 18:30 h / Cabueñes, visita a Sidra Cabueñes

PRECIO POR VISITA A LOS LLAGARES: 16 €

Puntu d'alcuentru: Infogijón, Puerto Deportivo (Espigón Central de Fomento)
Inclúi: Tresllaos n'autobús. Visita guiada al llagar correspondiente. Prueba de sidra de tonel y quesos asturianos.

Plazes llendaes. Encamiéntase acutar primero
Pa facer la visita, tien d'haber un mínimu de 15 persones apuntaes.

INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES EN INFOGILÓN

• Puerto Deportivo, Espigón Central de Fomento y Mercadín de la Sidra y la Mazana
Tel. 985 34 17 71 www.gijon.info infogijon@gijon.info

LA GRAN ROMERÍA'L CENTRU

Entama:



PARQUE DEL TREN DE LA LLIBERTÁ (EL SOLARÓN)



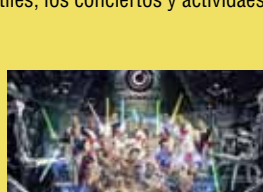
L'Asociación de "El Barrio de la Sidra de Gijón" entama una gran romería urbana pa celebrar el 25 cumpleaños de la Fiesta de la Sidra Natural. Cuatro díes de folixa colos meyores palos de sidra y una oferta gastronómica con precios populares. Nun van faltar los xuegos infantiles, los conciertos y actividaes solidaries.

Del Xueves 25 al Domingu 28 d'agostu

12:00 h / Abrimos el chigre
12.05 h / Apertura zona xuegos infantiles
17.00 h / Talleres y xuegos infantiles
18.00 h / Cursu d'escanciáu
01:00 h (Xueves y domingu) / Pesllamos el chigre
02:00 h (Vienres y sábadu) / Pesllamos el chigre

Ya esfruta de la Fiesta coles meyores orquestes

Xueves 25 / 22:00h. / Orquesta La Fórmula
Vienres 26 / 23:00h. / Orquesta Sonora Real
Sábadu 27 / 23:00h. / Orquesta Takikardia
Domingu 28 / 22:00h. / Orquesta Assia



PROGRAMA XXV FIESTA DE LA SIDRA NATURAL DE GIJÓN-XIXÓN

Sábadu 20
Mercadín de la Sidra y la Mazana Xardinos de la Reina / 17.00 h. a 24.00 h.

Domingu 21
Mercadín de la Sidra y la Mazana Xardinos de la Reina / 11.00 h. a 24.00 h.

Llunes 22
Mercadín de la Sidra y la Mazana Xardinos de la Reina / 11.00 h. a 24.00 h.

Martes 23
Mercadín de la Sidra y la Mazana Xardinos de la Reina / 11.00 h. a 24.00 h.
Bus de la Sidra Parada d'El Fomentín / 18.30h. Visita al llagar de Frutos (Quintueles).

Miércoles 24
Mercadín de la Sidra y la Mazana Xardinos de la Reina / 11.00 h. a 24.00 h.
Bus de la Sidra Parada d'El Fomentín / 18.30 h. Visita al llagar de Peñón (Albandi-Carreño).
Cursu d'Escanciáu de sidra: Patrocináu por Sidra J.R. Campu Valdés / 20.00 h.
Taranus Plaza Mayor / 22.00 h.

Xueves 25
Mercadín de la Sidra y la Mazana Xardinos de la Reina / 11.00 h. a 24.00 h.
Gran Romería'l Centru Parque del tren de la Llibertá (Solarón) / 12.00 h. a 01.00 h.
Bus de la Sidra Parada d'El Fomentín / 12.00 h. Visita al llagar de Trabanco (Llavandera).
XXIII Concursu Oficial d'Escanciadores Plaza Mayor / 17.00 h.

Vienres 26
Mercadín de la Sidra y la Mazana Xardinos de la Reina / 11.00 h. a 24.00 h.
Gran Romería'l Centru Parque del tren de la Llibertá (Solarón) / 12.00 h. a 02.00 h.
Bus de la Sidra Parada de Fomentín / 12.30 h. Visita al llagar de Sidra Menéndez (Fano).
Récór Mundial d'Escanciáu Simultaneu de Sidra 2016 Playa de Poniente (al altor del edificiu de salvamentu) / 18.00 h. - 20.30 h. (aprox.)
18.00 h. Entamamos a baxar a la sablera. La Organización va dar les primeres 8565 botellas (8564 + 1) pa superar el récor del añu pasáu.
Va entretener la espera la Banda de Gaites NOEGA.
* 20.30 h. aprox. VAMOS BATIR EL RÉCOR MUNDIAL escanciando toos xuntos "EL CULÍN"
Tola xente HA TRAER EL VASU y va haber un accesu especial pa que los y les participantes que vengan cola so botella nun tengan de facer cola.

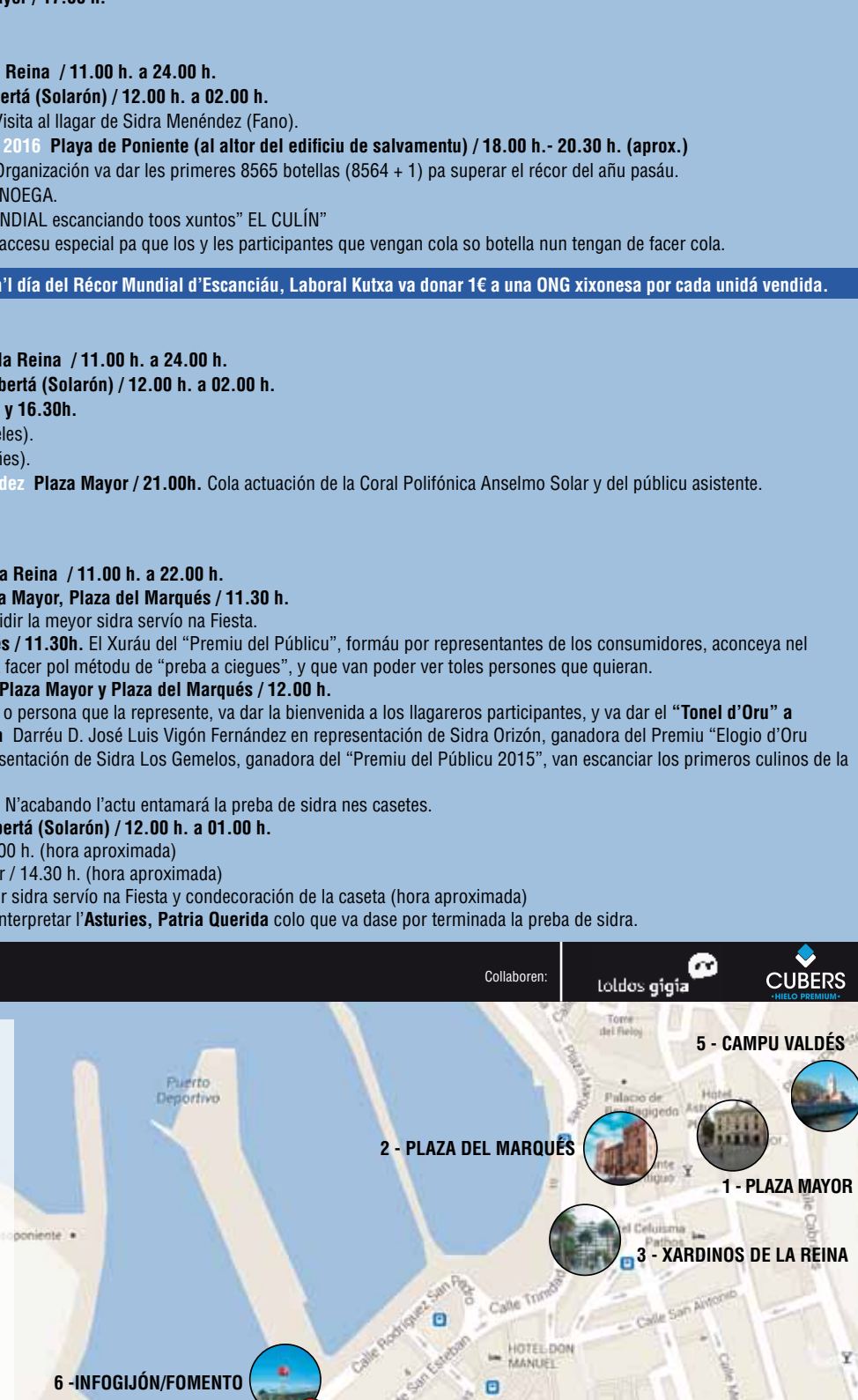
* Si merques el vasu oficial de la Fiesta de la Sidra'l día del Récor Mundial d'Escanciáu, Laboral Kutxa va donar 1€ a una ONG xixonesa por cada unidá vendida.

Sábadu 27
Mercadín de la Sidra y la Mazana Xardinos de la Reina / 11.00 h. a 24.00 h.
Gran Romería'l Centru Parque del tren de la Llibertá (Solarón) / 12.00 h. a 02.00 h.
Bus de la Sidra Parada d'El Fomentín / 12.30 h. y 16.30h.
12.30 h. Visita al llagar de Castañón (Quintueles).
18.30 h. Visita al llagar de Cabueñes (Cabueñes).
Cancios de Chigre: Patrocináu por Sidra Menéndez Plaza Mayor / 21.00h. Coda actuación de la Coral Polifónica Anselmo Soley y del públicu asistente.
Direutor de coru y públicu: Santi Novoa.

Domingu 28
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 del Marqués / 11.30 h.
El Xuráu va aconceyar pa facer la preba y decidir la meyor sidra serviu 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 entamar la preba, que se va facer pol métodu de "preba a ciegues", y que van poder ver toles persones que quieran.
Actu Recolatoriu, "Obsequiu del Primer Culín" Plaza Mayor y Plaza del Marqués / 12.00 h.
Demientres l'actu, l'Alcaldesa de Gijón/Xixón, o persona que la represente, va dar la bienvenida a los llagareros participantes, y va dar el "Tonel d'Oru" a D. Benjamín Vallina Cuesta de Sidra Vallina Darréu D. José Luis Vigón Fernández en representación de Sidra Orizón, ganadora del Premiu "Elogio d'Oru 2015", y D. Teodoro Morís Costales en representación de Sidra Los Gemelos, ganadora del "Premiu del Públicu 2015", van escanciar los primeros culinos de la Fiesta.
La música ponía la Banda de Gaites Noega. N'acabando l'actu entamará la preba de sidra nes casetes.
Gran Romería'l Centru Parque del tren de la Llibertá (Solarón) / 12.00 h. a 01.00 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 serviu na Fiesta y decoración de la caseta (hora aproximada)
A les 15.00h. La Banda de Gaites Noega va interpretar l'Asturies, Patria Querida colo que va dase por terminada la preba de sidra.

Collaboren: loldes gigia CUBERS HUBO PREMIUM

- 1 - PLAZA MAYOR
 - ZONA DE PREBA
 - CONCURSOS D'ESCANCIAADORES
 - CANCIOS DE CHIGRE
- 2 - PLAZA DEL MARQUÉS
 - ZONA DE PREBA
- 3 - XARDINOS DE LA REINA
 - MERCADÍN DE LA SIDRA Y LA MAZANA
- 4 - PLAYA DE PONIENTE
 - RÉCOR D'ESCANCIAU SIMULTANEU DE SIDRA
- 5 - CAMPU VALDÉS
 - PREBA PÚBLICA "PREMIU DEL PÚBLICU"
 - TALLER D'ESCANCIAU DE SIDRA
- 6 - INFOGIJÓN / FOMENTO
 - PUNTU D'ALCUESTRU PAL BUS DE LA SIDRA
- 7 - PARQUE DEL TREN DE LA LLIBERTÁ
 - GRAN ROMERÍA'L CENTRU / EL BARRIO DE LA SIDRA



Tfnu: 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 textos: Divertia Gijón S.A. / Imprime: Gráficas Rigel / AS 02667-2016
Ilustración portada: Félix Ordás