



Llega la Fiesta de la Sidra de Gijón, la gran fiesta de la Sidra de Asturias. En este verano de 2014 disfrutaremos, del 25 al 31 de agosto, de una programación muy variada relacionada con la sidra y la manzana. Una fiesta de interés turístico regional en la que podremos batir un récord mundial de escanciado, cantar las canciones populares, probar 23 palos de sidra diferentes, degustar bocados exquisitos, dulces y salados, disfrutar con los mejores escanciadores del Principado, de las visitas a los llagares... La XXIII Fiesta de la Sidra Natural es el mejor broche a los festejos del mes de agosto. La mejor manera de empezar septiembre homenajeando al "oro líquido asturiano" y a las gentes que lo trabajan: a los lagareros, a los chigrreros, a los sidreros. Les invitamos a visitar durante esas fechas la Plaza Mayor, el Puerto Deportivo, la Playa de Poniente, espacios dedicados a la sidra natural en Gijón, ciudad que sin duda es la mayor productora y la mayor consumidora de esta bebida típicamente asturiana, que nos acompaña, que nos indentifica. Bienvenidos a la XXIII Fiesta de la Sidra Natural de Gijón.

Teresa Sánchez
Directora Gerente del Teatro Jovellanos de Gijón

D. Gustavo Costales Álvarez Tonel de Oro 2014



D. Gustavo Costales, "Tabin" para sus íntimos, es un hombre afable, de sonrisa permanente, mariñán de nacimiento y gijonés por adopción, ya que a pesar de nacer en Quintueles paso prácticamente toda su infancia en Gijón, primero como alumno de la Inmaculada y posteriormente del Colegio Politécnico Asturiano, "La Poli", en aquel tiempo bajo la dirección de D. Severino Villamandos. De aquella época no solo le quedan los conocimientos adquiridos, sino el recuerdo de sus tíos Celestino y Florina que le acogieron como a un hijo, el afecto por su primo Modesto y la amistad de algunos compañeros con los que una vez al año todavía se encuentra. Los veranos los pasaba en Quintueles con sus "otros maestros": D. Fructuoso Costales, su abuelo y fundador en 1935 del lagar SIDRA FRUTOS y su padre, Gustavo, que le instruyeron en el oficio de lagarero. En 1989 se hace cargo de la bodega y al año siguiente realiza su gran remodelación, cambia toda la maquinaria y moderniza las instalaciones, siempre ayudado por Emilse Palacio, que desde 1966 no sólo es su esposa, sino que además, es su apoyo, su compañera de trabajo, su "asesora financiera", y la madre de sus dos hijos Magali y Gustavo.

A D. Gustavo Costales de la sidra y de su oficio de lagarero le gusta todo, porque a pesar de que "hay que zapatear mucho", tiene mucho aliciente, ya que siempre se está investigando, aprendiendo, y, siempre te puedes encontrar alguna sorpresa... Según sus propias palabras "la vida de un lagarero es como una vuelta ciclista, en la que cada etapa dura un año; unas veces el resultado de etapa es mejor y otras no tan bueno".

Hoy está jubilado. Las preocupaciones de esa vuelta ciclista, que supone la producción de 250.000 l. de sidra, se las ha dejado a su hijo Gustavo y tiene tiempo para dedicarlo a viajar con su esposa y a disfrutar de sus cinco nietos, a los que adora: Alejandro, Nacho, Miguel, Sara y Dani.

D. Gustavo, felicidades por este "Tonel de Oro" tan merecido.

El Tonel de Oro es el galardón que cada año entregan los llagares participantes en la Fiesta de la Sidra Natural de Gijón a personalidades relevantes del sector.

Lagareros Participantes



Sidra Trabanco
ELOGIO DE ORO 1996 / 2000 / 2005 / 2013
LAVANDERA S/Nº GIJÓN
TEL.: 985 13 60 17 / 985 13 80 03 / 985 13 68 75

GERENTE: D. SAMUEL MENÉNDEZ TRABANCO
Productos que elabora: **Sidra Natural Trabanco**; **Sidra Natural de Manzana Seleccionada**; **Sidra Propia**, adscrita a la marca de calidad "Sidra Natural de Manzana Seleccionada"; **Sidra Natural Trabanco Varietal**; **Sidra Poma Aurea DOP Sidra de Asturias**
Posibilidad de visitar la bodega con cita previa concertada.
Posee restaurante, sidrería y bodega de espichas en un marco natural de fascinante belleza. Venta directa en bodega de: Sidra natural, brut de sidra, mosto de manzana y vinagre.



Sidra Menéndez
ELOGIO DE ORO 1999 / 2001 / 2003 / 2009
PREMIO DEL PÚBLICO 2009 / 2011
CTRA. 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

GERENTE: D. GERARDO MENÉNDEZ GARCÍA
Productos que elabora: **Sidra Natural Menéndez**, **Sidra Natural Val d'Ornón DOP Sidra de Asturias**.
Forma parte de los llagares integrados en la "Ruta de la Sidra Gijón", por lo que ofrece visitas guiadas con degustación previa reserva.



Sidra Huercos
ELOGIO DE ORO 2006
SAN MARTÍN DE HUERCOS, S/Nº GIJÓN
TEL.: 985 13 70 85

GERENTE: D. MARIANO NORNIELLA SÁNCHEZ.
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 / CAMINO DE SAN MIGUEL,
807 CASTIELLO DE BERNUECES
TEL.: 985 36 83 38 FAX.: 985 36 48 07
www.llagarcastiello.com
e-mail: info@llagarcastiello.com

GERENTE: D. MIGUEL ÁNGEL ESTEBAN
Actualmente pertenecen a la Sociedad Industrias Derivadas de la Manzana.

Productos que elabora: **Sidra Natural El Llagar de Castiello**.
Llagar con posibilidad de celebración de espichas, bodas, convenciones y comidas de empresa. Se encuentra situado a las afueras de Gijón, en un lugar idóneo para organizar cualquier tipo de celebración con total tranquilidad y rodeado de un paisaje típicamente asturiano con un amplio parking y zona verde.



Sidra JR Alto Infanzón
PREMIO DEL PÚBLICO 2010 / 2012
CTRA., Nº632 N° 5321 CABUEÑES 33394 GIJÓN
TEL.: 985 33 84 37 / 696 19 16 33
www.sidrajr.es
e-mail: info@sidrajr.es

GERENTE: D. JUAN JOSÉ TOMÁS PIDAL
Productos que elabora: **Sidra Natural JR Etiqueta verde**; **Sidra Natural JR Etiqueta negra**.
Visitas a la bodega con cita previa concertada.



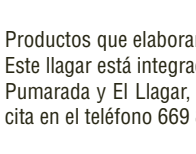
Sidra Piñera
DEVA, SERANTES
TEL.: 985 33 50 54

GERENTE: D. LUIS RAÚL PIÑERA
Productos que elabora: **Sidra Natural Piñera**; **Sidra Natural Llosa Serantes DOP Sidra de Asturias**.
Posibilidad de visitar la bodega previa cita.



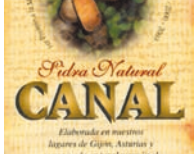
Sidra Cabueñes
CAMINO DEL BARREO, 5
CEFONTES, CABUEÑES
TEL.: 985 16 24 22 / 985 36 68 67

Productos que elaboran: **Sidra Natural Cabueñes**.
Este llagar está integrado en la "Ruta de la Sidra", por lo que se pueden visitar La Pumarada y El Llagar, con explicaciones sobre la elaboración de la sidra, previa cita en el teléfono 669 86 05 98 (Diego).



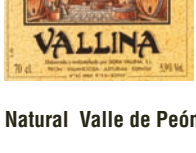
Sidra Canal
CAMÍN DE LINARES N° 294 LAVANDERA, GIJÓN
TEL.: 985 13 77 57

GERENTE: ANDRÉS CANAL PALACIO
Productos que elabora: **Sidra Natural Canal**; **Sidra Natural El Santu DOP Sidra de Asturias**



Sidra Vallina
FONFRIA, 33 PEÓN, VILLAVICIOSA
TEL.: 985 89 40 52
sidravallina@hotmail.com

GERENTE: VÍCTOR VALLINA IGLESIAS
Productos que elabora: **Sidra Natural Vallina**; **Sidra Natural Valle de Peón DOP Sidra de Asturias**.



Sidra Frutos
BARRIO FRIUZ Nº 28, 33314 QUINTUELES VILLAVICIOSA, ASTURIAS
TEL.: 985 89 48 26 / 626 65 89 53
www.sidrafrutos.com
e-mail: sidrafrutos@telecable.es

GERENTE: ÁNGEL GUSTAVO COSTALES PALACIO
Este llagar se encuentra ubicado en la población de Quintueles (Villaviciosa), en la denominada "Comarca de la Sidra", a unos 5 km. de Gijón.
Productos que elabora: **Sidra Natural Frutos**.
Posibilidad de realizar visitas previa cita concertada.



Sidra M. Vigón
TORNÓN, VILLAVICIOSA
TEL.: 985 89 17 86
vigovilla@hotmail.com

GERENTE: MIGUEL A. VIGÓN TOYOS
Productos que elabora: **Sidra Natural M. Vigón**



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

GERENTE: D. JOSÉ TOMÁS MEANA
Productos que elabora: **Sidra Natural J. Tomás**; **Sidra Natural Molin del Medio DOP Sidra de Asturias**

Instalación Hostelera: Chigre tradicional anexo.



Sidra Buznego
ELOGIO DE ORO 1998 / 2012
ARROES, VILLAVICIOSA
TEL.: 985 89 90 19
jmbuznego@wanadoo.es

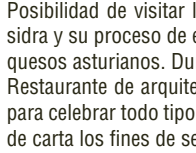
GERENTE: D. JOSÉ MANUEL BUZNEGO RUIZ
Productos que elabora: **Sidra Natural Buznego**; **Sidra Zapica Tradicional DOP Sidra de Asturias**; **Sidra Zapica de Nueva Variedad DOP Sidra de Asturias**



Sidra Arbesú
PREMIO DEL PÚBLICO 2013
C / EL CAMPO, 19 SANTA MARINA, SIERO
TEL / FAX: 985 74 23 90
MOVIL: 622 62 28 95
www.restaurantearbesu.com
maria@restaurantearbesu.com

GERENTE: D. IGNACIO ARBESÚ CIMADEVILLA
Situated in Santa Marina de los Cucillos, Siero a 10 minutos de Oviedo, en uno de los mas bellos paisajes de Asturias.

Productos que elabora: **Sidra Natural Arbesú**.
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
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 Camín
ELOGIO DE ORO 2002 / 2007 / 2010
LAVANDERA S/Nº GIJÓN
TEL.: 985 13 60 17

GERENTE: D. SAMUEL MENÉNDEZ TRABANCO
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 Llagar de Camín**; Zumo de manzana Camín; Vinagre de manzana Solarina; Vinagre de sidra Camín; Sidra Natural de producción biológica Llagar de Camín; Vinagre de manzana de producción biológica Solarina.



Sidra Castañón
ELOGIO DE ORO 2011
PREMIO DEL PÚBLICO 2008
BARRIO LOS PISONES Nº 90, CTRA. SAN MIGUEL DE ARROES, 33314 QUINTUELES, VILLAVICIOSA, ASTURIAS.
AUTOVÍA A8 - SALIDA 371
TEL.: 985 89 45 76 / 650 963 462
www.sidracastanon.es
email: info@sidracastanon.es

GERENTE: D. JULIÁN CASTAÑÓN GARCÍA.
Con la experiencia de tres generaciones y el mismo espíritu de superación para ofrecer la mejor sidra natural han inaugurando el nuevo llagar en diciembre del 2011, en el mismo municipio de Villaviciosa, en Quintueles, muy cerca de Gijón. Se pueden realizar una visita guiada de las instalaciones y conocer paso a paso el proceso de elaboración de la sidra y podrán adquirir productos asturianos en nuestra tienda.

Para más detalle sobre visitas al llagar, horarios y precios consultar la web: www.sidracastanon.es
Productos que elabora: **Sidra Natural Castañón**; **Sidra Natural ValdeBoides D.O.P. "Sidra de Asturias"**.



Sidra L'Allume
ROILES S/N, LIANGRÉU
TEL: 630 93 92 73 / 617 25 43 43
info@sidralallume.com
www.sidralallume.com
www.facebook.com/sidralallume

COOPERATIVA FORMÁ POR CUATRO SOCIOS TRABAYADORES: DAVID COTO GONZÁLEZ, ADRIÁN MORÁN SUÁREZ, PABLO FUENTES BUSTO Y NACHO FUENTES SUÁREZ
Sidra natural l'allume presenta la so primera collecha nésti añu 2014. Faen la so sidra namás que mayando mazones collechaes nes cuenques mineres del Nalón y el Caudal, reparties ente los conxejos de Llavianu, Sobrescobiu, Samartín del Rei Aurelio, Liangréu, Mieres y Llena. Entamen con una producción de 94.000 lilitros. El so llagar atópase en Roiles, nel conceyu de Liangréu, al lláu de El Carbuyu.

Ufierten visites de baldre al llagar antemanando la llamá.



Sidra El Gobernador
EL GOBERNADOR S/Nº VILLAVICIOSA
TEL.: 985 89 26 16

GERENTES: HERMANOS D. FRANCISCO Y D. ROBERTO MARTÍNEZ SOPENA
Productos que elabora: **Sidra Natural El Gobernador**; **Sidra Natural Sopena DOP**; **Sidra Natural de nueva expresión Español DOP**; **Sidra de Asturias y Sidra brut nature Emilio Martínez DOP**; 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 de elaboración artesanal, siguiendo el método "Orléans", que reúne todas las propiedades beneficiosas de este producto, totalmente natural y apreciado por los grandes cocineros asturianos.

Todas las sidras con el distintivo DOP (denominación de origen protegida de Asturias) están elaboradas con manzana que proviene de sus propias pomaradas. Sidra el Gobernador es uno de los mayores productores de manzana de DOP y los únicos en Asturias que elaboran los 3 tipos de sidras, natural, brut y de nueva expresión. Posibilidad de visitar la bodega, previa concertación.



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

GERENTE: D. TEODORO MORÍS COSTALES
Productos que elabora: **Sidra Natural Los Gemelos**
Posibilidad de visitar la bodega, previa concertación.



Sidra Acebal
CABUEÑES S/Nº GIJÓN
TEL.: 985 36 41 20

GERENTE: D. LUIS A. ACEBAL VALDÉS
Productos que elabora: **Sidra Natural Acebal**; **Sidra Natural El Carrascu**; **DOP Sidra de Asturias**

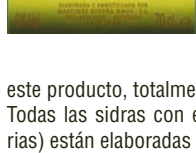
Forma parte de los llagares integrados en la "Ruta de la Sidra", por lo que ofrece visitas guiadas con degustación, previa reserva en el teléfono 676 21 95 71 (Luis).



Llagar Bernueces
CASTIELLO DE BERNUECES, GIJÓN
TEL.: 985 13 49 33 / 985 13 11 88
info@llagarbernueces.com

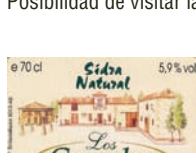
GERENTE: D. MIGUEL ÁNGEL MARTÍNEZ MEANA
Productos que elabora: **Sidra Natural Bernueces**; **Sidra gasifi dulce Sidru's**; **Zumo de manzana Bernueces (sidra dulce)**; **Vinagre de sidra, al ajo, estragón y romero Sidru's**; **Aguardiente de sidra Sidru's 40º**; **Licor de manzana Sidru's en 19º y 25º**; **Sidria** (sangría de sidra) **Sidra de sabores** (tropical, manzana verde y limón).

Visita a la bodega con cita previa concertada.
Sidrería-restaurante, merendero, grandes salones con posibilidad de celebración de espichas pequeñas y grandes, bodas, convenciones y comidas de empresa.



Sidra Peñón
ALBANDI, CARREÑO
TEL.: 985 87 02 28
www.sidrapenon.es

ADMINISTRADORES: D. SILVERIO Y D. JUAN MIGUEL GONZÁLEZ CABO
Productos que elabora: **Sidra Natural Peñón**; **Sidra Natural Peñón Selección**, adscrita a la marca de calidad "Sidra Natural de Manzana Seleccionada".



Sidra La Llarada
AVD. DE OVIEDO, 16, TINEO
TEL: 985 800 814
comendi@telefonica.net

GERENTE: D. JOSÉ LUIS DÍEZ PUELO
Productos que elabora: **Sidra Natural La Llarada**
Sidra Natural Sobogañu

Arte Urbano en la Fiesta de la Sidra / 25, 26 Y 27 Agosto / Punta de Lequerica (Puerto Deportivo)



Han transcurrido dos años desde que el primer equipo de artistas urbanos, coordinados por el Grupo Asociarte, nos ofreciera su particular visión acerca de la sidra y Gijón sobre el muro de la Punta de Lequerica, con motivo de la celebración de la Fiesta de la Sidra. El año pasado spray y pinceles se trasladaron a los Jardines de la Reina y nos dejaron su impronta, la diversidad de su mirada, su estilo y su hacer sobre las casetas del Mercadín de la Sidra y la Manzana, para disfrutar de las miles de personas que se acercaron a visitarlo. En esta XXIII edición de la Fiesta el tema protagonista del evento será el mar; tan íntimamente ligado a Gijón, a nuestra Fiesta y a la sidra. Contaremos en esta ocasión con cuatro destacados artistas invitados: **Spok, Isaac Mahow y Malakkai**, que nos visitarán por primera vez y que junto con los ya habituales en pasadas ediciones, los asturianos **Brjuo, Sones y Niño**, serán los encargados de ejecutar el gran mural. El espacio a transformar volverá a ser el muro de la Punta Lequerica, deteriorado ya por la mano de la naturaleza.

Colaboran:

AsociArte

Óscar Lara

Mercadín - Artesanos Participantes

EL SIDRU SELECCIONES
Camino de la Nisal, 1104
Castiello de Bernueces - Gijón
Tel. 985 81 04 93
Sidra Natural Bernueces; Sidra dulce; Sangría de sidra; Sidra de sabores; Sidra achampanada Sidru's Gran Reserva y Licores y orujos de sidra. Cóctel de sidra.

ORBRADOR SAN COSME
C / Ceriñola, 16 Gijón
Tel. 985 30 00 98
Flores de manzana; Frisuelos rellenos de manzana; Tartin de manzana; Gijonudos; Mayada de cabrales y manzana; Galletas de manzana; Bombas de requesón y dulce de manzana; Tartaletas de dulce de manzana...

LOS CASERINOS
Maexo, 7 Grases, Villaviciosa
Te. 659 14 44 26
Quesos a la sidra; Arroz con leche con licor de manzana; Yogur helado de manzana...

LA CASUCA DE PASTORIÁS
Lionin, Peñamellera Alta
Tel. 689 18 36 25
Mermeladas de manzana; Zumos de manzana; Sidra Natural y Sidra Dulce; Vinagre de manzana y Mosto de manzana.

COLLADA Y SIERRA
Plaza del Marqués, 10 Gijón
Tel. 985 34 05 22
Frisuelos de manzana y crema; Pelayos y Pelayinos; Casadilles 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 y Bollos de cabrales y manzana; Tortilla de patata con manzana.

MONASTERIO DE CORIAS
Monasterio de Corias s/nº
Cangas de Narcea
Tel. 985 81 04 93
Crema de Manzana, Licor de Sidra Dulce, Licor de Manzana con Manzanines de Corias.

PANADERIA LA CASTAÑAL
La Castañal s / nº Bimenes
Tel. 985 70 09 19
Biscocho integral de manzana, avellana y chocolate; Tortas de manzana con azúcar de caña; Galletas de avellana con forma de manzana; Galletas de escanda con chocolate; Pan integral de trigo con manzana y pasas y de manzana e higos. Todo hecho con harina integral de cultivo ecológico.

MANZAL
Plaza La Barreda, 4 Noreña
Tel. 655 56 86 00
Aguardiente de sidra; Cerveza de manzana...

OLEUM
Villanueva, 11
Santa Eulalia de Cabranes
Tel. 985 89 82 56
Jabones naturales; Sales de baño; Aceites para el cuerpo; Ambientadores de hogar; Velas, etc. Todos ellos con aromas y formas de manzana; Botellas de sidra de vidrio fundidas.

LICORES VAYÚ
Ladines, 66 Sobrescobio
Tel. 985 60 92 03
Licor de manzana; Rebutijo de manzana y Chupitos de sidra.

EL HORNO DE LA ABUELA
C / Sacramento, 18 Oviedo
985 23 62 91
Tarta de queso y manzana, tartaletas de almendra y manzana, flautas de nuez y manzana, manzanitas coco y manzana, hojaldres rellenos de cebolla confitada con manzana y solomillo de cerdo, empanadillas de matachana y manzana, empanadillas de cecina, cebolla confitada con manzana y queso de afuega'l pitu.

ACEBACHE DE LLANTONES
Camín de la Redonda, 740
Llantones, Gijón
Tel. 653 61 51 21
Joyería con azabache. Esmaltes con formas de manzana y flor del manzano. Colgantes, pendientes, pulseras, anillos, gemelos, gargantillas, botellas de sidra, etc.

QUIVERA NATURAL
C / Saavedra Fajardo, 2
Fuente Álamo, Murcia
Tel. 968 59 85 72
Cosméticos naturales perfumados con aroma de manzana

EL TALLERÍN DE GIJEU
C / Ángel Embil, 4 Pola de Siero
Tel. 664 79 14 85
Bollos de manzana, bollos de manzana con canela, tortos de maíz con matachana y compota de manzana, magdalenas de manzana, buñuelos de higos y manzana.

TALLER ESPELETA
El Fresno, 5 Careñes, Villaviciosa
Tel. 619 02 90 88
Bolsos, cinturones, monederos llaveros, pulseras...

VIANDAS Y SABERES
C / Saavedra Fajardo, 2
Fuente Álamo, Murcia
Tel. 676 84 15 35
Tarta de manzana vegana, Cookies veganas de chocolate y manzana. Dulces sin gluten, sin azúcar, sin lácteos; Carajitos de avellana y sirope de manzana, cuernecillos de almendra y mermelada de manzana, bollos de dulce de manzana y canela... Y nuestro surtido de siempre.

HELADERÍA ISLANDIA
San Antonio, 4-13 Gijón
Tel. 666 42 25 18
Helados de: sidra, manzana y yogur con manzana; Empanada de manzana y de queso azul con manzana; Bollos de queso y manzana.

CONFITERÍA DANAS - OLAI
Avenida de Portugal, 26, Gijón
Tel. 985 35 34 48
Lazones de Gijón; Strudel de manzana; Empanada de manzana con queso de cabra y cecina; Milhojas de manzana y queso de Peñasanta.

LLAMBIONAES XIXÓN
C / Dorotea, 9 Gijón
636 31 69 77
Sidra dulce, Tartaleta de manzana. Casadilles de dulce de manzana. Manzana rellena de arroz con leche. Brochettes de queso con dulce, Bollin de cabrales a la sidra. Canutillos de compota.

CONFITERÍA COLÓN
Plaza del Ayuntamiento, 20 Villaviciosa
Tel.: 985 89 04 53
Tartas de sidra, de manzana, de Villaviciosa, de queso y manzana; Bollos de la Abuela; Borrachinos de orujo de sidra; Casadilles de manzana y nuez; Mermelada y Gelatina de manzana; Galletas, mazapán y Delicias de manzana.

ASTURIAS PLATEADA
C / Instituto, 35 Gijón
Tel. 630 11 53 24
Joyería artesanal en plata y latón, pendientes, llaveros, pulseras...

SPELTASTUR
C / Padre Gafo, 30 Pola de Lena
Tel. 985 49 61 34
Pan de escanda eco con sidra, manzana y nueces y con queso de afuega el pitu y manzana; Bizcocho y Magdalenas de escanda eco con manzana y chocolate negro; Suspiros, Empanadas y casadilles de escanda eco con nuez y manzana.

SOMIEDO PRODUCTOS ASTURIANOS
C/ San Bernardo, 5 Gijón
Tel. 639 93 55 13
Sidra natural. Sidra champanada, etc. Licor de sidra y manzana. Aguardiente de sidra. Bombones y galletas de sidra. Chocolate y mermeladas de manzana y de sidra. Chorizos a la sidra...

NEMORALIA
C/ Postigo Bajo, 4 Oviedo
Tel. 639 93 55 13
Piezas de marroquinería de manzano adornadas con flores de manzano. Pendientes, medallones, colgantes, pulseras, anillos, broches.

SERRANO CUERO
C/ Fernando Morán Lavandera, 22 Gijón
Teléfono: 678 61 49 22
Piezas de marroquinería en piel relacionadas con la manzana, adornos, formas y colores de la misma. Bolsos, cinturones, monederos, llaveros, pendientes, pasadores...

El Bus de la Sidra

Visitas a los Lagares

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

Jueves 28 de agosto
Salida 12:00h. / Lavandera, visita al **Lagar de Trabanco**

Viernes 29 de agosto
Salida 12:30h. / Fano, visita al **Lagar de Sidra Menéndez**

Sábado 30 de agosto
Salida 12:30h. / Quintueles, visita al **Lagar Castañón**
Salida 16:30h. / Cabueñes, visita al **Lagar de Cabueñes**

Punto de encuentro: Infogijón. Puerto Deportivo (Espigón Central de Fomento)
PRECIO POR VISITA A LOS LAGARES: 16 €
Incluye: Traslados en autobús.
Visita guiada al lagar correspondiente con una degustación de sidra de tonel y quesos asturianos.
Plazas limitadas. Se recomienda inscripción previa.
Para la realización de la visita es necesaria la inscripción de un mínimo de 15 personas



INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES EN INFOGIJÓN

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

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

El Chigre del Barrio de la Sidra

La Romería Urbana

Casa César / La Pomarada / La Parrilla De Antonio I / El Llabeigu / El Saúco

Jueves 28 de agosto
12:00h. / Abrimos el Chigre
12:30h. / Inauguración oficial de la Fiesta de la Sidra 2014
22:00h. / Romería Urbana: Actuación de la **Orquesta Distrito Xoven**
02:00h. / Peslamos el Chigre

Viernes 29 de agosto
12:00h. / Abrimos el Chigre
18:30h. / Curso de escanciado (Plazas limitadas)
22:00h. / Romería Urbana: Actuación de la **Orquesta Waykas**
02:30h. / Peslamos el Chigre

Sábado 30 de agosto
12:00h. / Abrimos el Chigre
18:30h. / Curso de escanciado (Plazas limitadas)
22:00h. / Romería Urbana: Actuación de la **Orquesta Sonora Real**
02:30h. / Peslamos el Chigre

Domingo 31 de agosto
12:00h. / Abrimos el Chigre
22:00h. / Romería Urbana: Actuación de la **Orquesta Salitre**
02:00h. / Peslamos el Chigre



Programa XXIII Fiesta de la Sidra Natural de Gijón

Lunes 25 de agosto

Arte Urbano / Punta de Lequerica / 11.30h. a 14.30h y 16.30h. a 20.30h. Estos horarios pueden variar en función del propio trabajo.

Martes 26 de agosto

Mercadín de la Sidra y la Manzana / Jardines de la Reina / 16.00h. a 24.00h.

Miércoles 27 de agosto

Mercadín de la Sidra y la Manzana / Jardines de la Reina / 11.00h. a 24.00h.

Jueves 28 de agosto

Mercadín de la Sidra y la Manzana / Jardines de la Reina / 11.00h. a 24.00h.
Chigre del Barrio de la Sidra / Playa de Poniente / 12.00h. a 02.00h. Romería Urbana: Orquesta Distrito Xoven / 22.00h. + info en Programa específico
Bus de la Sidra / Parada de Fomentin / 12.00h. Visita al lagar de Sidra Trabanco

Viernes 29 de agosto

Mercadín de la Sidra y la Manzana / Jardines de la Reina / 11.00h. a 24.00h.
Chigre del Barrio de la Sidra / Playa de Poniente / 12.00h. a 02.30h. Romería Urbana: Orquesta Waykas / 22.00h. + info en Programa específico
Bus de la Sidra / Parada de Fomentin / 12.30h. Visita al lagar de Sidra Menéndez

XXI Concurso Oficial de Escanciadores / Plaza Mayor / 17.00h. Puntuable para el Campeonato de Asturias 2014.
Previo a la entrega de premios, el Grupo Sidrastur de Coleccionismo Sidrero entregará su Premio a la Etiqueta Más Guapina del Festival

Récord Mundial de Escanciado Simultáneo / Playa de Poniente / 18.30h.- 20.30h.
18.30h. Comenzaremos a bajar a la Playa. La Organización proporcionará las primeras 8062 botellas (8061+1) para superar el récord del año pasado.
Amenizará: **Banda de Gaitas Noega**

★ 20.30h. aprox. BATIREMOS EL RÉCORD MUNDIAL escanciado todos juntos" EL CULÍN"
La sidra de la organización a escanciar será Sidra Piñera.
Todos los participantes DEBERÁN TRAER SU VASO y habrá un acceso especial debidamente señalizado para que aquellos participantes que traigan su propia botella no necesiten hacer cola.

★ Si compras el vaso oficial de la Fiesta de la Sidra el día del Récord de Escanciado, Laboral Kutxa donará 1€ a la Cocina Económica de Gijón por cada unidad vendida.

Sábado 30 de agosto

Mercadín de la Sidra y la Manzana / Jardines de la Reina / 11.00h. a 24.00h.
Chigre del Barrio de la Sidra / Playa de Poniente / 12.00h. a 02.30h.
Romería Urbana: Orquesta Sonora Real / 22.00h. + info en Programa específico
Bus de la Sidra / Parada de Fomentin / 12.30h. y 16.30h.
12.30h. Visita al lagar de Castañón
16.30h. Visita al lagar de Cabueñes
Cancios de Chigre / Plaza Mayor / 21.00h.
Con la actuación de la Coral Villa de Jovellanos y del público asistente.

Domingo 31 de agosto

Mercadín de la Sidra y la Manzana / Jardines de la Reina / 11.00h. a 22.00h.
Reunión Jurado Elogio de Oro / Plaza Mayor y Plaza del Marqués / 11.30h.
Reunión Jurado Premio del Público / Campo Valdés / 11.30h.
Ofrenda del Primer Culín / Plaza Mayor y Plaza del Marqués / 12.00h.

En el transcurso del mismo Día. Carmen Moriyón, Alcaldesa de Gijón, dará la bienvenida a los lagareros participantes, e impondrá el "Tonel de Oro" a D. Gustavo Costales, de Sidra Frutos. A continuación, D. Samuel Trabanco en representación de Sidra Trabanco, ganadora del Premio "Elogio de Oro 2013", y D. José Manuel Arbesú, en representación de Sidra Arbesú, ganador del "Premio del Público 2013", escanciarán los primeros culineros de la Fiesta. La música correrá a cargo de la **Banda de Gaitas Noega**. Una vez finalizado el acto comenzará la degustación de sidra en los stands.

Chigre del Barrio de la Sidra / Playa de Poniente / 12.00h. a 02.00h.
Romería Urbana: Orquesta Sonora Salitre / 22.00h. + info en Programa específico

Entrega Premio del Público / Plaza Mayor / 14.00h. (hora aproximada)
Entrega Elogio de Oro / Plaza Mayor / 14.30h. (hora aproximada)

Entrega del Premio "Elogio de Oro" a la mejor sidra servida en la Fiesta y condecoración del stand ganador.
A las 15.00h. La Banda de Gaitas interpretará el **Asturias Patria Querida** con lo que se dará por finalizada la degustación de sidra.



- PLAZA MAYOR**
- ZONA DE DEGUSTACIÓN
- CONCURSO DE ESCANCIADORES
- CANCIOS DE CHIGRE
- PLAZA DEL MARQUÉS**
- ZONA DE DEGUSTACIÓN
- JARDINES DE LA REINA**
- MERCADÍN DE LA SIDRA Y LA MANZANA
- PLAYA DE PONIENTE
- RÉCORD DE ESCANCIADO SIMULTÁNEO DE SIDRA
- ROMERÍA URBANA / EL BARRIO DE LA SIDRA
- CAMPO VALDES**
- CATACIÓN PÚBLICA "PREMIO DEL PÚBLICO"
- CATAS DE SIDRA
- INFOGIJÓN / FOMENTO**
- PUNTO DE ENCUENTRO PARA EL BUS DE LA SIDRA
- PUNTA DE LEQUERICA**
- ZONA DE ACTUACIÓN DE ARTE URBANO

Teléfono: 985 18 29 29 Fax: 985 18 29 39
Correo electrónico: info@teatrojovellanos.com página web: http://festejos.gijon.es

Este programa está sujeto a cambios. Diseño, maquetación y textos: Divertía / Imprime: La Versal / AS 01243-2014
Ilustración de portada: Juan Hernaz

Colaboran:

