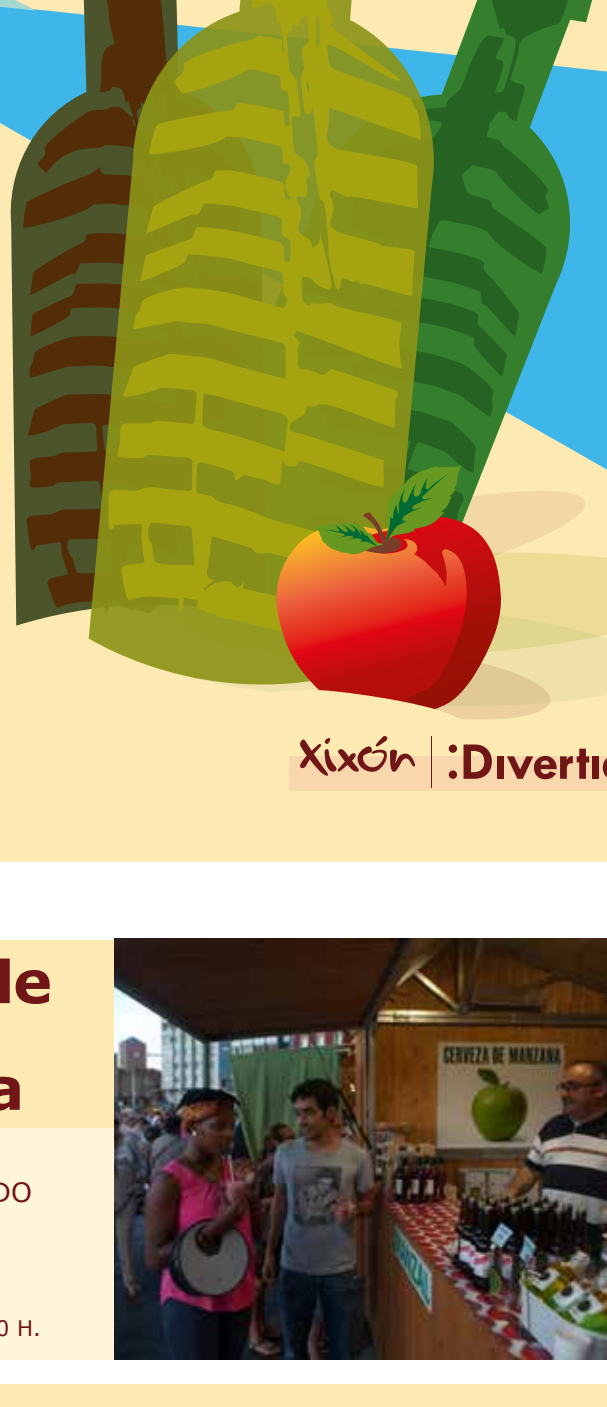


2021

Fiesta de la Sidra Natural

Del 20 al 29 d'agostu

DECLARADA D'INTERÉS TURÍSTICU REXONAL



+ info
festejos.gijon.es

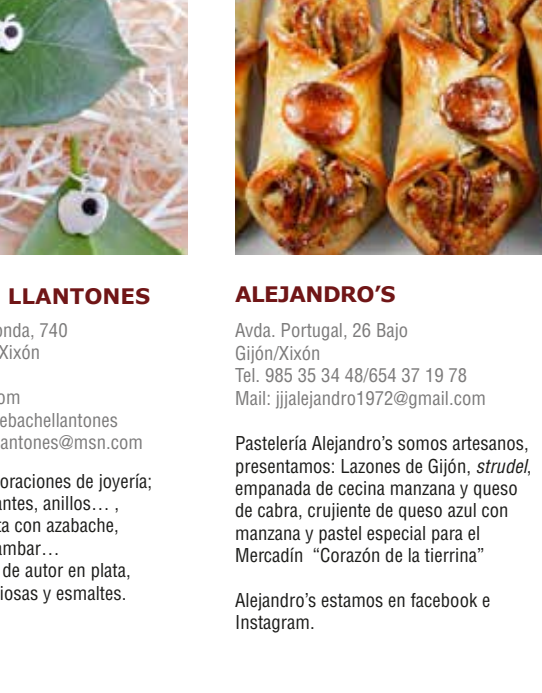
Xixón | Divertia

Mercadín de La Sidra y la Manzana

JARDINES DE LA REINA
PLAZA MAYOR

21 A 29 DE AGOSTO

HORARIO: 11:00 A 23:00 H.
DOMINGO 29 HASTA LAS 22:00 H.



Artesanos Participantes



CASETA ORGANIZACIÓN Y VENTA VASOS OFICIALES DE LA FIESTA

Venta de Vasos y productos oficiales de la Fiesta, y toda la información precisa para disfrutar de la fiesta a disposición del público.
Vasos Oficiales de la fiesta 3 €



ACEBACHE LLANTONES

Camin de la Redonda, 740
Llantones, Gijón/Xixón
Tel. 653 61 51 21
www.acebache.com
Inst/facebook: acebachelantones
Mail: acebache_llantones@msn.com

Todo tipo de elaboraciones de joyería: pendientes, colgantes, anillos... realizados en plata con azabache, esmaltes, coral, ambar... Joyería artesanal de autor en plata, piedras semipreciosas y esmaltes.



ALEJANDRO'S

Avda. Portugal, 26 Bajo
Gijón/Xixón
Tel. 985 35 34 48/654 37 19 78
Mail: ijajalejandro1972@gmail.com

Pastería Alejandro's somos artesanos, presentamos: Lazones de Gijón, studel, empanada de cecina manzana y queso de cabra, crujiente de queso azul con manzana y pastel especial para el Mercadín "Corazón de la tierra"

Alejandro's estamos en facebook e Instagram.



ARCREA

C/ Calderín de la Barca, 10
Oviedo/Uviéu
Tel. 670 67 59 08
Mail: arcrea@hotmail.es

Taller artesano implicado y colaborando siempre con nuestras tradiciones y señas de identidad.

Artículos de joyería diseñados con motivos como manzanas, botellas de sidra, hojas de manzano, manzanos... etc. Montados como pendientes, colgantes, pulseras, gargantillas... etc.



ASTURICILLA

Vivero de empresas nave 1,
Pol. Industrial Benjamín Prida Cuesta,
Santolaya de Cabranes.
Tel. 664 81 52 72
www.confusioncomidas.com
www.asturicilla.com
Mail: info@asturicilla.com

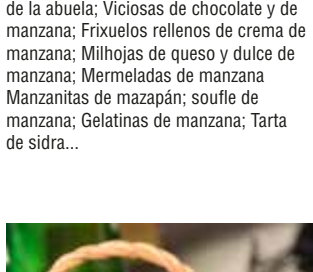
La avellana y la manzana se conectan en nuestro stand, dos frutos con una tradición histórica en Asturias. Asturias es una crema de avellanas al cacao ecológica. Marca "Alimentos del Paraíso" por usar el mejor leche del mundo y con un firme compromiso con el territorio. En Kikiricoop S Coop tenemos el centro de utilización de recursos locales y aquellos que ambientalmente son más sostenibles, por eso tenemos una bebida favorita: la sidra dulce. Pero también sabemos que la manzana da para mucho más: bizcocho de manzana o galletas de manzana con frutos secos son algunas de las cosas que podrás encontrar en nuestro stand.



ASTURIAS PLATEADA

C/ Instituto, 35 - 2º izq.
Gijón/Xixón
Tel. 635 01 46 66
Facebook: Asturias Plateada
Mail: asturiasplateada@gmail.com

Artesano joyero que elabora Artículos en su mayoría relacionados con Asturias e el mundo de la sidra.
Artículos de joyería.



CONFITERÍA COLÓN

Plaza del Ayuntamiento, 20
Villaviciosa
Tel. 667 44 11 94
www.confiteriacolon.com
Inst/facebook: Confitería Colón
Mail: confiteriacolon@hotmail.com

Aquí estamos otro año más, con muchas ganas de volver a veros, de disfrutar de Gijón y su gente y de seguir endulzando con nuestros productos. Volvemos con nuestros productos estrella, los Mejores Casadilleles del Mundo 2020 (con su relleno especial de Manzana y Nuez) y nuestra exquisita Tarta de Manzana (Premiada como la Mejor Tarta de Manzana de Asturias 2015), no podrás pasar sin probarlas, os esperamos. Casadilleles de manzana y nuez; Tartina de manzana; Tarta de Villaviciosa; Borrachinos de orujo de sidra; Bollos de la abuela; Viciolosos de chocolate y de manzana; Frixuelos rellenos de crema de manzana; Milhojas de queso y dulce de manzana; Mermeladas de manzana Manzanas de mazapán; soufflé de manzana; Gelatinas de manzana; Tarta de sidra...



DANAS CONFITERÍA

Paseo de Begoña 18,
Gijón/Xixón
Tel. 985 35 07 47
www.danosconfiteria.es
Facebook: ConfiteriaDanas
Instagram: danas_confiteria
Mail: carmen@danasconfiteria.es

En Danas confitería apostamos por la calidad y la innovación siempre desde la base de la repostería asturiana como referente. Fabricación diaria y artesanal en nuestro obrador con ingredientes 100% naturales. "Covadongas by Danas", Empanada de masa quebrada rellena de manzana, pastel fitness de manzana, avena y almendra (sin azúcar). Milhojas de manzana y queso la peral con nueces; Manzanas asadas envueltas en hojaldre.



EL MOLÍN DEL NORA

Pol. La Barreda, 4
Noreña-Siero
Tel. 655 56 86 00
Instagram: elmolindelnora
Facebook: Ole Diaz
Mail: elmolindelnora@yahoo.es

Somos una empresa asturiana fundada en 1998 dedicada a la elaboración de licores, aguardientes y cerveza. Además en 2015 empezamos con la elaboración de ginebra y en 2019 a elaborar whisky y vermú. Manzal, crema de manzana, ginebra de manzana, vermú de manzana, licor de manzana y aguardiente de sidra.



GUXIDRÍN

Carretera General Rozaes, 36
Bimenes
Tel. 615 16 14 89
www.guxidrin.com
Facebook: guxidrin
Mail: montsepanidi@hotmail.com

Artesano dedicado a la fabricación de escanciadores de sidra manuales y ecológicos y otros productos similares, como pueden ser tapones escanciaros de distintos materiales. Escanciadores de sidra elaborados artesanalmente y otros productos relacionados como tapones de sidra escanciadores de corcho o silicona.



HELADERÍA ISLANDIA

San Antonio, 4 Bajo
Gijón/Xixón
Tel. 985 35 07 47 / 666 42 25 18
Instagram: @heladeriaislandia
Mail: nonameboxyxon@hotmail.com

Heladería artesanal fundada en el año 50. Todos nuestros productos son artesanos, elaborados día a día, con leche de Asturias, km 0. Destacan las tartas, la nata montada y los helados tanto tradicionales como más innovadores, helados con manzana y empanada con manzana.



LLAGAR BERNUECES

Camin de la Nisal, 1104
Castiello de Bernueces
Gijón/Xixón
Tel. 985 13 11 88/ 629 26 03 01
www.llagarbernuces.com
Mail: info@llagarbernuces.com

Llagar Bernueces, uno de los lagos más antiguos de Gijón, elabora sidra en su lagar desde el año 1881. Destaca también su sangría de sidra y sidra dulce embotelladas listas para consumir. Sidra Natural, sidra dulce Bernueces, sangría de sidra Sidra, Sidra achampanada Sidru's.



LLAMBIONAES XIXÓN

C/ Dorotea, 9 - 2º B
Gijón/Xixón
Tel. 636 31 69 77
Facebook: llambionaesxixon
Mail: matexixon@hotmail.com

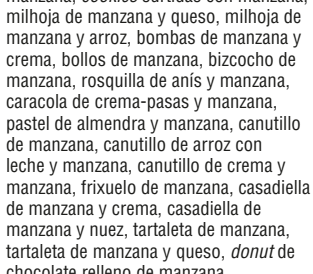
Repostería típica asturiana sin aditivos 100% natural. Bollo preñado de chorizo a la sidra y de cabrales a la sidra, canutillos rellenos de compota, casadilleles de nuez y dulce de manzana, manzana rellena de arroz con leche, rosquillas con licor de anís.



LOS CASERINOS

Maoux, 7 - Grasses
Villaviciosa
Tel. 615 49 64 67 / 659 14 44 26
Facebook: LosCaserinos.com
Mail: familia@loscaserinos.com

Los Caserinos es una quesería asturiana totalmente familiar con amplia tradición ganadera, en nuestra casa verás entre otras muchas cosas cómo es el proceso de elaboración del queso, arroz con leche y yogurt ecológico. Queso azul a la sidra, queso de vaca a la sidra y yogur bebible de manzana.



LIURE COMESTIBLES

Calle La Piquella 192, 26
Gijón/Xixón
Tel. 646 22 18 16 / 984 03 16 36
Inst/facebook: chezuire
Mail: luirecomercial@gmail.com

Desde Liure Comestibles buscamos anar tradición y calidad con productos autóctonos de reconocido renombre, dando forma a dulces y salados que sorprendan al paladar. Nuestros canutillos de arroz con leche o nuestros Espeto-Astur harán las delicias de locales y visitantes. Bollos artesanos: chorizo a la sidra, matachana y manzana, cabrales y manzana, cecina-cabra y manzana. Barras preñadas: chorizo a la sidra, matachana y manzana, cabrales y manzana, cecina-cabra y manzana. Empanadillas: manzana y queso, manzana y bonito. Empanadas: chorizo a la sidra y manzana, matachana y manzana, pollo y manzana, cecina-cabra y manzana, manzana-pera-piña, bonito y manzana, manzana y queso, manzaná con canela y manzana y arroz con leche.



LULA MARTÍN CREACIONES

Calle Mata Jove 18, 1A
Gijón/Xixón
Tel. 628 68 29 57
Instagram: Lula-Martin-Creaciones
Facebook: LulaMartinCreaciones
Mail: lulamartincreaciones@hotmail.com

Piezas artesanas realizadas en vidrio de botellas de sidra asturiana; joyería y bisutería, complementos hogar, decoración.



OLEUM

Ctra.Villaveca, 331
Murcia
Tel. 676 84 15 35
www.oleumjabones.com
Mail: info@oleumjabones.com

Jabones, aceites, velas y ambientadores con aroma y/o forma de manzana, o elaborados con sidra o con forma de botella o culín de sidra. Jabones y productos cosméticos naturales, velas y ambientadores de elaboración artesana con aroma y/o forma de manzana.



SPELTASTUR-ESCANDA ASTURIANA

Polígono Agroalimentario de Sotiello
Sotiello-Lena
Tel. 985 49 61 34 / 661756860
www.escanda.es
Instagram: @speltastur
Facebook: Escanda Asturiana
Mail: maria@escanda.es

Somos Speltastur, nos dedicamos a la producción, transformación, y comercialización de la ESCANDA ASTURIANA y sus productos derivados. Usamos molinos de piedra para hacer nuestra harina de escanda que es la materia prima excelente para hacer pan y productos de repostería. Nuestras elaboraciones de manera artesanal son productos de altísima calidad. Nuestra ESCANDA ha sido cultivada bajo criterios ecológicos y dispone de la correspondiente certificación, siendo cultivada por nosotros mismos. Pan de escanda eco con manzana y nueces; Pan de escanda eco con sidra y manzana; Pan de escanda eco con sidra; Bizcocho de escanda eco con manzana y nueces; Bizcocho de escanda eco con zanahoria, manzana y chocolate blanco; Madalenas de escanda eco con manzana y avellana; Madalenas de escanda eco con manzana y chocolate negro; Suspiros de escanda eco con forma de manzana; Casadilleles de escanda eco con nuez y manzana; Empanada de cecina, queso de cabra y compota de manzana; Empanada de puerros con queso y compota de manzana; Empanada de pitu a la sidra con curry y manzana; Minitarta de manzana clásica con base de escanda; Empanada de picadillo a la sidra y compota de manzana; Bollin preñado de chorizo a la sidra.



VENTOLÍN ARTESANÍA

C/ Juan Alvargonzalez, 70 Bajo
Gijón/Xixón
Tel. 985 15 15 02 / 651 55 78 75
www.ventolinartesanía.com
Facebook: ventolinartesanía
Mail: info@ventolinartesanía.com

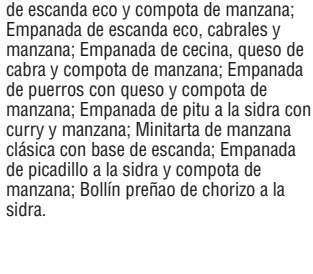
Pequeña y gran marroquinería decorada con manzanas, botellas de sidra, manzanos..., realizada de forma totalmente artesanal en pieles de primera calidad, decorada con motivos manzaneros y sidreros.



VIANDAS Y SABERES

Apartado 145 Fuente Álamo
Murcia
Tel. 676 84 15 35
Mail: viandasysaberes@hotmail.com

NOVEDAD: ¡Vuelven los Barquilleros! Obleads recién hechos con sirope de manzana. Y nuestro tradicional surtido de galletas y tartas con manzana y sidra. Repostería ecológica artesana con productos naturales, hechos con curliño, sin aditivos ni conservantes. También dulces vegetales, sin gluten, sin azúcar y aptos para diferentes intolerancias alimentarias. Rosas de manzana, Lisarditos de manzana, chocolate y nueces; Venegaletas de dulce de manzana y canela; Pañuelinos de almendra y sirope de manzana; Barrines de dulce de manzana y dátil; Galletas de sidra, pipas y sésamo; Cuerninos de almendra y mermelada de manzana; Cookies de manzana y chocolate; Chatas de cacahuete y mermelada de manzana; Carajitos de avellana y manzana; Trufas de chocolate negro y licor de manzana; Trufas de chocolate blanco y licor de manzana; Dátiles en licor de manzana con mazapán; Tarta de manzana; Tarta de chocolate y sirope de manzana; Tarta de queso y mermelada de manzana; Tarta de almendra y manzana; Tarta de nueces y manzana; Quiché de cabrales y manzana; Crujiente de manzana; Bolsitas de manzana deshidratada cubitos.



VICEN SANZ

Camino de Genarín, 89
Gijón/Xixón
Tel. 646 26 07 38
Facebook: vicensanz
Mail: vicensanz@hotmail.es

Objetos de decoración y de uso cotidiano elaborados con cerámica vidriada. Todos están inspirados en la temática asturiana de la manzana y la sidra. Cuadros, relojes, bisutería, cuencos, imanes...

Concurso de Escanciadores

JARDÍN BOTÁNICO ATLÁNTICO
26 AGOSTO 17.30 H

Actividad no abierta al público
Acceso restringido a participantes

Los mejores escanciadores del mundo se darán cita en el Botánico para dilucidar quién se lleva el premio este año.

XXVIII CAMPEONATO OFICIAL de ESCANCIADORES

26 de Agosto de 2021
17:30h Jardín Botánico Atlántico
EXPOSICIÓN DE LA FIESTA DE LA SIDRA NATURAL
GIJÓN/XIXÓN

PREMIOS OFICIALES

PREMIOS PARTICIPANTES

XXIX FIESTA DE LA SIDRA NATURAL GIJÓN/XIXÓN
Comité Organizador: OXIX | Sidra de Asturias

PREMIU ELOXU D'ORU
A LA MEJOR SIDRA NATURAL ELABORADA N'ASTURIAS NA FIESTA DE LA SIDRA NATURAL GIJÓN/XIXÓN

Premio "Elogio de Oro"

A LA MEJOR SIDRA NATURAL DE LA FIESTA DE LA SIDRA DE GIJÓN/XIXÓN 2021

JARDÍN BOTÁNICO ATLÁNTICO
26 Y 29 AGOSTO 12.00 H

- CORTE 1: JUEVES 26 AGOSTO 12:00 H.
- CORTE 2: DOMINGO 29 AGOSTO 12:00 H.

Entrega Premio ELOGIO DE ORO a la Mejor Sidra Natural de la Fiesta de la Sidra de Gijón/Xixón (Escultura Pablo Majo) domingo 29 de agosto 14:30 aprox. Las catas del Jurado profesional no están abiertas al público. Actividad desarrollada a puerta cerrada, sin acceso al público.

Xixón | Divertia

Toda la info en festejos.gijon.es
Este programa está sujeto a cambios.
Maquetación y textos: Divertia Gijón S.A.

Queremos agradecer a la Oficina de Normalización Lingüística de Xixón el apoyo y la colaboración en la realización de este programa.