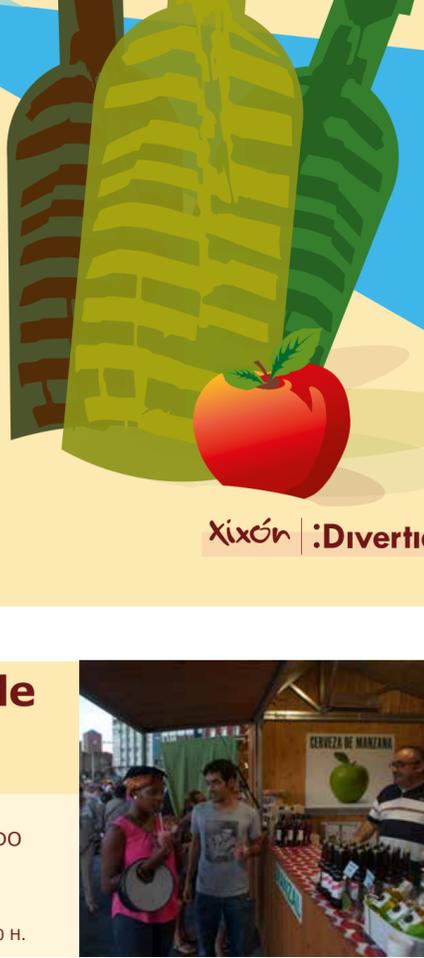


2021

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 Mazana

XARDINOS DE LA REINA
PLAZA MAYOR
21 A 29 D'AGOSTU

HORARIU: 11:00 A 23:00 H.
DOMINGU 29 HASTA LES 22:00 H.



Artesanos Participantes



CASETA ORGANIZACIÓN Y VENTA VASOS OFICIALES DE LA FIESTA

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



ACEBACHE LLANTONES

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

Tou tipu d'elaboraciones de xoyería: pendientes, colgantes, aniellos... Fechos en plata con acebache, esmaltes, coral, ámbare...

Xoyería artesanal d'autor en plata, piedras semiprecioses y esmaltes.



ALEJANDRO'S

Avda. Portugal, 26 Baxu
Xixón
Tel. 985 35 34 48/654 37 19 78
Mail: ijajaleandro1972@gmail.com

Pastería Alejandro's somos artesanos, presentamos: Llanones de Xixón, sidru del, empanada de cecina, mazana y quesu de cabra, cruxente de quesu azul con mazana y pastel especial pal Mercadín: "Corazón de la tierra".

Alejandro's tamos en facebook y n'Instagram.



ARCREA

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

Taller artesanal implicáu y collaborando siempre colos nuestros trabadores y seños d'identidá.

Artículos de xoyería inspiraos na mazana: botelles de sidra, fueyes de pumar, pumares, etc. montaos como pendientes, colgantes, pulseres, gargantíes... etc.



ASTURICILLA

Viveru d'empreses 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

L'ablana y la mazana conectense nel nostru stand, dos frutos con una tradición histórica d'Asturies. Asturicilla ye una marca d'ablans al cacáu ecolóxicu. Marca 'Alimentos del Paraisu' por emplegar la meyor lleche del mundu y con un compromisu firme col territoriu. En Kikiricooop S Coop ponemos el centru n'utilizar los recursos locales y los que son ambientalmente más sostenibles, poro, la bebida que más nos presta ye la sidra dulce. Pero tamién sabemos que la mazana da pa muncho más: bizcochu de frutos secos o galletes de mazana con frutos secos son dalgunes de les coses que vas poder atopar nel nostru stand.



ASTURIAS PLATEADA

X/ Institutu, 35 - 2º izq.
Castiello Borneuces
Xixón
Tel. 635 01 46 66
Facebook: Asturias Plateada
Mail: asturiasplateada@gmail.com

Xoyeru artesanu qu'ellabora artículos na so mayoría venceyaos a Asturies y al mundu de la sidra.



CONFITERÍA COLÓN

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

Equi tamos otro añu más, con muncha gana de volver a vevos, de disfrutar de Xixón y de la so xente y de seguir endulzando colos nuestros productos. Tornamos colos nuestros trabadores estrella: les Meyores Casadielles del Mundu 2020 (col rellenu especial de Mazana y Nuez) y la nuestra Tarta de Mazana esquisita (Premiada como la Meyor Tarta de Mazana d'Asturies 2015), nun vais poder pasar ensin probales, esperámosvos.

Casadielles de mazana y nuez; Tartina de mazana; Tarta de Villaviciosa; Borrachinos d'orxu de sidra; Bollos de la güela; Vicioses de chocolate y de mazana; Frixuelos rellenos de crema de mazana; Milhojes de quesu y dulce de mazana; Mermelades de mazana; Mazanetes de mazapán; soufflé de mazana; Xelatinas de mazana, Tarta de sidra...



DANAS CONFITERÍA

Paséu de Begoña 18,
Xixón
Tel. 985 35 07 47
www.danasconfeiteria.es
Facebook: Confeiteria Danas
Instagram: danas_confiteria
Mail: carmen@danasconfeiteria.es

En Danas Confeitería apostamos pola calidá y la innovación siempre dende la base de la repostería asturiana como referente. Fabricación diaria y artesanal nel nostru local con ingredientes 100% naturales. "Covadongas pa Danas". Exclusivo, marca rexistrada; Empanada de masa quebrada rellena de mazana; Pastel fitness de mazana, avena y mandarina (ensin azucre); Milhojes de mazana y quesu La Peral con nueces; Mazanes asaes envueltes n'hojaldré.



EL MOLÍN DEL NORA

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

Somos una empresa asturiana fundada en 1998 y que se dedica a la elaboración de llicores, aguardiente y cerveza. Amás, en 2015 entamamos cola elaboración de xinebra y en 2019 a elaborar whisky y vermú. Marzal, crema de mazana, xinebra de mazana, vermú de mazana, llicor de mazana y aguardiente de sidra.



GUXIDRÍN

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

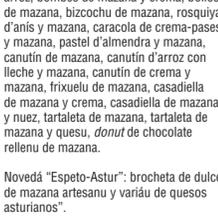
Artesanu dedicáu a la fabricación d'escanciadores de sidra manuales y ecolóxicos y otros productos asemeyaos, como pueden ser tapones pa echar sidra de dellos materiales. Escanciadores de sidra ellaboraos de manera artesanal y otros productos relacionaos como tapones de sidra escanciadores de corchu o silicona.



HELADERÍA ISLANDIA

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

Xeladería artesanal fundada nos años 50. Tamos nuestros productos son artesanos, ellaboraos día a día, con lleche d'Asturies, km 0. Destaque les Xelatos con mazana y empanada con mazana.



LLAGAR BORNEUCES

Caminu de la Nisal, 1104
Castiello Borneuces
Xixón
Tel. 985 13 11 88 / 629 26 03 01
www.llagarborneuces.com
Mail: info@llagarborneuces.com

Llagar Borneuces, ún de los llagares más antiguos de Xixón, ellabora sidra nel so llagar dende l'añu 1881. Tamién destaquen la so sangría de sidra y la sidra dulce embottellao llistes pa consumir. Sidra Natural, sidra dulce Borneuces, sangría de sidra "Sidria", sidra achampano "Sidrus".



LLAMBIONAES XIXÓN

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

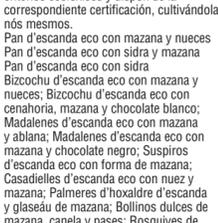
Repostería típica asturiana ensin aditivos 100% natural. Bolllín preñáu de chorizu a la sidra y de cabrales a la sidra, canutos rellenos de compota, casadielles de nuez y dulce de mazana, mazana rellena d'arroz con lleche, rosquies con llicor d'anís.



LOS CASERINOS

C/ Maoxu, 7 - Grases
Villaviciosa
Tel. 984 10 49 64 / 659 14 44 26
Facebook: Los Caserinos
www.loscaserinos.com
Mail: familia@loscaserinos.com

Los Caserinos ye una quesería asturiana familiar con muncha tradición ganadera, nesta casa vas ver ente otros munches coses cómo ye'l procesu d'elaboración del quesu, del arroz con lleche y del yogur ecolóxicu. Quesu azul a la sidra, quesu de vaca a la sidra y yogur pa beber de mazana.



LIURE COMESTIBLES

C/ La Piquiella 192, 26
Xixón
Tel. 646 22 18 16 / 984 03 16 36
Inst/facebook: cheziure
Mail: liurecomercial@gmail.com

Dende Liure Comestibles buscamos xuntar tradición y calidá con productos autóctonos de prestixu reconocíu, dando forma a dulces y salaos que sorprendan al proballos. Los nuestros Espeto-Astur van prestar pola vida a locales y visitantes. Bollos prefraos: chorizu a la sidra, matachana y mazana, cabrales y mazana, cecina-cabra y mazana. Barres prefraos: chorizu a la sidra, matachana y mazana, cabrales y mazana, cecina-cabra y mazana. Empanades: mazana y quesu, mazana y bonitu. Empanaes: chorizu a la sidra y mazana, matachana y mazana, pitu y mazana, cecina-cabra y mazana, mazana-pera-piña, bonitu y mazana, mazana y nuez, mazana con canela y mazana y arroz con lleche. Dulces: hojaldré de chocolate y mazana, barra preñada d'almondra-nuez y mazana, cookies varies con mazana, milloja de mazana y queso, milloja de mazana y arroz, bombes de mazana y crema, bollos de mazana, bizcochu de mazana, rosquiya d'anís y mazana, caracola de crema-pases y mazana, pastel d'almondra y mazana, canutín de mazana, canutín d'arroz con lleche y mazana, canutín de crema y mazana, frixuelu de mazana, casadiella de mazana y crema, casadiella de mazana y nuez, tartaleta de mazana, tartaleta de mazana y quesu, donut de chocolate rellenu de mazana.

Novedá "Espeto-Astur": brocheta de dulce de mazana artesanu y variáu de quesos asturianos".



LULA MARTÍN CREACIONES

C/ Mata Xove 18, 1ª A
Xixón
Tel. 628 68 29 57
Instagram: Lula-Martin-Creaciones
Facebook: LulaMartínCreaciones
Mail: info@lulamartincreaciones@hotmail.com

Piezas artesanes d'autor fechos con vidru de botella de sidra asturiana: decoración, xoyería, bisutería, complementos pa casa, decoración.



OLEUM

C/ta. Villanuave, 331
Murcia
Tel. 676 84 15 35
www.oleumjabones.com
Mail: info@oleumjabones.com

Xabones, aceites, veles y ambientadores con arume y/o forma de mazana, o ellaboraos con sidra o con forma de botella o de culín de sidra. Xabones y productos cosméticos naturales, veles y ambientadores d'elaboración artesana con arume y/o forma de mazana.



SPELTASTUR-ESCANDA ASTURIANA

Poligonu Agroalimentariu de Sotiello
Sotiello-Llena
Tel. 985 49 61 34 / 661756860
www.escanda.es
Instagram: @speltastur
Facebook: Escanda Asturiana
Mail: maria@escanda.es

Somos Speltastur, dedicámonos a la producción, transformación y comercialización de la ESCANDA ASTURIANA y los sos productos derivaos. Usamos molinos de piedra pa facer la farina d'escanda que ye la materia prima excelente pa facer pan y productos de repostería. Les nuestros elaboraciones de manera artesanal son productos d'altísima calidá. La nuestra ESCANDA cultívase baxo criterios ecolóxicos y dispón de la correspondiente certificación, cultivándola nós mesmos. Pan d'escanda eco con mazana y nueces Pan d'escanda eco con sidra y mazana Pan d'escanda eco con sidra Bizcochu d'escanda eco con mazana y nueces; Bizcochu d'escanda eco con cenahorra, mazana y chocolate blanco; Madalenes d'escanda eco con mazana y ablanca; Madalenes d'escanda eco con mazana y chocolate negro; Suspiros d'escanda eco con forma de mazana; Casadielles d'escanda eco con nuez y mazana; Palmeres d'hojaldré d'escanda y glaseáu de mazana; Bollos dulces de mazana, caneli y passes; Rosquies de mazana, maní tartes d'ablana, mazana y glaseáu de sidra; Empanada de bonitu a la sidra; Empanada de mazana eco y compota de mazana; Empanada d'escanda eco, cabrales y mazana; Empanada de cecina, quesu de cabra y compota de mazana; Empanada de puerros con quesu y compota de mazana; Empanada de pitu a la sidra con curry y mazana; Mini tarta de mazana cecina con base d'escanda; Empanada de picadivu a la sidra y compota de mazana; Bolllín preñáu de chorizu a la sidra.



VICEN SENAR

Caminu de Sanzín, 89
Xixón
Tel. 646 26 07 38
Facebook: vicensanz
Mail: vicensanz@hotmail.es

Oxeitos de decoración y d'usu cotidianu ellaboraos con cerámica vidriada. Tán toos inspiraos na temática asturiana de la mazana y la sidra. Cuadros, relos, bisutería, cuencos, imanes...



Concursu d'Escanciadores

XARDÍN BOTÁNICU ATLÁNTICU
26 D'AGOSTU 17.30 H

Actividá a puerta zarrada, ensin accesu pal públicu
Accesu permitiú namás pa participante

Los meyores escanciadores del mundu van quedar nel Botánicu pa resolver quién va llevar el premiu esti añu.



PREMIU ELOXU D'ORU

A LA MEYOR SIDRA NATURAL ELABORAO N'ASTURIES NA FIESTA DE LA SIDRA NATURAL GIJÓN/XXIXÓN

Premiu "Eloxo d'Oru"

A LA MEYOR SIDRA NATURAL DE LA FIESTA DE LA SIDRA DE XIXÓN 2021

XARDÍN BOTÁNICU ATLÁNTICU
26 Y 29 D'AGOSTU 12.00 H

- CORTE 1: XUEVES 26 D'AGOSTU 12:00 H.
- CORTE 2: DOMINGU 29 D'AGOSTU 12:00 H.

Entrega Premiu ELOXU D'ORU d' la Meyor Sidra Natural ellaborao n'Asturies na Fiesta de la Sidra de Xixón. (Escultura Pablo Majo) domingu 29 d'agostu 14:30 aprox. Les cates del Xurao profesional no están abiertas al públicu.

Actividá a puerta zarrada, ensin accesu pal públicu

Xixón | :Divertia

Tola información en festejos.gijon.es

Esti programa ta suxetu a cambios. Maquetación y testos: Divertia Gijón S.A

Queremos agradecer a la Oficina de Normalización Llingüística de Xixón el sofitu y la colaboración na realización d'esti programa.