



DECLARADA DE INTERÉS TURÍSTICO REGIONAL

FIESTA DE LA SIDRA NATURAL

Gijón | :Divertia

Completamente asturiana. 100% como tú.

NOS GUSTA SER LA BANCA

que siempre quisimos ser



PROGRAMA GENERAL DE ACTIVIDADES



Viernes 18 a domingo 27

MERCADÍN DE LA SIDRA Y LA MANZANA

Jardines de la Reina / 11.00 h. a 23.00 h.

El horario de atención al público será de 11:00h. a 23:00h. ininterrumpidamente, excepto el domingo 27 de agosto que la hora de cierre será las 22:00h.

ENTREGA DE PREMIOS DEL MERCADÍN DE LA SIDRA Y LA MANZANA

Martes 22 / Jardines de la Reina / 11.00 h. a 23.00 h

Jueves 24

MERCADÍN DE LA SIDRA Y LA MANZANA

Jardines de la Reina / 11.00 h. a 23.00 h.



CONCURSO MEJOR SIDRA DE LA FIESTA DE LA SIDRA NATURAL DE GIJÓN/XIXÓN 2023

12.00 h. Escenario Plaza Mayor

CORTE 1: Premio a la Mejor Sidra Natural de la Fiesta de la Sidra de Gijón/Xixon 2023 **ELOGIO DE ORO**

Presenta: David Arango

XXX CONCURSO OFICIAL DE ESCANCIADORES DE ASTURIAS 2023

Plaza Mayor / 17.00 h.



Viernes 25

MERCADÍN DE LA SIDRA Y LA MANZANA / Jardines de la Reina / 11.00 h. a 23.00 h.

RÉCORD MUNDIAL DE ESCANCIADO SIMULTÁNEO / Playa de Poniente (edificio de salvamento).

18.00 h. Comenzaremos a bajar a la Playa. La organización proporcionará las primeras **9796+1** para superar el récord vigente. Y para ello, te necesitamos. Estaremos acompañados por la **Banda de Gaitas Villa de Xixón**.

El proveedor de la sidra del Record de escanciado simultáneo de la XXXII Fiesta de la Sidra Natural de Gijón/Xixon será Sidra Contrueces DOP, ganador del concurso institucional del Consejo Regulador “Mejor Sidra de Asturias 2023”

20.30 h. aprox. BATIREMOS EL RÉCORD MUNDIAL escanciando todas y todos juntos “EL CULÍN”.

Con **Alberto Rodríguez**

Todos los participantes DEBEN TRAER VASO. Se acondicionará un acceso especial para que los y las participantes que vengan con su botella no tengan que hacer cola.



CAJA RURAL
DE ASTURIAS

SIDRA DE ASTURIAS
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

El Conseyu de Mucedá de Xixón, a través de su Grupo de Salud e Igualdad, llevará a cabo una Mesa informativa sobre la reducción de riesgos en los consumos y realización de etilometrías, así como la difusión de la campaña municipal *#FolixaAsisi* y demás información que puede resultar de interés. Este día estará acompañado por *Punto Lila* del Ayuntamiento de Gijón.

¡ENSAYAMOS LOS CANCIOS DE CHIGRE! / Plaza Mayor / 22.00 h.

Con la **Sociedad Turner** y el público asistente. Dirige: **Carlos José Martínez**.

Sábado 26

MERCADÍN DE LA SIDRA Y LA MANZANA Jardines de la Reina / 11.00 h. a 23.00 h.

ENTREGA PREMIOS MERCADÍN DE LA SIDRA Y LA MANZANA 2023 / Plaza Mayor / 20.00 h.

“Al producto más novedoso”

“A las mercancías mejor presentadas”

“Al puesto más prestoso”

CANCIOS DE CHIGRE / Plaza Mayor / 21.00 h.

Selección de textos y músicas para la celebración de esta jornada popular con el protagonismo del público, el mayor coro del mundo.

Con la **Sociedad Turner**. Dirige **Carlos José Martínez**



Domingo 27

MERCADÍN DE LA SIDRA Y LA MANZANA / Jardines de la Reina / 11.00 h. a 23.00 h.

ENTREGA TONEL DE ORO 2023

FRANCISCO ANGONES MENEZES. LLAGAR EL FUGITIVO

Plaza Mayor / 12.00 h.

Primer Culin: Sidra Cabueñes ganadora del Premio "Elogio de Oro 2022".

DÍA DE LA SIDRA

 / Plaza Mayor y Plaza del Marqués.

Taquilla para la adquisición de Tickets "Culetes solidarios" / 10.00 a 13.30 h.

Degustación de sidra en las casetas de los lagares / 12.00 a 14.00 h.

CULETES SOLIDARIOS

Para disfrutar de la sidra ofrecida por los llagares participantes en la Fiesta deberás adquirir los tickets que canjearás por "culetes solidarios". Con la compra de estos tickets ayudarás a la Asociación Galbán a financiar proyectos de investigación contra el cáncer infantil. (Ticket de 12 culetes: 5 euros)

niñ@s con cáncer
galbán

Intervención de calle del Grupo de Salud e Igualdad del Conseyu de Moicedá de Xixón.

Mesa informativa sobre la reducción de riesgos en los consumos y realización de etilometrías.

PREMIO ELOGIO DE ORO A LA MEJOR SIDRA DE LA FIESTA DE LA SIDRA NATURAL DE GIJÓN / XIXÓN 2023

CORTE 2 (escenario) / Plaza Mayor / 12.30 h.

El Jurado se reunirá para hacer la prueba y decidirá la sidra ganadora del concurso.

Entrega por parte del grupo Sidrastur de "La Etiqueta mas Guapina de la Fiesta de la Sidra de Gijón/Xixon 2023" / Plaza Mayor / 12.45 h.

La entrega del Premio a la Mejor Sidra Natural de la Fiesta de la Sidra de Gijón/Xixon 2023: **ELOGIO DE ORO** se realizará una vez finalizada la cata. Presenta David Arango.

CLAUSURA DE LA "FIESTA DE LA SIDRA NATURAL DE GIJÓN/XIXÓN 2023"

Plaza Mayor / 14.00 h.

A cargo de la **Banda de Gaites Noega**.

Mercadín de La Sidra y la Manzana

ARTESANOS Y ARTESANAS PARTICIPANTES



CASETA ORGANIZACIÓN VENTA VASOS OFICIALES DE LA FIESTA Y CULETES SOLIDARIOS

Venta de Vasos, "Culetes solidarios", productos oficiales de la Fiesta, y toda la información precisa para disfrutar de la Fiesta a disposición del público.

Vasos oficiales de la Fiesta 2023 / 5 €
Vasos oficiales de años anteriores / 3 €
Culetes solidarios: 12 culetes / 5€
Cancios 2023 / 2 €



VIANDAS Y SABERES

Apartado de correos 145
Fuente del Álamo (Murcia)
Tel. 676 84 15 35

¿Alguna vez habéis soñado con probar tooodos los dulces de la pastelería?

¡Haz tu sueño realidad!

¡Prueba todos nuestros dulces por sólo 18€!

¿Y qué dulces son esos? Pues ni más ni menos que nuestro gran surtido de repostería ecológica artesana hecha con cariño y productos naturales, sin procesados, sin aditivos ni conservantes. Y si eres vegan@ o no comes gluten ni azúcar o tienes alguna alergia o intolerancia alimentaria no te preocupes que también hemos pensado en tí. Para que nadie se quede sin un postre nutritivo y de calidad."



QUESERIA GAIA

www.gaiagourmets.com

Quesería de queso fresco. Queso de cabra con manzana asturiana y queso de cabra con sidra, tarta de queso con mazana asturiana.



ASTURCILLA Y CONFUSIÓN COMIDAS

www.asturcilla.com
www.confusioncomidas.com
Facebook: Asturcilla
Instagram @asturcilla

Nuestro puesto ofrece chorizos a la sidra elaborados con chorizo ecológico y sidra ecológica de Agrecoastur, porque el buen chorizo cocido en buena sidra es un plato gourmet. También ofrecemos alternativas dulces: sidra dulce ecológica, bizcocho de Asturcilla y manzana y, Asturcilla, una crema de avellanas al cacao hecha en Asturias, reconocida con la marca Alimentos del paraíso.

Unimos producto local y tradición sidrera, ¡un puesto para no perderselo!



MARYMELADA

Facebook: Marymelada
Instagram: @marymelada

Artículos de joyería y decoración hechos en Gijón y realizados a mano uno a uno.

Para su elaboración se emplean distintos materiales como plata, oro, latón, azabache, madera, piedras semipreciosas, etc. y también diversas técnicas artesanales como esmalte, keumboo, repujado, cincelado, reciclado de materiales diversos, pintura a mano,...



ASTURIAS PLATEADA

Facebook: Asturias Plateada
Instagram: @asturiasplateada

Joyería artesana en plata y latón; Pendientes, llaveros, colgantes, pulseras, todo relacionado con la sidra y la manzana



ACEBACHE LLANTONES

www.acebache.com
 Facebook: acebachelantones
 Instagram: @acebachelantones

Elaboraciones artesanales de joyería de autor, con creaciones en plata, esmaltes al fuego y azabache.

Todo tipo de elaboraciones propias de la joyería (anillos, pendientes, pulseras, colgantes, etc.) realizadas en plata con esmaltes al fuego, azabache, ambar, etc.



LULA MARTÍN CREACIONES

Facebook: Lula Martín Creaciones
 Instagram: @lula_martin_creaciones

Joyería, complementos y objetos decorativos realizados de manera artesanal con vidrio reciclado de botellas de sidra y plata.

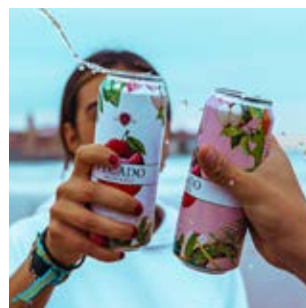


ALEJANDRO'S

Facebook: Confiterías-Panaderías Alejandro's
 Instagram: @alejandrosconfiterias

Alejandro's Confiterías (artesanos al 100%.)

Productos: Lazones de Gijón, Strudel, Milhojas de manzana, Manzana hojaldrada, empanada de cecina y manzana.



TRABANCO / 1

www.pecadodelparaiso.com
 Facebook: Pecado del Paraíso
 Instagram: @pecadodelparaiso

Pecado del Paraíso es la apuesta de Sidra Trabanco por el consumidor más joven. Una sidra de calidad que se presenta en diversos formatos informales para permitir un fácil consumo y en cualquier ocasión. Se trata de una bebida refrescante, elaborada a partir de sidra natural, de auténticas manzanas sidreras con una baja graduación alcohólica.



OLEUM

www.oleumjabones.com
 Facebook: oleum
 Instagram: @oleum_cosmetica_natural

Jabones vegetales y productos cosméticos naturales, velas y ambientadores de elaboración artesana con aroma y/o forma de manzana.



TRABANCO / 2

www.sidratrabanco.com
 Facebook: Casa Trabanco
 Instagram: @casatrabanco

Sidra Trabanco Tradicional, Sidra Trabanco Selección, Poma Aurea. Alicia: Primera sidra natural de "Autor" de Sidra Trabanco, pensada y elaborada especialmente para su consumo en copa, sin necesidad de escanciado. Alma: Primer vermú blanco que se elabora con sidra natural. Un producto en rama (sin filtrar) para mantener la esencia de la sidra natural. Vinagre ecológico Camín.



EL MOLÍN DEL NORA

Facebook: El Molín del Nora
Instagram: @elmolindelnora

Ginebra de manzana, vermut de manzana, licor de sidra dulce, crema de manzana. “Empresa dedicada a la elaboración de licores, ginebras, whisky, aguardientes, vermús y cervezas desde 1998.

Especializados en Gin de manzana, elaborada con alcohol vínico destilado infusionado con enebro y manzana, y vermú tradicional con ajeno y manzana.



LUIRE COMESTIBLES

Facebook: Luire Comestibles
Instagram: @chezluire

Negocio familiar, joven y asturiano dedicado a la elaboración de dulces y salados con los productos más tradicionales asturianos.

Novedad “Espeto-Astur”: brocheta de dulce de manzana artesano y surtido de quesos asturianos; Bollos y barras preñaos: chorizo a la sidra, matachana y manzana, cabrales y manzana, cecina-cabra y manzana.

Empanadillas: manzana y queso, manzana y bonito; dulces... etc.



OBRADOR SAN COSME

Facebook: san cosme obrador
Instagram: @obrador_san_cosme

Obrador de confitería dedicado a la elaboración de productos artesanos con asistencia a ferias y mercados. Empanada de morcilla con manzana, bombas de requesón con manzana, pastel de manzana, Gijonudos (con relleno de almendra y manzana); Bollitos de manzana: una masa rica rellena de crema de manzana. Frisuelos rellenos con tropezos de manzana y crema...



MONDO MANZANA

www.mondomanzana.shop
Facebook: Mondo Manzana
Instagram: @mondomanzana

Joyería artesanal orgánica hecha con el residuo de manzana después de hacer sidra, la magaya.



SPELTASTUR

www.escanda.es
Facebook: Escanda Asturiana
Instagram: @speltastur

Nuestras elaboraciones de manera artesanal son productos de altísima calidad. Cultivamos y recolectamos directamente escanda asturiana ECOLÓGICA 100% con la que elaboramos el genuino Pan d’Escanda y otros productos ecológicos siguiendo técnicas ancestrales y utilizando masas madres, harinas naturales y orgánicas.



CONFITERÍA COLÓN

Facebook: Confitería Colón
Instagram: @confiteriacolon

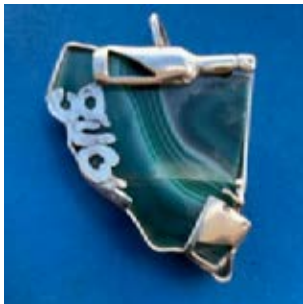
Aquí estamos un año más con nuestros productos estrella, como siempre no pueden faltar los casadielles y nuestra tartina de manzana, además de muchos productos más, no dudes en pasar a visitarnos. Casadielles de manzana y nuez, borrachinos de orujo de sidra, tarta de Villaviciosa, tartina de manzana, viciosas de manzana y chocolate, bollos de la abuela, frixelos de crema de manzana, millojas de queso y dulce de manzana, manzanitas de mazapán, mermelada de manzana.



VICENSANZ

Instagram: @vicensanz_ceramica

Objetos de decoración y de uso personal elaborados en cerámica artesanalmente. Cuadros, Relojes, Bisutería, Imanes, inspirados en la manzana y la sidra.



ARCREA

C/ Calderón de la Barca, 10
Oviedo/UViéu
Tel. 670 675 908
Facebook Arcrea Azabacheros-Joyeros

Artículos de joyería artesana, elaborados con metales de 1ª ley, azabache, ámbar y otros. Diseñados y elaborados para el Mercadín.



LLAMBIONAES XIXÓN

Facebook: Llambionaes xixon

Repostería tradicional asturiana, sin aditivos 100% natural. Canutillos rellenos de compota de manzana, bollín de chorizo a la sidra, bollín de queso cabrales a la sidra, manzana rellena de arroz con leche, casadielles de nuez y manzana, rosquillas de licor de manzana.



LLAGAR BERNUECES

www.llagarbernueces.com
Facebook: Llagar Bernueces
Instagram: @llagarbernueces

Sidra natural, sidra achampanada, sidra dulce, sangría de sidra, cócteles de sidra ...

Lagar ubicado en Gijón desde el año 1881 y regentado por el bisnieto del fundador. También destacan sus derivados de la manzana como la sidra dulce pasteurizada y la sangría de sidra embotellada. No te puedes perder su cóctel Bernueces hecho con sidra dulce



GUXIDRÍN

www.guxidrin.com
Facebook: Guxidrin
Instagram: @guxidrin

Artesano dedicado a la fabricación de escanciadores de sidra artesanos y ecológicos y otros productos similares, como pueden ser tapones escanciadores de distintos materiales.



VENTOLÍN ARTESANÍA

www.ventolinartesania.com
Facebook: Ventolin Artesanía
Instagram: @ventolin_artesania

Ventolin Artesanía es un taller artesano de cuero creado en el año 2006 dedicado a la creación y producción de piezas útiles en materiales de primera calidad. Utilizamos infinidad de piezas decorativas entre las más destacables son el repujado y el teñido, siendo el color parte de nuestra seña de identidad. También hacemos portavasos porta - escanciadores y este año como novedad botelleros.

ESTA ETIQUETINA YE MUY GRANDE



SÉ GRANDE Y PIDE SIDRA DE ASTURIAS

SIDRA DE ASTURIAS
DENOMINACION DE ORIGEN PROTEGIDA



TONEL DE ORO 2023

FRANCISCO ANTONIO ANGONES MENÉNDEZ “Sidra El Fugitivo”

El **Tonel de Oro** es el galardón que ofrecen cada año, en el marco de la Fiesta de la Sidra Natural de Gijón, los llagaderos participantes, y premia a personas relevantes para el propio sector.

Francisco Antonio Angones Menéndez nació en Gijón el 25 de diciembre de 1933 en el seno de una familia sidrera. Con tan solo 25 años tomó las riendas del negocio familiar y, más adelante, junto a su mujer, M^a Isabel Argüelles González, fallecida en el 2000, construyeron el llagar “El Fugitivo”. Aunque el origen de la marca era Angones, a Antonio se le empezó a conocer por el sobrenombre de “El Fugitivo”. El mote surgió en la antigua sidrería Casa Rubiera. Parece ser que Antonio, gran trabajador, cuando repartía por las sidrerías, para no perder tiempo en las entregas se iba sin cobrar, y así empezaron a llamarlo “El Fugitivo”.

De ahí surgió la marca de sidra que tanto éxito tuvo en las décadas de los 70 y 80.

El crecimiento de la marca “Sidra El Fugitivo” fue espectacular, siendo una de las marcas más conocidas, con presencia en sidrerías de toda Asturias e incluso fuera de la región. Antonio, con gran esfuerzo y sacrificio, trabajó con su mujer para crecer y expandirse, llegando a ser unos los llagares de Asturias de mayor producción, con una capacidad de 3 500 000 litros. Fruto del trabajo duro, llegó el siguiente paso. Alrededor del año 1981, Antonio y su mujer compraron Champanera de Villaviciosa, una empresa especializada en la producción de sidra achampanada que llegó a ser un referente en toda España, con distribución y venta de sidra en las principales cadenas del país y con amplia presencia



internacional, en Estados Unidos, Cuba, México, Argentina, República Dominicana, Venezuela e incluso Nigeria, Senegal o China.

Cabe destacar que el trabajo no fue solo orientado al sector sidrero, sino que Antonio y su mujer fundaron un restaurante en las propias instalaciones del llagar, el Restaurante-Parrilla “El Fugitivo”, actualmente activo y regentado por la propia familia de Antonio. Este restaurante, con esencia sidrera, dispone de música y espectáculos en directo y ha sido elegido para infinidad de eventos de cualquier índole a lo largo de su dilatada historia.

LLAGARES PARTICIPANTES



CASETA ORGANIZACIÓN VENTA VASOS OFICIALES DE LA FIESTA Y CULETES SOLIDARIOS

Venta de Vasos, "Culetes solidarios", productos oficiales de la Fiesta, y toda la información precisa para disfrutar de la Fiesta a disposición del público.

Vasos oficiales de la Fiesta 2023 / 5 €
Vasos oficiales de años anteriores / 3 €
Culetes solidarios: 12 culetes / 5€
Cancios 2023 / 2 €



SIDRA CABUEÑES

PREMIO ELOGIO DE ORO 2022

Camín del Barréu, 5 Cefontes,
Cabueñes, Gijón/Xixón
Tel. 669 86 05 98
Facebook: sidra.cabueñes

Productos que elabora:

Sidra Natural Cabueñes
Sidra Natural Cabueñes DOP
"Sidra de Asturias"

25 años cumplimos, que nos han llevado a ser reconocidos por nuestra manera de hacer la sidra para todos los públicos, viéndose recompensado nuestro trabajo con numerosos premios en los distintos concursos de Asturias.



SIDRA ACEBAL

Carretera Piles-Infanzón, N° 5335
Cabueñes, Gijón/Xixón
Tel. 985 36 41 20
www.sidraacebal.es

Productos que elabora:

Sidra Natural Acebal;
Sidra Natural El Carrascu, DOP
"Sidra de Asturias"



SIDRA VIGÓN

PREMIO ELOGIO DE ORO 2019

Tornón
Villaviciosa
Tel. 985 89 17 86
Facebook: sidravigón

Sidra Vigón ha sido elegida por el jurado profesional como la mejor sidra Natural Elaborada de Asturias 'Elogio de Oro de Xixón' en la 28 edición de la Fiesta de la Sidra Natural de Gijón.

Además, Miguel Angel Vigón recibió el 'Premio Tonel de Oro 2019' por su trayectoria.

Productos que elabora

Sidra Natural M. Vigón
M. Vigón DOP "Sidra d'Asturies"



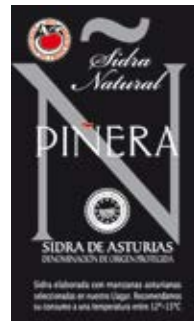
SIDRA HUERCES-NORNIELLA

PREMIO ELOGIO DE ORO 2006 / 2018

Camín de Leorio, N° 2004
San Martín de Huerces, Gijón/Xixón
Tel. 985 13 70 85
www.ganori.com

Productos que elabora:

Sidra Natural Norniella DOP
Sidra Natural Huerces



SIDRA PIÑERA

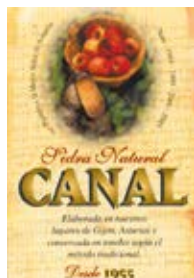
PREMIO ELOGIO DE ORO 2016

Carretera de Caldones, N° 581 Deva
Gijón/Xixón
Tel. 985 33 50 74
www.sidrapinera.es

Productos que elabora:

Sidra Natural Piñera
Sidra Natural Llosa Serantes DOP
"Sidra de Asturias"
Sidra Natural Piñera DOP

Visitas a la bodega previa reserva.



SIDRA CANAL

PREMIO DEL PÚBLICO 2016 / 2017 / 2018

Camín de Linares Nº 294
Lavandera, Gijón/Xixón
Tel. 985 13 77 57
www.sidracanal.com

Productos que elabora:

- Sidra Natural Canal
- Sidra Natural El Santu DOP "Sidra de Asturias"



SIDRA BUZNEGO

PREMIO ELOGIO DE ORO 1998 / 2012

BO. El Fonduxu-Arroes
Villaviciosa
Tel. 619 63 26 69
www.sidrabuznego.com

Productos que elabora:

- Sidra Natural Buznego
- Sidra Zapica Tradicional DOP "Sidra de Asturias".
- Sidra Zapica de nueva expresión DOP "Sidra de Asturias".



SIDRA M. BUSTO

La Rasa S/Nº
Villaviciosa
Tel. 985 89 01 97
Instagram: @sidramayador
Facebook: sidramayador
www.mayador.com
Productos que elabora:
Sidra Natural M. Busto
Sidra Natural Valdediós DOP



SIDRA ORIZÓN

Orizón, 14 33520 Nava.
Tel. 985 71 62 09
www.orizon.com

Productos que elabora:

- Sidra Natural Orizón
- Sidra Natural Novalín, DOP "Sidra de Asturias"



JR

PREMIO DEL PÚBLICO 2010 / 2012 / 2014

Crta. nº 632, Nº 5321
Cabueñes, Gijón/Xixón
Tel. 985 33 84 37
www.sidrajr.es/visitas@sidrajr.es

Productos que elabora:

- Sidra Natural JR Etiqueta Verde
- Sidra Natural JR DOP "Sidra de Asturias"
- Sidra Natural De Pura Madre "Sin Tresegar"
- Sidra Natural Sed de Pkdo DOP "Sidra de Asturias"

¡VISÍTANOS! Conocerás de una forma divertida y amena el proceso de elaboración de la sidra: desde que la manzana está en el pumar hasta su transformación en sidra, pasando por los diferentes procesos de elaboración y fermentación. Tendrás ocasión de degustar varias de nuestras mejores sidras directamente del tonel, de las cuales podrás apreciar los diferentes sabores y olores que hacen que cada "culín" sea especial y único. Producimos nuestra sidra desde hace más de cien años, combinando sabiduría y tradición con la más moderna maquinaria, lo cual nos permite obtener una sidra de gran calidad, y estar presente en las mejores sidrerías y restaurantes. ¡Átrévete a probar!



SIDRA CAMÍN

PREMIO ELOGIO DE ORO 2002 / 2007 / 2010

Camín del Barreu - Llavandera
Gijón/Xixón
Tel. 985 13 80 03
www.sidratrabanco.com

Productos que elabora:

- Sidra Natural Camín**
- Sidra Natural Camín sin alcohol**
- Sidra Extra Llagar de Camín**
- Vinagres Camín**

Sidra Camín es una marca que se elabora en el llagar de Lavandera con un alto reconocimiento en el mundo de la alimentación a nivel de Asturias y también nacional.



SIDRA NATURAL VALLINA

PREMIO ELOGIO DE ORO 2014

Fonfría, Nº 33 Peón
Villaviciosa
Tel. 985 89 40 52
www.facebook.com/Sidra Vallina

Productos que elabora:

- Sidra Natural Vallina**
- Sidra Natural Valle de Piñón**
- DOP "Sidra de Asturias"**



SIDRA TRABANCO

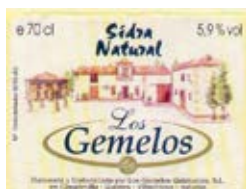
PREMIO ELOGIO DE ORO 1996 / 2000 / 2005 / 2013

Camín de Los Llagares - Llavandera
Gijón/Xixón
Tel. 985 13 80 03
www.sidratrabanco.com

Productos que elabora:

- Sidra Natural Trabanco**
- Sidra Natural Trabanco Selección**
- Sidra Natural Trabanco Selección sobre la madre**
- Sidra Brut Poma Aurea**
- Sidra Natural de Autor en copa**
- Alicia**
- Gama de Cider y Sidra Natural**
- Pecado**
- Vermut Blanco de Sidra en Rama**
- Alma**

Sidra Trabanco se elabora en Lavandera desde 1925. Es una sidra que mantiene la esencia de la tradición familiar adaptándose a los nuevos mercados, teniendo como objetivo ofrecer siempre la mejor calidad.



SIDRA LOS GEMELOS

PREMIO DEL PÚBLICO 2015

Camín de la Caleyona, Nº 654
Quintes - Villaviciosa
Tel. 985 89 47 31

Productos que elabora:

- Sidra Natural Los Gemelos**



SIDRA CASTAÑÓN

PREMIO ELOGIO DE ORO 2008 / 2021
PREMIO DEL PÚBLICO 2011

Crta. San Miguel, Nº 90-103 Quintueles
Villaviciosa
Tel. 985 89 45 76
Whatsapp 618 46 75 77
www.sidracastanon.es
instagram/facebook/
twitter@sidracastanon

Productos que elabora:

- Sidra Natural Castañón**
- Sidra Natural ValdeBoides DOP**
- "Sidra de Asturias"**
- Roxmut Compuesta de sidra, vermut de sidra**
- Xiz Frizzante, sidra con chispeante burbuja**

Llagar Castañón con una trayectoria familiar desde 1938, experiencia de tres generaciones y el mismo espíritu de superación para ofrecer la mejor sidra natural. Inaugura el nuevo llagar en diciembre del 2011, en Quintueles, Municipio de Villaviciosa, muy cerca de Gijón.

Se pueden realizar VISITAS GUIADAS a las instalaciones, conocer el proceso de elaboración de la sidra paso a paso y degustarla – Más información y reservas en nuestra web, donde escoger según disponibilidad de calendario y hora la visita SIDRATURISMO.

Nuestro llagar elabora sidra natural tradicional y otros productos a base de sidra propios de la innovación.



SIDRA VDA. DE ANGELÓN - POMAR

La Teyera, S/Nº
Nava
Tel. 985 71 67 70
www.sidraviudaangelonpomar.es

Productos que elabora:

Sidra Natural Vda. de Angelón
Sidra Tradicional Prau Monga DOP
Sidra de Nueva Expresión 1947
Sidra Brut Nature Prau Monga DOP
Sidra Brut Vda. Angelón
Sidra Pomar Rosée
Sidra Pomar espumosa dulce
Sidra Ziber Extra espumosa dulce
Sidra sin Alcohol Pomarsin
Sidra con Miel Vda. de Angelón
Sidra de Hielo Vda. de Angelón
Sidra Angelón Llimón
Sidra Extra Ecológica Vda. de Angelón

Sidra Vda. de Angelón es una empresa familiar que elabora su sidra desde el año 1947 en Nava. Además de la sidra tradicional elabora sidras espumosas, sidra ecológica, sidra de hielo, sidra rosada, sidra con limón, sidra con miel... conjugando la tradición con la innovación en el mundo de la sidra.
Visitas guiadas.



SIDRA PEÑÓN

Albandi, Nº 21
Carreño
Tel. 985 87 02 28
www.sidrapenon.com
instagram / facebook /sidrapenon

Productos que elabora:

Sidra Natural Peñón
Sidra Natural Peñón Selección
adscrita a la marca de calidad
“Sidra Natural de Manzana
Seleccionada”
Sidra Peñón DOP
Sidra Peñón “Sobre la madre”

Todos nuestros productos a la venta en
www.sidrapenon.com/tienda/



SIDRA MENÉNDEZ

PREMIO ELOGIO DE ORO 1999 /2001 /
2003 / 2009

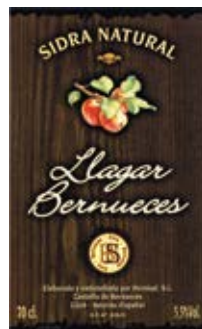
PREMIO DEL PÚBLICO 2009 / 2011

Ctra. As-377, Nº 8695 Fano
Gijón/Xixón
Tel. 985 13 71 96
www.sidramenendez.com

Productos que elabora:

Sidra Natural Menéndez
Sidra Natural Llagar de Quintana
Val D'Ornón Sidra de Asturias
Menéndez Ecológica Sidra de Asturias.

Hoy, la tercera generación de la familia Menéndez, fiel a la tradición y el buen hacer de sus antepasados, elabora sidra natural bajo unos patrones de calidad que satisfacen al consumidor más exigente.



LLAGAR BERNUECES

Camino deLa Nisal
Castiello de Bernueces, Nº 1104
Gijón/Xixón
Tel. 985 13 11 88 / 629 26 03 01
www.llagarbernueces.com

Productos que elabora:

Sidra Natural Bernueces
Sidra gasificada Sidru s
Zumo de manzana Bernueces (sidra dulce)
Sidria (sangría de sidra)

Llagar Bernueces elabora sidra natural desde el año 1881. Sidra dulce Bernueces y sangría de sidra Sidria son otros de los productos elaborados en el llagar.
Visitas guiadas.

FolixaAsiSí

7 CONSEJOS DEL CMX

PARA SER UN@ BUEN@ FOLIXER@



1 ACUDE A TU CONTENEDOR Y/O PAPELERA MÁS CERCA:

NO OLVIDES QUE AL FINALIZAR, TIENES CONTENEDORES PARA DEPOSITAR TUS RESIDUOS



ENSUCIAR NO GENERA TRABAJO AL PERSONAL DE LIMPIEZA

3 NO ORINES EN LUGARES PÚBLICOS

EVITA REALIZAR TUS NECESIDADES FUERA DE LOS LUGARES ESTABLECIDOS



5 MUESTRA INTOLERANCIA HACIA LA AGRESIÓN SEXISTA Y HOMÓFOBA



6 CONSUMOS ELEVADOS ARRUINAN TU NOCHE

HAZ USO DE UN CONSUMO RESPONSABLE QUE TE PERMITA SEGUIR DISFRUTANDO, CONSUMOS EN CANTIDADES MODERADAS Y ESPACIADAS EN EL TIEMPO PARA TENER UN CONTROL SOBRE LOS EFECTOS



2 RESPETA EL DESCANSO:

CERCA DE DONDE TE ENCUENTRAS, PERSONAS INTENTAN DORMIR



RESPETA SUS DERECHOS:

AUNQUE VIVAN CERCA DE ZONAS DE FIESTA, ESTAS PERSONAS SIGUEN TENIENDO DERECHO AL DESCANSO

4 PROTEGE A LA GENTE DEL GRUPO

SI UN COMPAÑER@ NECESITA AYUDA, MINIMIZA LAS BURLAS, Y AYÚDALE.

EN CASO DE GRAVEDAD LLAMA AL 112



7 AIRE SIN MALOS HUMOS

RECUERDA NO FUMAR EN ESPACIOS DONDE HAY MÁS GENTE (Aunque sea al aire libre)



cmxes
conseyu de mocedad
de xixón



grupo de
SALUD e IGUALDAD
del CMX

cmpa.es

gijón

Cultura
y Educación
Juventud

@CONSEYU_CMX