

PROGRAMACIÓN

Sábado, 3

Centro Asturiano de Madrid.

12:30h. Presentación del XXX Festival de la Manzana

Viernes 9

Plaza del Ayuntamiento

De 12:00 h a 14:00 h Emisión en directo del programa “Asturias hoy por hoy” de Radio Asturias-Cadena SER.

Teatro Riera

19:30 h. Acto de apertura del Festival, con animación escénica y musical a cargo de Mar Rojo Producciones y Grupo Fabes de Mayo. (Entrada libre hasta completar aforo).

SABADO 10

Plaza de abastos.

11:30 h. Inauguración oficial de la *Exposición de manzana selecta y manzana de Sidra de Asturias*, donde se elegirá la mejor manzana de nuestra región; y del Mercado de Otoño de productos agroalimentarios y artesanos.

Carpa de Encuentros. C/ Balbín Busto

12:00 Cata de manzana de mesa. Taller de análisis sensorial a cargo del Servicio de Investigación y Desarrollo Agroalimentario del Principado de Asturias (SERIDA). Inscripción previa en la Oficina de Turismo de Villaviciosa, Casa de los Hevia. De 10.00 a 14.00 y de 16.00 a 19.30 h. Tfno: 985.89.17.59

Plaza del Ayuntamiento

12:00 “Mayar la manzana y elaborar sidra del duernu”. Actividad infantil a cargo de los sicrocoles.

Plaza de abastos.

12:30 Degustación de Sidra de Asturias Denominación de Origen Protegida (D.O.P), *en copa*, de llagares de Villaviciosa

Carpa de encuentros

13.00 Taller de repostería de la manzana a cargo de Güen Tastu.

Plaza del Ayuntamiento.

16:30 h Festival Infantil de la Manzana: “ Los Guardianes de les pomaraes” (hasta las 20.00 h.)

Carpa de Encuentros. C/ Balbín Busto

17:30 Concurso para profesionales “Mejor Tarta del XXX Festival de la Manzana” (ver bases de participación en www.villaviciosa.es) y.

“Taller de chocolates de otoño” a cargo de los alumnos de segundo curso de FP media de técnico de panadería, repostería y

confitería. Organizado por el Gremio de Artesanos Confiteros de Asturias.

Plaza de Abastos

18:30. Presentación de la cosecha 2013 de Emilio Martínez Brut Nature (D.O.P. Sidra de Astueias). Exhibición de degüelle y posterior degustación de dicha sidra elaborada por el método champanoise y de 3 Magnum de la nueva cosecha., a cargo de Sidra El Gobernador de Villaviciosa.

Carpa de Encuentros. C/ Balbín Busto

19:30 Introducción al análisis organoléptico de Sidra D.O.P., dirigida por el experto, D. Iván de la Plata. Inscripción previa en la Oficina de Turismo de Villaviciosa, Casa de los Hevia. De 10.00 a 14.00 y de 16.00 a 19.30 h. Tfno: 985.89.17.59

Plaza del Ayuntamiento

20:30h Actuación Musical de Berto Varillas y Michael Lee Wolfe.

24:00h Concierto de Anabel Santiago

DOMINGO 11

Plaza del Ayuntamiento

12:00 h. Show Cooking (espectáculo de cocina) a cargo de Nacho y Esther Manzano, cocineros asturianos con estrellas Michelin

Plaza de abastos

13:00 Degustación de Sidra de Asturias D.O.P , *en copa*, de llagares de Villaviciosa

13:30 Entrega de premios del XXXII Concurso- Exposición de Manzana de mesa y manzana de sidra de Asturias y del XII concurso de la mejores Plantaciones de Asturias.

Plaza del Ayuntamiento.

16:30 h Festival Infantil de la Manzana: “Los guardianes de les pomaraes” (hasta las 20.00 h.)

Iglesia Parroquial

19:00 h. Concierto de la Manzana de la Coral Gregorio Gea de Valencia, organizado por la Coral Capilla de La Torre de Villaviciosa

Teatro Riera

20:00 PAJARONIA, de Teatro de Fin del Mundo. Estreno absoluto. Espectáculo cómico a cargo de Joaquín Pajarón. Texto: Marga Llano. Adapt.: Joaquín Pajarón. Todos los públicos. Entrada: 8€

LUNES 12

Plaza del Ayuntamiento

12.00. Pasacalles y actuación de la Banda de Gaitas de Villaviciosa.

Y en Sevilla celebrarán el Festival de la Manzana con el reparto de vasos de sidra “Villaviciosa Capital Manzanera de España” en el Encuentro de Casas Regionales y Provinciales que se celebra del 9 al 12 de octubre.

Plaza Nueva de Sevilla. Colaboración con el Centro Asturiano de Sevilla Escanciado solidario, con los vasos de sidra del Festival de la Manzana

Los fondos recaudados se destinarán a fines sociales.

Además....

Exposición y venta de maquinaria

Lugar: Calle del Ayuntamiento

Horario: sábado y domingo de 11:00 a 20:00 h y lunes de 11:00 a 14:30.

Exposición de manzana selecta y manzana de Sidra de Asturias

Exposición de las manzanas presentadas al concurso en el que se premia la mejor manzana de mesa y sidra de Asturias.

Lugar: Plaza de Abastos

Horario: sábado y domingo de 11:00 h a 20:00 h y lunes de 11:00 h a 14:30h.

Mercado de otoño (artesanía y agroalimentación)

Lugar: C/ Balbín Busto, Plaza del Ayuntamiento y C/ Valle, Ballina y Fernandez

Horario: sábado y domingo de 11:00 h a 20:00 h y lunes de 11:00 h a 14:30h. Con talleres en vivo de artesanos

Exposición de etiquetas y otros objetos de sidra por el Grupo Astur de Coleccionismo Sidrero.

Lugar: Fundación José Cardín

Horario: sábado y domingo de 11:00 h a 20:00 h y lunes de 11:00 a 14:30 h

Colaboran: Fundación José Cardín Fernández y Grupo Astur de Coleccionismo Sidrero

Exposición del estudio realizado por el departamento de biología funcional de la Universidad de Oviedo "SIDRA DE ASTURIAS D.O.P.: ACTIVIDAD BIOLÓGICA Y PROPIEDADES FUNCIONALES"

Lugar: Espacio Cultural Clínica Ballina.

Horario: sábado y domingo de 11:00 h a 20:00 h y lunes de 11:00 a 14:30 h

Colabora: Clínica Ballina y DOP Sidra de Asturias

Exposición de variedades de manzana del banco de germoplasma de manzano del SERIDA.

Lugar: Casa de los Hevia

Horario: Sábado y Domingo de 10:00 h. a 14:00 h. y de 16:00 h. a 19:30 h., lunes de 10:00 h. a 14:00 h.

Colabora: SERIDA

Tren Turístico: Pumaradas, y llagares, iglesias románicas y entornos medievales, y por supuesto naturaleza en estado puro, serán los escenarios por los que discurrirá nuestro “Tren de la Manzana” un convoy especial que hemos preparado para que haga las delicias de toda la familia.

Tiempo de recorrido 25 minutos.

Salida del tren en la Plaza del Ayuntamiento:

Horario: sábado y domingo desde las 12:00 h a las 14:00 h y desde las 16:30 h. a 18:30 h

Lunes desde las 12:00 a las 14:00

JORNADAS GASTRONOMICAS DEL FESTIVAL DE LA MANZANA

Bal Hotel Restaurante Doble Q

Ctra N-632 Km 59.6 Quintueles

T. 985 34 19 97

1º: Ensalada de quesos asturianos y manzana en texturas

2º: Merluza de pincho con salsa de sidra y su manzana

Postre: Tarta fina de manzana con helado

Bebida: Pomarina del Gaitero

Precio/persona: 20€

Bedriñana

C/ Maliayo Nº1 Villaviciosa

T. 985 89 11 52

1º: Ensalada Bedriñana

2º: Merluza a la sidra

Postre: Tarta de manzana

Bebida: Sidra D.O.

Precio/persona: 25€

Casa Cortina

San Juan Nº41 – Amandi

T. 985 89 10 15

1º: Ensalada de otoño

2º: Merluza con ali-oli de frutas y brocheta de manzana en tempura de canela y sidra

Postre: Tarta de manzana con helado

Bebida: Sidra – agua y café

Precio/persona: 20€

Casa Tero

C/ La Carballera Nº56 – Villaverde de la Marina

T. 985 89 95 02

1º: Sopa de marisco

2º: Cachopín de ternera con cecina, manzana y queso de cabra

Postre: Tarta de bizcochos y compota de manzana

Bebida: Sidra

Precio/persona: 16€

El Chamizu

Barrio de Argüerin Nº8 – Argüero

T. 985 99 90 35

1º: Ensalada de tomate, manzana y queso o Hojaldre relleno de pollo con manzana y queso de cabra

2º: Medallones de cerdo con manzana o Cachopo de cecina y manzana

Postre: Rosa de hojaldre y manzana con crema inglesa

Bebida: sidra o agua

Precio/persona: 22€

El Congreso

Plaza del Ayuntamiento Nº25 Villaviciosa

T. 985 89 25 80

1º: Revuelto de morcilla con manzana o Ensalada de frutas y verduras

2º: Bacalao en salsa de piquillo o Pitu guisado con compota de manzana y patatinos

Postre: Tarta de manzana o Tiramisú de la casa

Bebida: Sidra Natural o Agua

Precio/persona: 18€

El Escorial

C/ Maximino Miyar Nº20 - Villaviciosa

T. 985 89 19 19

1º: Ensalada Reineta (manzana reineta, lechuga, tomates, cebolla, zanahoria y tiras de pollo)

2º: Brocheta de solomillo de cerdo con compota de manzana

Postre: Tarta de manzana

Bebida: Sidra, sangría de sidra o agua

Precio/persona: 18€

La Nansa

Barrio San Roque Nº 20 – Tazones

T. 985 89 70 38

1º: Pastel de oriciu (erizo de mar)

2º: Chopa a la sidra (sargo)

Postre: Tarta de manzana

Bebida: Sidra

Precio/persona: 25€

La Venta del Valloberu

C/ Víctor García de la Concha Nº 6 Villaviciosa

T. 985 89 28 16

1º: Ensalada de queso azul a la sidra y manzana

2º: Milhojas de merluza y manzana o Ternera rellena de jamón y manzana

Postre: Sorbete de manzana verde

Bebida: Sidra o Agua

Precio/persona: 25€