

DOSSIER DE PRENSA

Madrid Fusión 2026



COCINA DE PAISAJE



Asturias
paraíso natural

1. AGENDA ASTURIAS EN MADRID FUSIÓN 2026
2. EMBAJADORES DE COCINA DE PAISAJE EN MADRID FUSIÓN
3. ¿QUÉ ES 'COCINA DE PAISAJE'?
4. LA GASTRONOMÍA ASTURIANA
5. APUESTA POR LA SOSTENIBILIDAD PAISAJES GASTRONÓMICOS
6. MESAS DE ASTURIAS
7. SIDRERÍAS DE ASTURIAS
8. TALENTOS GASTRONÓMICOS
9. EMBAJADORES DE 'COCINA DE PAISAJE
10. EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS
11. FIESTAS GASTRONÓMICAS
12. CALENDARIO GASTRONÓMICO



COCINA
DE PAISAJE



Agenda MADRID FUSIÓN LUNES 26

11.00 Presentación de producto Alimentos del Paraíso MIEL DE ASTURIAS IGP

Marcos Cienfuegos Marqués Cocinero-investigador y creador del proyecto “Bocamina”

Presenta *“Tesoros de Asturias: Carbón, oro y miel”*

12.00 Show cooking a cargo del Embajador Cocina de Paisaje,*Estrella Michelin, 1 Sol Repsol

Elio Ferpel. Restaurante Ferpel. Ortiguera.

Elabora *“Rapón de maíz”*

12.45 Presentación de producto Alimentos del Paraíso CHOSCO DE TINEO IGP

Marcos Cienfuegos Marqués Cocinero-investigador y creador del proyecto “Bocamina”

Elabora *“Ensalada licuada de Chosco de Tineo IGP, Miel de Asturias IGP y queso*

Afuega'l Pitu DOP”

13.30 Show cooking a cargo del Repostero Embajador Cocina de Paisaje

Jhonathan González. Pastelería Cabo Busto. Busto.

Elabora *“Cakesadiella”*

14.15 Presentación de producto Alimentos del Paraíso ASINCAR

Mirta Rodríguez. Restaurante El Torneiro. Guisandera de Asturias.

Presenta *“Pote de rabizas con fabas, con compango asturiano marca de garantía, con chosco de Tineo IGP y patatas” (productos con IGP)*

Presenta *“Fabada asturiana” (fabas IGP, compango asturiano marca de garantía y Chosco de Tineo IGP)*

15.00 Show cooking a cargo del Embajador Cocina de Paisaje*Estrella Michelin, 1 Sol Repsol

Elio Ferpel. Restaurante Ferpel. Ortiguera.

Elabora *“Papas de maíz”*

15.45 Presentación de producto Alimentos del TERNERA ASTURIANA IGP

Sergio Rama. Asesor gastronómico de Ternera Asturiana IGP.

Elabora *“Filete tártaro de ternera asturiana IGP con hongos marinados.*

16.30 Show cooking a cargo del Repostero .Embajador Cocina de Paisaje

Jhonathan González. Pastelería Cabo Busto. Busto.

Elabora *“Cakesadiella”*

17.15 Presentación de SIDRA DE ASTURIAS DOP

Cultura Sidrera. Patrimonio de la Humanidad UNESCO

COCINA
DE PAISAJE



Agenda MADRID FUSIÓN MARTES 27

10.30 Presentación de producto MIEL DE ASTURIAS IGP

Marcos Cienfuegos Marqués Cocinero-investigador y creador del proyecto “Bocamina”
Presenta “Tesoros de Asturias: Carbón, oro y miel”

11.00 ACTO DE ENTREGA DE PLACAS MARCA DE CALIDAD “MESAS DE ASTURIAS”

Restaurante Bar Blanco. Cangas del Narcea.
Restaurante Casa Repinaldo. Candás.
Restaurante La Senderuela. Proaza.
Restaurante El Llar de la Catedral. Oviedo.

12.00 Show cooking a cargo de la Embajadora Cocina de Paisaje

Natalia Menéndez. Casa Chuchu. Turón

Elabora “Taco de Ternera Asturiana IGP con su jugo, espuma de coliflor rustida y setas silvestres”

12.45 Presentación de producto CHOSCO DE TINEO IGP

Marcos Cienfuegos Marqués Cocinero-investigador y creador del proyecto “Bocamina”
Presenta “Ensalada licuada de Chosco de Tineo, Miel de Asturias IGP y queso Afuega'l Pitu DOP”

13.30 Show cooking a cargo de las Reposteras

Ana Marcos y Elena Fernández. Panduru Repostería Circular. Gijón.
Elaboran “Pastas de pan y harina roxa de magaya”

14.15 Presentación de producto Alimentos del Paraíso ASINCAR

Marcos Cienfuegos Marqués Cocinero-investigador y creador del proyecto “Bocamina”
Presenta “Mantecado de Avilés, seda de arroz e hidromiel”

15.00 Show cooking a cargo de la Embajadora Cocina de Paisaje

Natalia Menéndez. Casa Chuchu. Turón.

Elabora “Taco de Ternera Asturiana IGP con su jugo, espuma de coliflor rustida y setas silvestres”

15.45 Presentación de producto Alimentos del Paraíso TERNERA ASTURIANA IGP

Sergio Rama. Asesor gastronómico de Ternera Asturiana IGP.

Elabora “Pastrami de Ternera Asturiana a la sartén entre panes” (laminados de Ternera Asturiana IGP con adobos, entre pan de escanda)

16.30 Show cooking a cargo de las Reposteras.

Ana Marcos y Elena Fernández. Panduru Repostería Circular. Gijón.
Elaboran “Pastas de pan y harina roxa de magaya”

17.15 Presentación de SIDRA DE ASTURIAS DOP

Cultura Sidrera. Patrimonio de la Humanidad UNESCO

COCINA
DE PAISAJE



Agenda MADRID FUSIÓN MIÉRCOLES 28

11.00 Presentación de producto Alimentos del Paraíso ASINCAR

Sergio Rama. Asesor gastronómico de Ternera Asturiana.

Elabora “Ceviche de huevas de merluza y boquerones” (Alimentos del Paraíso Natural)
“Huevos con vegetales de invierno y holandesa de anchoas” (Alimentos del Paraíso Natural)

12.00 Show cooking a cargo del Embajador Cocina de Paisaje

Carlos Gallego. Restaurante Los Llaureles. Torazu.

Elabora “Cebolla”

12.30 Recepción invitados internacionales ICEX “Restaurants from Spain”

Establecimientos con sello ICEX, en colaboración con Asturex y con destino Asturias.

12.45 Presentación de producto Alimentos del Paraíso TERNERA ASTURIANA IGP

Sergio Rama. Asesor gastronómico de Ternera Asturiana IGP

Elabora “Ternera Asturiana Wellington” (fino hojaldre con mantequilla de Asturias, Ternera Asturiana IGP, emulsión de Cabrales DOP y morcilla de Asturias marca de garantía)

13.30 Show cooking a cargo del Panadero

Omar Sánchez. Panadería La Portalina-Villaviciosa. 50 Mejores panaderías de España

****Estrellas de panadería, Miga de Oro del Principado de Asturias 2021

Elabora “Pan de Vino de Cangas”

14.15 Presentación de SIDRA DE ASTURIAS DOP

“Cultura Sidrera”. Patrimonio de la Humanidad UNESCO

15.00 Show cooking a cargo del Embajador Cocina de Paisaje

Carlos Gallego. Restaurante Los Llaureles. Torazu.

Elabora “Cebolla”

15.45 Presentación de producto Alimentos del Paraíso CHOSCO DE TINEO IGP

Sergio Rama. Asesor gastronómico de Ternera Asturiana

Elabora “Burger de Ternera Asturiana IGP y Chosco de Tineo IGP”

16.30 Show cooking a cargo del Panadero.

Omar Sánchez. Panadería La Portalina. Villaviciosa. 50 Mejores panaderías de España

****Estrellas de panadería, Miga de Oro del Principado de Asturias 2021

Elabora “Pan de Vino de Cangas”

Asturias Cocina de Paisaje en Madrid Fusión

El Producto como hilo conductor

Cuando se termina de cumplir un año del reconocimiento de la Cultura Sidrera como Patrimonio Mundial de la Humanidad por la UNESCO, el espacio de Turismo Asturias – Cocina de Paisaje quiere seguir dando valor a este reconocimiento y a otros muchos productos que son unos indispensables en nuestra gastronomía, a través de las elaboraciones y presentaciones que realizarán distintos cocineros y pasteleros, que desde las distintas zonas de procedencia de nuestro Paraíso Natural, incorporan sidra y otros productos con el sello de calidad de Alimentos del Paraíso.

Elio Ferpel. Al frente de Ferpel gastronómico, que defiende desde sus fogones en Figueras, el valor y orgullo de la aldea y de los pequeños productores que en ellas habitan. Amante de la vida en el pueblo y los ingredientes sencillos y bien tratados que aportan sabores conocidos, sin disfrazar el producto, recibiendo el reconocimiento de clientes y vecinos.

Jhonatan González. Que ha convertido la casa familiar en el pueblo de Busto, en lugar de peregrinaje de muchos hasta las delicias de repostería que diseña y elabora en el obrador de su Pastelería Cabo Busto. Su mente inquieta y el amor por su profesión y su familia, se ven reflejados en las delicadas creaciones que endulzan paladares.

Natalia Menéndez, sabe adaptar como nadie la cocina tradicional a las nuevas tendencias en gastronomía, sin renunciar a la esencia del sabor de antaño en su renovado restaurante Casa Chuchu, varias generaciones que saben avanzar con los tiempos con el empeño de saber que el trabajo bien hecho da los frutos que ahora recogen.

Ana Marcos y Elena Fernández, apuestan desde Panduru repostería circular, por la economía circular. El aprovechamiento del pan como ingrediente principal y la combinación con otros productos básicos, en favor del minimizar el desperdicio, demuestran que el empoderamiento femenino también se lleva acabo con iniciativas emprendedoras, que favorecen la economía social.

Carlos Gallego. Ha llevado al restaurante Los LLaureles, en una pequeña aldea Asturiana, las enseñanzas adquiridas desde que comenzó a trabajar en su Madrid Natal y multiplicando conocimiento con sus múltiples viajes por el mundo, experimentando nuevos sabores y tendencias que ha sabido integrar con los productos de cercanía de los que disfruta en su entorno.

Omar Sánchez. Regenta la histórica y ya centenaria Panadería La Portalina, en Villaviciosa. De su afán por darle al pan el valor que se merece, y tras formarse en Madrid y Suiza, ha llevado a que las piezas que salen diariamente de su horno de piedra, hayan sido merecedoras de estar en la marca Alimentos del Paraíso Natural y a que La Portalina figure entre las 50 mejores panaderías de España.

Seis ejemplos de mujeres y hombres que con distintas miradas propias y personales contribuyen a hacer de Asturias el momento y el lugar de la cocina del siglo XXI. Una escena en la que la innovar es compartir, experimentar y actualizar en ese permanente proceso pero que nunca se olvida de su origen.

Elio Ferpel

Elabora: “Rapón de maíz” y “Papas de maíz”



Embajador de Cocina de Paisaje

***Estrella Michelin**

Restaurante Ferpel

Ortiguera - Coaña

Elio cocina como se ha hecho siempre: con productos del pueblo, mucho cariño y orgullo rural. En Ferpel Gastronómico el campo manda y el sabor es de verdad.

Desde los fondos del mar Cantábrico hasta las entrañas de las montañas, respetando la base de una cocina de tradición. Elio envuelve sus platos con nuevas técnicas creativas para realzar los productos locales, algunos carentes de valor gastronómico.

Máximo defensor del mundo rural y sus formas de vida. El respeto por la naturaleza hace que cada paso y cada plato sean un homenaje a sus tierras, a sus culturas y a sus paisanos.

Sostenibilidad; es la base de su cocina apostando siempre por los pequeños productores que demuestran día a día que el mundo rural es el futuro.

Jhonatan González

Elabora: “**Cakesadiella**”



Embajador de Cocina de Paisaje

Pastelería Cabo Busto

Busto - Valdés

Después de terminar los estudios en la Escuela de Hostelería y Turismo de Gijón y trabajar en diferentes pastelerías de la ciudad, Jhonatan decide regresar al pueblo y comenzar su aventura empresarial en la casa de sus abuelos, pudiendo ejercer su pasión profesional al lado de las personas que más quiere.

En el impresionante entorno natural del Cabo Busto se encuentra su pastelería; un lugar evocador donde la colaboración y compañía en familia se convierte en un ingrediente fundamental.

Amante del producto de cercanía, no renuncia a experimentar y conseguir nuevos sabores y adaptaciones a la pastelería moderna, poniendo sobre el mostrador de “su casa” las exquisiteces que proceden de su laboratorio de ideas.

Sin duda, un lugar de peregrinaje para los amantes de la buena pastelería.

Natalia Menéndez

Elabora *“Taco de Ternera Asturiana en su jugo, espuma de coliflor rustida y setas silvestres”*



Embajadora de Cocina de Paisaje
Restaurante Casa Chuchu
Turón - Mieres

Un chigre con alma minera fundado en 1931 y gestionado en la actualidad por la tercera generación, que combina tradición y modernidad en un espacio acogedor y con carácter.

Cocina asturiana actualizada, preservando la esencia de los sabores de antaño y que los reinterpreta con técnica y producto de calidad.

Acompaña su oferta culinaria una carta seleccionada con mimo, con destacadas referencias de sidras de mesa DOP y vinos singulares para maridar con criterio y cercanía.

Gastronomía con identidad y evolución van de la mano en Casa Chuchu, en lo que comenzó como un establecimiento humilde, y que hoy se ha consolidado como un gran referente gastronómico a disfrutar en la cuenca minera asturiana.

Ana Marcos y Elena Fernández

Elaboran “*Pastas de pan y harina roxa de magaya*”



Panduru, repostería circular
Gijón

Panduru Economía Circular es una empresa asturiana fundada por Ana y Elena, que nace como idea en 2020 y se constituye como empresa de economía social en 2022, con la misión de reducir el desperdicio alimentario e impulsar la transición hacia una economía circular, feminista y transformadora.

Su gran inquietud creativa, sus ganas de “trabayar coles manes”, su profundo compromiso con la economía social y la necesidad de transitar hacia una economía al servicio de las personas y el planeta, están plenamente instaladas en el día a día de Panduru.

Inspiradas en la tradicional cultura del aprovechamiento de las mujeres de anteriores generaciones —una práctica que llamamos Retroinnovación—, son pioneras en España en la «Repostería Circular», una iniciativa que combate el desperdicio de pan y que utiliza productos locales de calidad para crear productos hechos «con mimo y conciencia», poniendo en valor el pan como un elemento cultural que nos conecta con nuestra historia y comunidad.

Carlos Gallego

Elabora “**Cebolla**”



Embajador de Cocina de Paisaje

Sol Repsol

Restaurante Los LLaureles

Torazo - Cabranes

Definido a veces por quienes bien le conocen como chef “itinerante”, Carlos Gallego lleva a la mesa experiencias culinarias que enriquecen la cocina del restaurante Los Llaureles desde que, hace ya 14 años, llegara a Asturias desde su Madrid natal, después de haberse formado desde la base trabajando con Sergi Arola y también en Catar.

Enamorado del buen producto de aquí y de allá, investiga y enriquece sus propuestas de su experiencia gastronómica y cultura viajera.

En su restaurante ofrece un menú degustación que cambia con las estaciones o con sus propios “caprichos del chef”.

Carlos, además, pertenece a ese grupo de cocineros que comparten mesa y que entienden su oficio como un placer a compartir.

Omar Sánchez

Elabora “*Pan de Vino de Cangas*”



******Estrellas de panadería**
50 mejores panaderías de España
Panadería La Portalina
Villaviciosa

COCINA
DE PAISAJE



Asturias
paraíso natural

Omar Sánchez se hizo cargo hace 17 años de la emblemática panadería La Portalina, en Villaviciosa. Un establecimiento situado en el casco antiguo y que cuenta con más de cien años de historia. Su despacho se conserva resistiendo el paso del tiempo, y su visita ya ha pasado a ser ruta obligada para aquellos que visitan el concejo.

Formado en Madrid y Suiza, es miembro del Club Richemont y acreedor de 4 estrellas consecutivas en panadería, afianzando su presencia dentro de las 50 mejores panaderías de España.

De su horno de piedra salen cada día piezas tratadas con el mimo que requiere el “buen pan”. Masa madre y fermentaciones largas que consiguen que uno de sus productos estrella, la hogaza, obtenga extraordinarios estándares de calidad merecedores del sello “Alimentos del Paraíso Natural” que, junto con el premio Miga de Oro del Principado de Asturias, le hacen valedor del reconocimiento de profesionales y clientes.

¿QUÉ ES ‘COCINA DE PAISAJE’?

Nuestra cocina está puramente ligada al paisaje y sus productos

Bajo la denominación ‘Asturias, Cocina de Paisaje’ se desarrolla todo el plan de posicionamiento gastronómico impulsado por el Gobierno de Asturias que cuenta con diferentes acciones y experiencias con el fin de **reposicionar la gastronomía asturiana y competir a través de la integración del paisaje, los productos y restaurantes, en una misma marca e identidad.**

Con ‘Cocina de Paisaje’ se quieren **reivindicar los valores del territorio gastronómico, sus productos y talento culinario**, destacando la labor de sus chefs, guisanderas y reposteros y otorgando a su gastronomía una mayor visibilidad a través del saber tradicional, defendiendo el recetario y técnicas de antaño, y respetando el producto y su origen.

LA GASTRONOMÍA ASTURIANA

Para entender Asturias, es necesario conocer su gastronomía

Asturias cuenta con un **paisaje que no solo merece la pena ser visitado, sino que también puede saborearse desde cada rincón.** Este entorno ofrece una amplia despensa de productos, desde el mar Cantábrico, hasta las altas laderas de los Picos de Europa, pasando por las ganaderías que pastan en sus valles y las largas huertas y pomaradas que ofrecen **el producto más cercano, ecológico y sostenible.**







LA SOSTENIBILIDAD, PIEZA CLAVE DE LA IDENTIDAD DE ASTURIAS

Asturias cuenta con **territorio privilegiado** y generoso que nos proporciona **ingredientes locales de calidad**: tomates que saben a tomate, lechuga que sabe a lechuga, y así sucede también con la ternera, las frutas, las hortalizas, las mermeladas, la leche, el vinagre, los quesos, la miel o la sidra.

Nuestra gastronomía es sostenible y de calidad porque contamos con un ecosistema único en el que las **verdinas de otoño, el bonito en verano o el pixín en primavera**, entre otros muchos productos, hacen que nuestra cocina brille en cada estación.

El respeto por el producto de cercanía y de temporada es uno de los pilares de nuestra gastronomía y una de las costumbres que preservamos y que más nos definen.

LA SOSTENIBILIDAD, PIEZA CLAVE DE LA IDENTIDAD DE ASTURIAS

Pero, además, detrás de cada producto y de cada plato, hay personas que desempeñan un papel fundamental para que nuestra gastronomía sea sostenible: desde **la producción ecológica de los alimentos, a la conservación del paisaje o la transmisión de conocimientos y recetas tradicionales a las futuras generaciones.**

Estas circunstancias han permitido que el talento prolifere por todo el territorio. Así, a diferencia de otros destinos en los que la oferta culinaria se concentra alrededor de los grandes núcleos urbanos, en Asturias es posible encontrar sorpresas culinarias a lo largo de todo el oriente y el occidente. **Frente al mar, en plena montaña, en el pueblo más recóndito y también en la ciudad. Todo el paisaje asturiano se cocina.**

También cabe destacar, que la mayoría de los **restaurantes** asturianos ofrecen ya un **menú estacional** que respeta el ciclo natural de los alimentos.

Nuestra gastronomía es la mejor manera de compartir nuestro Paraíso Natural.



PAISAJES GASTRONÓMICOS

El paraíso de las razas autóctonas

Asturias es uno de los lugares del mundo donde se conservan **razas de ganado con más pureza genética** que, al mismo tiempo, son de **gran belleza**.

Dos razas dominan nuestro paisaje: **la asturiana de los valles y la asturiana de la montaña o casina**. Ambas producen una **carne de excepcional calidad**. Muy tierna y jugosa, su traducción culinaria nos lleva a degustar recetas tan nuestras como el cachopo.

Un **cachopo tradicional** tiene que llevar **dos filetes de ternera asturiana**, preferentemente de la zona de la cadera, babilla o tapa, **jamón serrano o ibérico** y unas lonchas de un **queso asturiano** no muy fuerte.

El otro gran emblema de la región, quien provee de materia prima para los **chorizos y morcillas**, es el **cerdo**, del que también tenemos **versión autóctona**, el **“gochu asturcelta”**.



PAISAJES GASTRONÓMICOS

*Los pescados de nuestras costas,
cada temporada es un mundo*

Diversa y sabrosa. Así es la despensa que surte nuestras lonjas, que también llamamos “**rulas**”.

Las localidades marineras conservan una importante tradición pesquera. En función de la época del año, pequeños y medianos barcos faenan y amarran para descargar pescados como la **sardina**, la **merluza** del pincho, el **pixín** (rape) o el **sargo**, y mariscos como las **andaricas** (nécoras), el **bugre** (bogavante), los **oricios** (erizos de mar) o los **percebes**.

Si vienes a Asturias, también debes probar la **ostra del Eo**, **cultivada de manera sostenible**. Los hosteleros asturianos ya la han incorporado a sus menús degustación y, si te acercas por el occidente, tendrás la oportunidad de vivir la experiencia de degustarlas en la propia ría.

La ría está catalogada como Reserva Natural del Principado de Asturias.



PAISAJES GASTRONÓMICOS

Asturias, la región de los 40 quesos

Asturias cuenta con un elenco de **quesos con DOP** (Denominación de Origen Protegida) e **IGP** (Indicador Geográfico de Procedencia). Exactamente cinco: Cabrales, Gamonéu, Afuega'l pitu, Casín y Beyos (éste último con IGP).

El Oriente es el área donde más quesos se concentran. Los **Picos de Europa** y las **sierras del Sueve y del Cuera** conforman un paraje natural donde el pasto abunda y los animales se mueven y alimentan en libertad. En las cuevas madura el **Cabrales**, el queso azul por antonomasia de la región. Se puede elaborar con cualquiera de las tres leches, pero siempre con predominio de la vaca. Algo parecido sucede con el **Gamonéu**, uno de los más especiales que podemos encontrar, con su ahumado característico

Aunque no hay nada como vivir las experiencias en primera persona. Visitar una quesería asturiana te permitirá conocer de primera mano cómo se elaboran los quesos (en muchos casos, ancestrales) y garantiza unas vistas de ensueño.





MARCA DE CALIDAD GASTRONÓMICA

La gastronomía en Asturias adquiere el rango de ritual por el empeño e ilusión que ponen en ella todos aquellos que la hacen posible.

La **marca de excelencia gastronómica "Mesas de Asturias"**, reúne a día de hoy a los **38 mejores restaurantes asturianos** en los que se elaboran distintos tipos de cocina (tradicional, tradicional renovada o de autor), pero donde siempre prima la exquisitez culinaria del Paraíso Natural.

Todos ellos encarnan las cualidades de la cocina asturiana: su lealtad a la tradición, su creatividad, su calidez, su cercanía, su filosofía basada en la despensa natural más asturiana, y un sentido familiar y amigable con todo aquel que los visita.



MARCA DE CALIDAD GASTRONÓMICA

La **sidra es la bebida asturiana por excelencia** y las sidrerías, los lugares donde habitualmente se consume este producto, se encuentran repartidas por todo el Paraíso Natural, integrando algunas de ellas este sello de calidad conocido como Sidrerías de Asturias.

Este año, en el que la marca cumple 10 años, son 27 las “**Sidrerías de Asturias**”, que son ejemplo de esmero en el **trato, calidad** en la cocina y **cuidado** de los detalles. En todas ellas encontrarás sidra con **Denominación de Origen**, personal especializado en el escanciado del líquido patrio y una carta con predominio de productos asturianos.



TALENTOS GASTRONÓMICOS

Cocineros con Estrella Michelin



Casa Marcial (3 Estrellas Michelin y Estrella Verde)
Nacho Manzano, el más laureado, regenta un restaurante familiar cerca del Sueve y de Arriendas/Les Arriendes. Es una referencia indiscutible de la gastronomía asturiana, que se ha consolidado, tras la consecución de la tercera estrella para **Casa Marcial**, el lugar donde hace tres décadas sus padres servían arroz con pitu, caza y fabada, que siguen conviviendo con las creaciones más vanguardistas de Nacho.



Casa Gerardo (1 Estrella Michelin): donde ofician **Pedro y Marcos Morán**, tiene detrás más de un siglo de historia, alterna la fabada y el arroz con leche con platos modernos y vanguardistas, con un respeto exquisito al producto y con innovaciones constantes sobre platos o productos fetiche, como el salmonete, el nabo o la quisquilla.

TALENTOS GASTRONÓMICOS

Cocineros con Estrella Michelin



El Corral del Indianu (1 Estrella Michelin): sin salir de ese pequeño concejo famoso por tener una estrella por cada dos mil habitantes que es Parres, se encuentra el restaurante de José Antonio Campoviejo. Entre sus productos fetiche se encuentran el salmón, las ostras, el foie o los quesos, viviendo en la actualidad un periodo de madurez, con platos muy redondos y complejos.



Auga (1 Estrella Michelin): Gonzalo Pañeda es un apasionado del foie, de los oricios y del cordero. Cocinero sólido, estudioso e infatigable, dirige junto Antonio Pérez (sumiller y jefe de sala) el restaurante Auga, en el Puerto Deportivo de Gijón. Una experiencia gastronómica en un entorno inigualable, con nuevas propuestas acordes a cada estación

TALENTOS GASTRONÓMICOS

Cocineros con Estrella Michelin



Real Balneario (1 Estrella Michelin): Isaac Loya lidera uno de los restaurantes que mejor producto del Cantábrico trabaja, con un respeto exquisito por las materias primas. Navega entre las preparaciones tradicionales heredadas como la insuperable “Lubina al champagne” y propuestas más creativas, pero siempre con rigor y seriedad. Las vistas desde el comedor del Real Balneario de Salinas se encuentran entre las mejores de España.



Ayalga (1 Estrella Michelin): Marcos Granda es el Capitán de la nave, sumiller y galardonado hostelero. Su talento reside en saber gestionar el talento de su equipo, creando la experiencia perfecta entre servicio y alta gastronomía. Israel Moreno es el marinero al mando de su cocina. Ayalga nace con la idea de sorprender, de ofrecer una experiencia basada en el producto, en la materia prima local y, por supuesto, en el servicio.

TALENTOS GASTRONÓMICOS

Cocineros con Estrella Michelin



El Retiro (1 Estrella Michelin): Ricardo fue jefe de cocina de Casa Marcial. Comenzó su aventura en el negocio familiar de Pancar, en el que primero alternaba un bar de pueblo con abundante presencia de parroquianos con un menú degustación atrevido y equilibrado en la parte posterior, para dejar paso después a una profunda reforma que llevó aparejado un menú más complejo. Ahora mismo es un cocinero con mucha proyección, en constante avance, y que no ha tocado techo.



Ferpel Gastronómico (1 Estrella Michelin): Elio Fernández envuelve sus platos con nuevas técnicas creativas que realzan los productos locales. Máximo defensor del mundo rural, cada una de sus creaciones es un homenaje a sus tierras, a sus culturas y a sus paisanos. La base de su cocina es la sostenibilidad. Se trata de una pequeña joya en el bello pueblo mariner de Ortigueira.

TALENTOS GASTRONÓMICOS

Cocineros con Estrella Michelin

COCINA
DE PAYSAGE



Asturias
paraíso natural



Marcos (1 Estrella Michelin): Marcos Granda y Marcos Mistry comparten pasión por la cocina, por la sencillez, por el esfuerzo y por cuidar el talento. Este restaurante en Gijón, permite revivir los sabores esenciales de Asturias a través de la alta gastronomía. Su oferta culinaria destaca por su creatividad y coherencia, resaltando las materias primas asturianas para regresar a lo esencial. Ofrece dos menús degustación, uno breve (disponible solo al mediodía) y otro mas extenso.

TALENTOS GASTRONÓMICOS

Cocineros con Estrella Michelin



Monte (1 Estrella Michelin y Estrella Verde): Monte nace de las inquietudes, las experiencias y la pasión por la gastronomía y por Asturias de Xune Andrade. Quien tras haber trabajado con grandes chefs del panorama internacional y haber dirigido proyectos de primer nivel en Madrid decide volver a su Lena natal. El respeto por el medio ambiente y una cuidada selección de agricultores, ganaderos y artesanos son también parte de su ADN.



Regueiro (1 Estrella Michelin): Regueiro es el sueño cumplido de Diego Fernández. El lugar donde diseñar platos que son vanguardia en la fusión e integración de ingredientes procedentes de los lugares y mercados más recónditos del mundo. En un plano más cercano, logra elevar el producto sencillo de su entorno a la categoría de delicia, apostando día a día por sacarles el mejor partido.

TALENTOS GASTRONÓMICOS

Guisanderas: defensoras de la cocina tradicional

Ellas son las **protectoras de las recetas tradicionales** de la región. Son mujeres que defienden la **cocina de puchero, de guisos y los productos típicos de nuestra cultura alimenticia**.

Fueron precursoras de tendencias gastronómicas que llegarían a popularizarse en el ámbito culinario años después, pues **ellas ya practicaban la filosofía “kilómetro cero”** al preparar sus platos con productos de proximidad, generando sinergias sociales y económicas en su entorno, y basando su cocina en materias primas sostenibles, saludables y ecológicas.

El **Club de Guisanderas**, que acaba de cumplir 25 años de historia y está formado por **más de 40 mujeres**, está logrando renovar e integrar a jóvenes valores femeninos de la cocina.

Además de su compromiso con la cocina tradicional asturiana, el Club de Guisanderas es el mejor ejemplo del **reconocimiento del papel de las mujeres en la cocina profesional**.



TALENTOS GASTRONÓMICOS

Asturias, cuna de maestros pasteleros

La pastelería en Asturias es un sector que mantiene vigente la tradición de los obradores y cocinas de leña de antaño, acercando el recetario local al público de hoy en día a través de nuevas elaboraciones donde la vanguardia convive con el respeto hacia el producto.

En cada rincón de Asturias, en cada pueblo o concejo, existe un dulce típico y un buen número de confiterías. Aquí somos muy **"llambiones"**.

Si tuviéramos que escoger tres postres para conformar un pódium y que representaran a la región esos serían el **arroz con leche**, que no falta en ningún restaurante, los **"frixuelos"**, esos crêpes dulces que antiguamente se espolvoreaban de azúcar pero que hoy en día se rellenan de crema de avellanas, de nata, de mermelada y de lo que haga falta, y **"les casadielles"**, masa frita rellena de nuez triturada, miel o azúcar y un chorro de anís, pudiendo añadir un poco de leche o mantequilla si se desea.



59 EMBAJADORES DE 'COCINA DE PAISAJE'

*26 cocineros, 41 guisanderas y 12 reposteros asturianos,
estandarte de la cultura y filosofía gastronómica regional*

Con la entrega simbólica de una chaquetilla personalizada con el lema 'Cocina de Paisaje', cada año **se reconoce la labor** que estos profesionales han realizado con esmero y dedicación, impulsando la **excelencia y diversidad de la gastronomía asturiana**.

Un reconocimiento con el que dar visibilidad colectiva a los profesionales de la restauración que conforman la actual escena gastronómica asturiana.

Entre los **79 embajadores de 'Cocina de Paisaje'** se encuentran **diferentes talentos culinarios** que han recibido reconocimientos a diferentes niveles, integrando a chefs, guisanderas, reposteros y sagas familiares dedicadas por generaciones al mundo de la restauración en Asturias.



LISTADO DE EMBAJADORES DE ‘COCINA DE PAISAJE’

José Andrés, Nacho Manzano (**Casa Marcial**), Pedro y Marcos Morán (**Casa Gerardo**), Ricardo Sotres (**El Retiro**), Gonzalo Pañeda (**Auga**), José Antonio Campo Viejo (**El Corral del Indianu**), Isaac Loya (**Real Balneario**), Esther Manzano (**Narbasu**), Viri Fernández (**El Llar de Viri**), Ramona Menéndez (**Casa Belarmino**), María Busta Rosales (**Eutimio**), Mari Fernández (**Mesón El Centro**), Ana Fé Fernández Areces (**El Cenador del Azul**), Jhonatan González (**Pastelería Cabo Busto**), Julio Blanco (**Pomme Sucre**), Miguel Sierra (**Spanish Vitality**), José Manuel Viejo (**La Huertona**), Abel Álvarez (**Güeyu Mar**), Javier Álvarez (**El Asador de Abel**), Javier Loya (**Mestura**), Iván Fernández Feito (**Ca’ Suso**), Pablo Montero (**Gunea**), Diego Fernández (**Regueiro**), Luis Alberto Martínez (**Casa Fermín**), Pedro Martino (**Pedro Martino**), Lara Roguez (**Abarike**), Xune Andrade (**Monte**), Juan Rivero (**Casa Tataguyo**), Ricardo Señorán (**Farragua**), Pepe Ron (**Blanco**), Israel Moreno (**Ayalga**), Jaime Rodríguez (**Pastelería Praliné**), Isabel Pérez (**Aliter Dulcia**), Alan García (**Le Llamber Manín Sucre**), José Martínez Blanco (**Confitería Conchi**), Francisco Gayoso (**Confitería Rialto**), Toño Argüelles (**Pastelería Argüelles**), Tino Helguera (**Camilo de Blas**), Inés Villaverde y María Fuentes (**Confitería La Playa**), Simone Colla (**L’Ablana**), Adrián San Julián (**Yume**), Álex Sampedro (**El Recetario de Alex**), Cristina Arias (**Éleonore**), Jairo Rodríguez (**Roble by Jairo Rodríguez**), Dulce María Martínez Blanco (**El Molín de Mingo**), Álvaro García López (**Casa Consuelo**), Juan Ramón Sánchez (**Del Arco**), Alejandro Villa Pérez (**El Café de Pandora**), David Menéndez (**La Tabla**), Natalia Menéndez (**Casa Chuchu**), César Suárez Junco (**Tierra Astur**), Diego García (**El Pintu**), Carlos Gallego Martínez (**Los Llaureles**), Mario Céspedes (**Ronda 14**), Pilar Granda (**Casa Pilar**), Liset Rubio Rodríguez (**Las Terrazas de Sardalla**), Javier Fernández (**La Pomar**), César Casado (**Married Cocina**), Geli Lacera (**La Allandesa**), Vicente Cabal (**Cocina Cabal**), Ramón Celorio (**Restaurante Puebloastur**), Bruno M. Lombán (**Quince nudos**), Fran Heras (**Mi Candelita**), Manu Suárez (**Eseteveinte**), Christian de Diego (**Casa Pedro**), Emilio Rubio (**La Montera Piconá**), Francisco Ruiz (**Tella**), Adrián Mancheño (**Hispania**), Tino Cortina (**Casa Cortina**), Teresa Camacho (**Bar Camacho**), M^a Joaquina Rodríguez Rodríguez (**El Cordial, Casa Chema**), Ángela Pérez García (**Casa Emburria**), Sara López e Ivonne Corral (**Casa Telva**), Pili Ramos (**Los Pomares**), Adela Alonso (**Casa Adela**), Mayte y Blanca (**Casa Lula**), María Fernández López (**El Fartuquín**), Armando Alonso (**La Pondala**), Pello Noriega (**Castru Gaiteru**) y Daniel Mora y Nuria Pendás (**Sa Pedrera d’es Pujols - Menorca**).

EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS

COCINA
DE PAISAJE



En Asturias te darás cuenta de que la gastronomía es mucho más que comer bien. En realidad, son muchas las experiencias con claras reminiscencias gastronómicas que puedes vivir en el Paraíso Natural. Pero sobremanera, las más destacadas son aquellas vinculadas a los quesos y la sidra. Podrás visitar una **quesería**, un **llagar de sidra**, o incluso una **bodega de vino**.

También es posible conocer cómo funciona la rula (lonja de pescado), dado que en Asturias hay tres visitables: Puerto de Vega, Avilés y Llastres. Y si lo tuyo es la vida rural, no puedes perderte la experiencia del día a día en una **granja**.

Además, están **otras opciones de temporada**: la recogida y mayanza de la manzana para hacer sidra en otoño y también la floración del manzano en primavera, visitando una pumarada. Y precisamente muy vinculadas al ciclo de la sidra están las actividades festivas como las espichas o los amagüestos (siendo en estos protagonistas la sidra dulce y las castañas). Todas estas opciones y muchas otras las tienes al alcance de tu mano directamente con algunos llagares visitables, y también a través del **Club de Producto Sidraturismo Asturias**.

Otras posibilidades de ocio de temporada - en este caso en otoño - son la vendimia, la recogida de setas o apañar castañas (esta última conocida en asturiano como “ir a la gueta”). Y tanto estas como otras actividades, las encontrarás en nuestra [agenda](#).



FIESTAS GASTRONÓMICAS

Cocina asturiana en estado puro

Son numerosos los festivales gastronómicos donde prima la cocina autóctona en estado puro. Citas populares que a lo largo del año recorren la geografía asturiana y que suponen una ocasión inmejorable para saborear productos de temporada en su sentido primigenio, sin elaboraciones complejas que condicionen su valor más natural.

La **Fiesta del Picadillo** y **El Sabadiego** en abril, el **Certamen del Queso de Cabrales** o el **Festival de la Sidra Natural** en agosto, la **Feria de la Miel** en octubre o las **Jornadas Gastronómicas del Pote** en diciembre son solo alguna de las citas gastronómicas consolidadas que no te puedes perder.

Cultura Sidrera, Patrimonio de la Humanidad



“La sidra asturiana no es una bebida cualquiera, es la savia de una cultura, el pulso de una tierra. Su baja graduación alcohólica y su fermentación totalmente natural la convierten en una bebida de convivencia, con un fuerte espíritu social y gastronómico que la ha llevado a la cumbre de la asturianía.”

Cuando se escancia asistimos a una coreografía que nos hipnotiza. Y cuando el chorro rompe contra el vaso, despierta la sidra y ya no hay vuelta atrás. La bebemos entonces sin remedio... resulta ligera y chispeante, contagia la conversación, el buen humor, la risa. A partir de aquí, medimos el tiempo en botellas vacías. Los "culetes" o "culinos" vuelven a nosotros una y otra vez, se nos desata el apetito y es imposible no pedir "unes tapines".

Escanciador en una sidrería mostrando un culin de sidra en primer plano.

Visitar Asturias y disfrutar de sus sidrerías en buena compañía es una forma única de tomarse la vida. No exageramos, la sidra es así, lo lleva en sus genes. Tan profundo es su arraigo y tan importante su legado que la **Cultura Sidrera Asturiana** obtuvo en 2024 un reconocimiento de relevancia mundial: **Patrimonio 2Cultural Inmaterial de la Humanidad** por la UNESCO.

FIESTAS GASTRONÓMICAS

NOMBRE FESTIVIDAD	FECHA	LUGAR
Jornadas Gastronómicas de La Mantanza de Amieva y Alto Sella	Todos los fines de semana de Febrero	Amieva
Festival Gastronómico de la Angula	3, 4 y 5 de Marzo	Soto del Barco
Fiesta de El Bollo	Lunes de Pascua – Abril	Avilés
Fiesta del Picadillo y El Sabadiego	25 de Abril	Noreña
Festival del Arroz con Leche	Segundo domingo de Mayo	Santolaya (Cabranes)
Jornadas Gastronómicas de La Llámpara	Tercera semana de Mayo	Quintes (Villaviciosa)
La Preba de la Sidra	Del 3 – 5 Junio	Oviedo/Uvieu
Fiesta del Cordero	Primer domingo de Julio	Prau Llagüezos (Lena y Quirós)
Festival de la Sidra Natural	Segundo fin de semana de Julio	Nava
Fiesta del Bollu	Julio	Parres (Arriondas)
Festival de la Sidra Natural	Del 22 – 28 Agosto	Gijón/Xixón
Festival de la Sardina	1 de Agosto	Candás (Carreño)
Mercáu Tradicional de Oles	6 y 7 de Agosto	Oles (Villaviciosa)
Certamen del Queso Casín	27 de Agosto	El Campu (Caso)
Certamen del Queso de Cabrales	Último domingo Agosto	Arenas (Cabrales)

FIESTAS GASTRONÓMICAS

NOMBRE FESTIVIDAD	FECHA	LUGAR
Festival de la Avellana	Primer domingo Octubre	L'Infiestu (Piloña)
Fiesta Gastronómica del Desarme. Fiesta de Interés Turístico Nacional	19 de Octubre	Oviedo/Uvieu
Certamen del Queso de Gamonedo	Octubre	Benia (Onís)
Fiesta de la Vendimiadel Vino de Calidad de Cangas	Octubre	Cangas del Narcea
Festival de la Manzana	Octubre (cada dos años – años impares)	Villaviciosa
Feria de la Miel de Boal	Octubre (finales) – Noviembre (principios)	Boal/Bual
Fiesta de los Nabos	11 de Noviembre	Sotrondio (San Martín del Rey Aurelio)
Fiesta de les Cebolles Rellenes	30 de Noviembre	L'Entregu/El Entrego (San Martín del Rey Aurelio)
Fiesta de los Pimientos Rellenos	8 de Diciembre	Blimea (San Martín del Rey Aurelio)
Fiesta Gastronómica “Su Excelencia La Fabada”	Segundo fin de semana Diciembre	Llangréu/Langreo
Jornadas Gastronómicas del Pote	Diciembre	Turón (Mieres)
Mercado Artesano y Ecológico de Gijón	10 y 11 de Enero 14 y 15 de Febrero 14 y 15 de Marzo 2 al 5 de Abril 9 y 10 de Mayo 13 y 14 de Junio 11 y 12 de Julio 15 y 16 de Agosto 12 y 13 de Septiembre 10, 11 y 12 de Octubre 14 y 15 de Noviembre 5 al 8 de Diciembre	Gijón/Xixón

CONTACTO

comunicacion@turismoycultura.asturias.es

MAS INFORMACION

www.turismoasturias.es/gastronomia

asturiascocinadepaisaje



COCINA DE PAISAJE



Asturias
paraíso natural