

T I E R R A

ASTURIAS, FOOD AND TRAVEL INSANITY



qué ver · qué comer · what to see · what to eat

VISITA AL POZO SOTÓN

UN VIAJE A LAS ENTRAÑAS DE LA TIERRA

A WALK IN THE BOWELS OF THE EARTH

Reseñas de Google

Google Reviews

5,0 ★★★★★



Una experiencia adaptada a cada tipo de visitante.

A unique experience designed for every kind of visitor.

INFO Y RESERVAS
630 119 642
POZOSOTON.ES



Visita interior.

Underground visit.



Visita exterior.

Surface visit.



Visita museo.

Museum.

DIRECCIÓN
asturias@revistatierra.com

CONTENIDOS
revistatierra@gimpei.com

TELÉFONO DE CONTACTO
Tel. 619 982 298

INSTAGRAM
tierra.asturias

SÍGUENOS ONLINE
revistatierra.com

STAFF

DIRECCIÓN: Juan Bedia

DIRECCIÓN DE ARTE: Sonia G. Lozano

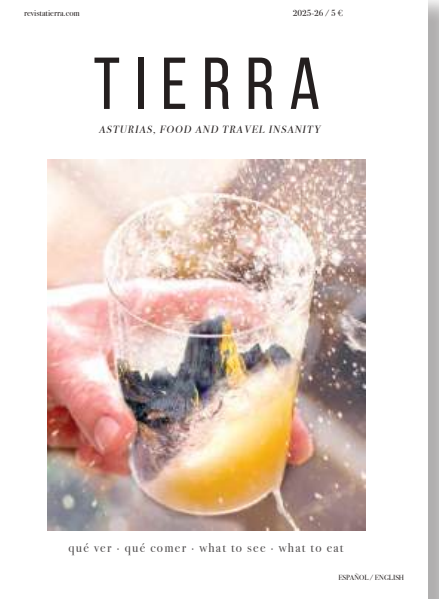
SUBDIRECCIÓN: Eva Cuetos

TRADUCCIÓN: Lesly Noval

DISTRIBUCIÓN: Igor García

FOTOGRAFÍAS: Valentín Fernández, Melisa Cabal, Manuel Carranza y Javier Bárcena.

Fotos de archivo y cedidas por diversas entidades.



Esta revista está disponible en más de 5.000 habitaciones de los 90 mejores alojamientos de Asturias. Tierra 3 está en todos los hoteles de 4 y 5 estrellas, en varios de 3 estrellas seleccionados, en alojamientos rurales premium y en algunas casonas asturianas.

Si desea adquirir un ejemplar, contacte con:

If you want to buy this magazine, please call:



Tel. +34 619 982 298

GLOSARIO DE ICONOS · ICONS GLOSSARY

☺ Restaurante / Restaurant · ☺ Tapas / Tapas · ☺ Terraza / Terrace · ☺ Copas / Drinks · ☺ Celiacos / Celiacs

COLABORADORES



TIERRA es una publicación anual. La Dirección de la Revista no se responsabiliza de las opiniones aquí publicadas de terceros.

Edita:
Grupo Go Ediciones S.L.
18.000 ejemplares auditados por la

DIRECCIÓN GENERAL: José Ramón de Pablo

© TIERRA. Todos los derechos reservados. Todo el material de esta publicación no debe ser reproducido, editado o transmitido total o parcialmente por cualquier otro medio en cualquier otro soporte sin la previa autorización de Gimpei Asturias S.L.U. y Grupo Go Ediciones S.L.

TIERRA se reserva el derecho de aceptar o rechazar cualquier artículo o material y de editar éste previo a la publicación

Asturias, un paraíso natural

Asturias, a natural paradise

MÁXIMO RESPETO A LA NATURALEZA

UNWAVERING RESPECT FOR NATURE

Asturias tiene un enorme patrimonio natural con bosques frondosos, acantilados que quitan el aliento, montañas escarpadas y playas de extrema belleza. El pequeño tamaño del Principado no le impide aglutinar un ecosistema único, que guarda nada menos que 7 reservas de la Biosfera declaradas por la UNESCO: 1 parque nacional (Picos de Europa), 5 parques naturales (Fuentes del Narcea, Degaña e Ibias, Las Ubiñas-La Mesa, Ponga, Redes y Somiedo) y 1 reserva natural integral (Muniellos). Además de 6 reservas naturales parciales, 2 paisajes protegidos y 39 monumentos naturales.

Una ubicación privilegiada con paisajes de ensueño y muchos recursos naturales que hacen que la lista de atractivos para el turismo de naturaleza sea casi ilimitada. Asturias ocupa tan solo el 2% de la superficie del país, pero aquí viven el 67% de las especies de vertebrados nacionales, destacando las aves y los mamíferos con el 75% de las especies presentes en España. En cuanto a flora vascular, encontrarás 2.200 especies autóctonas. Este amor por su entorno hace que los asturianos quieran compartirlo con el resto, pero siempre desde el respeto por el medioambiente. El ecoturismo es perfecto para adentrarse en este paraíso y poder observar, mezclarte y sentir el mundo natural: sus paisajes, flora y fauna salvaje integran una gran muestra de la mejor naturaleza ibérica, con pinceladas mediterráneas y, sobre todo, atlánticas.

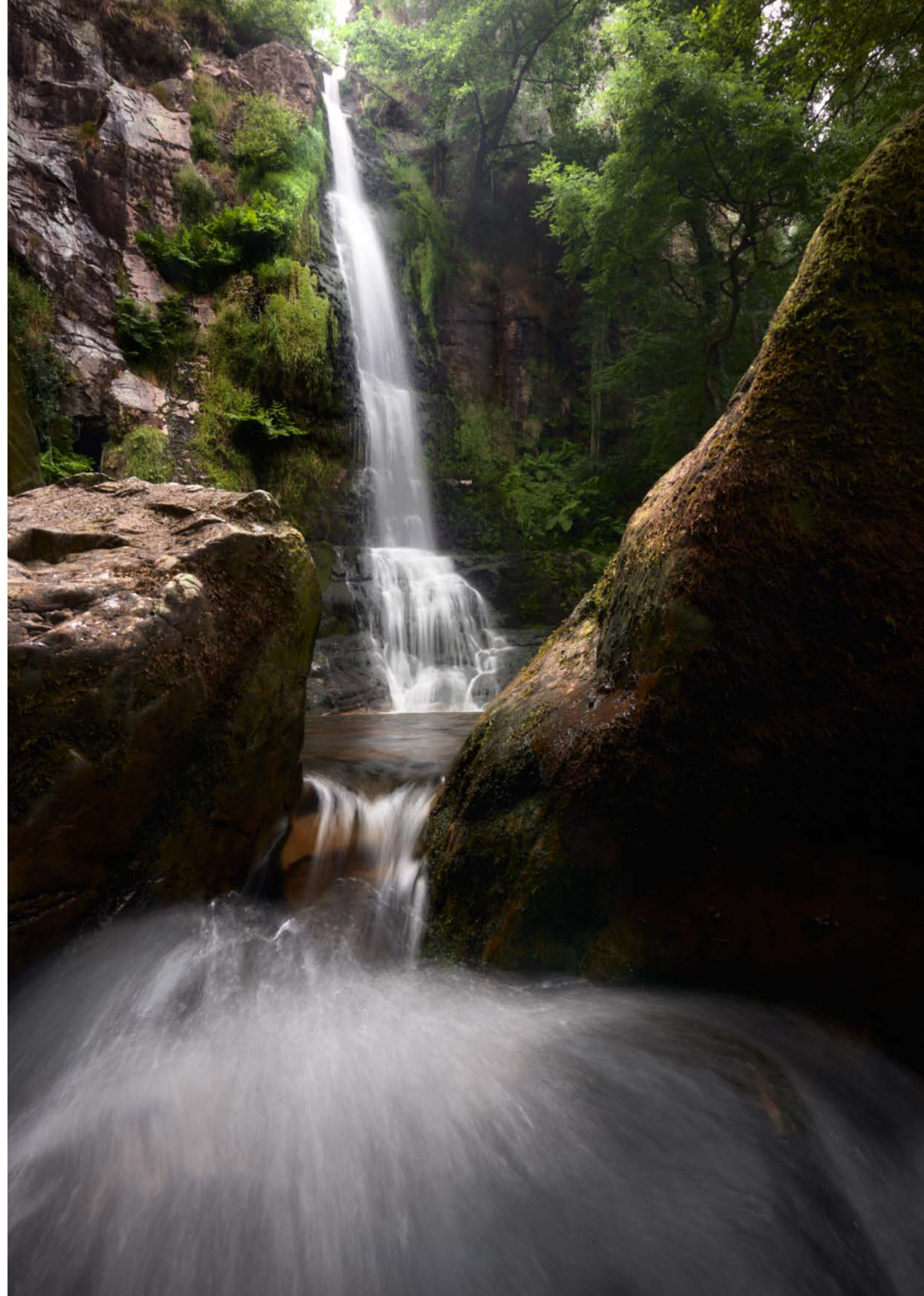
Asturias es paraíso por tierra, mar y aire, un lugar al que acudir con los cinco sentidos bien dispuestos, donde deleitarse con el paisaje y saborear su gastronomía con identidad propia. Una tierra honesta, auténtica, vital y respetuosa con el pasado y el presente, un lugar servicial, valiente, acogedor, moderno y cosmopolita.

Asturias boasts an extraordinary natural heritage, with lush forests, breathtaking cliffs, rugged mountains, and stunningly beautiful beaches. Despite its small size, this region in northern Spain is home to a unique ecosystem that includes no fewer than seven UNESCO-designated Biosphere Reserves: one national park (Picos de Europa), five natural parks (Fuentes del Narcea, Degaña and Ibias, Las Ubiñas-La Mesa, Ponga, Redes and Somiedo), and one integral nature reserve (Muniellos). It also features six partial nature reserves, two protected landscapes, and 39 natural monuments.

Its privileged location offers dreamlike scenery and abundant natural resources, making the list of attractions for nature tourism virtually endless. Although Asturias occupies only 2% of Spain's land area, it is home to 67% of the country's vertebrate species—particularly notable for birds and mammals, with 75% of Spain's species represented. The region also harbours around 2,200 native vascular plant species. This profound connection with nature drives Asturians to share their environment with visitors—always with deep respect for the natural world.

Ecotourism is the perfect way to explore this paradise and to observe and connect with the natural world through its landscapes, plant life, and wildlife that form a vivid showcase of Iberian nature, with Mediterranean touches and a predominantly Atlantic character.

Asturias is a paradise by land, sea, and air, a destination to be experienced with all five senses ready to go. Here, visitors can marvel at the scenery and savour a cuisine with a strong local identity. It is an honest, authentic, and vibrant land, one that honors both its past and present. Hospitable, courageous, welcoming, and cosmopolitan, Asturias awaits.



Asturias no solo es destino turístico, es el origen del Camino de Santiago. El Camino Primitivo es uno de los más atractivos con tramos que suman 323 kilómetros de un sendero que une la catedral de Oviedo con la plaza del Obradoiro de Santiago de Compostela a través del paisaje rural y montañoso. También el Camino de la Costa o Camino del Norte tiene presencia en Asturias con un recorrido de 284 kilómetros, que sigue la línea que dibuja el mar junto a sus playas y acantilados. La senda deja atrás puentes medievales, playas, ciudades y antiguos hospitales de peregrinos. Entre el mar y la montaña, quien opte por esta ruta seguirá los pasos de los peregrinos que durante el siglo XII llegaban al paso de Irún y de los que desembarcaban en los puertos de Berméo o Bilbao. Sea cual sea la elección del trazado, el Camino es historia, espiritualidad y paisaje garantizados en Asturias.

Hay muchas sendas y rutas de montaña para llegar a parajes como cascadas, lagos, lagunas, picos, bosques, playas, cabos y acantilados de gran belleza en toda Asturias. Senderos creados por cazadores, ganaderos, agricultores y pastores, ahora son caminos idílicos para descubrir esta tierra en sus entrañas. El Parque Nacional de los Picos de Europa es destino de peregrinaje obligatorio para todo aquel que se precie de amar la montaña con desniveles imposibles, altas cumbres, profundos valles y rocas talladas por glaciares, ríos, vientos y lluvias. El Real Sitio de Covadonga, con su cueva y su basílica, y de los lagos que llevan el mismo nombre, el Pico Urriellu (Naranjo de Bulnes), cumbre mítica para los escaladores de todo el mundo, y la Ruta del Cares, un estrecho sendero excavado en la roca, son ejemplos de un entorno de singular belleza cargado de historia y sentimiento astur.

Asturias is not just a travel destination; it is the birthplace of the Camino de Santiago. The Original or Primitive Way (Camino Primitivo) is one of the most captivating routes, stretching 323 kilometres along a trail that connects the Cathedral of Oviedo to Obradoiro Square in Santiago de Compostela, winding through rural and mountainous landscapes. The Coastal Way or Northern Way (Camino de la Costa or Camino del Norte) also runs through Asturias, covering 284 kilometres along the coastline, tracing the edge of the sea past cliffs and beaches. Along the way, pilgrims pass medieval bridges, seaside towns, cities, and former pilgrim hospitals. Between the sea and the mountains, this path follows in the footsteps of 12th-century pilgrims who entered through Irún or arrived by ship at the ports of Berméo or Bilbao. Whatever route you choose, the Camino in Asturias offers a unique blend of history, spirituality, and natural beauty.

Throughout the region, there is an extensive network of trails and mountain routes that lead to waterfalls, lakes, lagoons, peaks, forests, beaches, capes, and dramatic cliffs. These paths, once used by hunters, herders, farmers, and shepherds, have become idyllic routes for discovering the very heart of this land. The Picos de Europa National Park is a must-visit for anyone who truly loves the mountains, offering dizzying elevations, towering peaks, deep valleys, and rock formations carved by glaciers, rivers, wind, and rain. Highlights include the Royal Site of Covadonga, with its cave sanctuary and basilica, and the lakes that share its name. The Urriellu Peak (also known as Naranjo de Bulnes), a legendary summit among climbers worldwide, and the Cares Trail, a narrow path carved into the mountainside, are just a few examples of the area's exceptional natural beauty, steeped in Asturian history and spirit.

Sendas y caminos de gran belleza

Scenic Trails and Breathtaking Routes



Fotografía de Valen Fernández: Somiedo. Braña la Corra.
valenfotografia.com

Entre la montaña y el mar

Between Mountains and the Sea

Montes, valles, laderas, playas, cascadas, cuevas, bosques, árboles singulares y naturaleza en su máxima expresión esconden 39 auténticos monumentos naturales en toda Asturias.

En el concejo de Llanes dos playas como la de Gulpiyuri, un pequeño arenal donde el agua entra por una galería subterránea, y Cobijeru, con una cueva y un sector de acantilados, están cerca de los bufones de Pría, una franja costera de 1200 metros donde al agua marina asciende a presión tras colarse por las grietas abiertas en las rocas calizas de los acantilados, y de Santiuste, donde el chorro es capaz de ascender hasta cuarenta metros.

El Tejo de Santa Coloma, las Cuevas de Andina, Cascadas de Oneta, el desfiladero de las Xanas, la ruta del Alba o los meandros del Nora son otras maravillas que se encuentran en una lista de lugares imprescindibles en tu viaje al paraíso. Asturias también comparte Reserva de la Biosfera con Galicia y en la zona del río Eo, Oscos y Tierras de Burón, la etnografía, las labores ancestrales, el campo, la manufactura artesanal, el marisqueo en la ría y la pesca en la mar están muy presentes. Se puede ir desde la playa de Arnao (Castrillón) hasta Vegadeo, o adentrarse en la ruta del Agua de Taramundi son opciones como lo son las rutas a la Seimeira, la de los Bosques de Villanueva de Oscos o la Cascada Cioyu.

Muniellos alberga una gran biodiversidad y supone el mayor robledal albar de toda Europa. Un territorio de pronunciados relieves, donde las cuencas de los ríos Narcea e Ibias dibujan profundos valles, rodeados de altas montañas con fuertes pendientes cubiertas de bosques, y una población dispersa y escasa que da más protagonismo si cabe a la naturaleza. En el Parque Natural de las Fuentes del Narcea, Degaña e Ibias merece la pena calzarse las botas para caminar disfrutando de un entorno de enorme belleza.

Mountains, valleys, slopes, beaches, waterfalls, caves, forests, unique trees, and nature at its finest conceal 39 officially designated natural monuments throughout Asturias.

In the municipality of Llanes, two beaches stand out for their uniqueness: Gulpiyuri, a small inland beach where seawater reaches the sand through an underground tunnel, and Cobijeru, featuring a cave and a dramatic cliffside section. Nearby are the spectacular Bufones de Pría, a 1,200-meter coastal stretch where seawater shoots skyward under pressure through fissures in the limestone cliffs. The Bufón de Santiuste is especially impressive, with jets of water that can reach up to 40 meters in height.

Other natural wonders worth discovering include the Yew Tree of Santa Coloma, the Caves of Andina, the Oneta Waterfalls, the Xanas Gorge, the Alba Trail, and the meanders of the Nora River, each one a must-see on your journey through this natural paradise. Asturias also shares a UNESCO Biosphere Reserve with Galicia in the region of the Eo River, Oscos, and Tierras de Burón, an area rich in ethnographic heritage, traditional rural practices, artisanal craftsmanship, shellfish gathering in estuaries, and fishing traditions along the coast. Visitors can explore the coastline from Arnao Beach (Castrillón) to Vegadeo, or venture into inland routes like the Water Trail of Taramundi, the Seimeira Trail, the Villanueva de Oscos Forest Route, or the trail to Cioyu Waterfall.

The Muniellos Nature Reserve is home to remarkable biodiversity and encompasses the largest sessile oak forest in all of Europe. This rugged terrain, shaped by the Narcea and Ibias river basins, features deep valleys surrounded by steep, forest-covered mountains. With a sparse and scattered population, nature takes center stage here. In the Fuentes del Narcea, Degaña and Ibias Natural Park, lacing up your hiking boots is highly recommended, every step reveals a landscape of exceptional beauty.





Oviedo, la capital del paraíso

Oviedo, the capital of paradise

ORIGEN DEL CAMINO

THE ORIGIN OF THE WAY

El Camino de Santiago, primer itinerario cultural de Europa, fue creado por el rey Alfonso II el Casto, quien en el año 834 decidió visitar la tumba del apóstol Santiago. El obispo Teodomiro fue quien le avisó del descubrimiento de la tumba, y Alfonso II decidió convertirse en el primer peregrino en realizar el recorrido. El Camino Primitivo, que celebra el 10 aniversario desde que ha sido declarado Patrimonio de la Humanidad, comienza en Oviedo y termina en Santiago de Compostela, fue la primera ruta del Camino de Santiago. Durante dos siglos, fue el itinerario más utilizado por los peregrinos, pero posteriormente fue desplazado por el Camino Francés, que se convirtió en la ruta más popular. Esta Ruta Jacobea comienza en la Catedral de San Salvador, uno de los grandes atractivos turísticos de la ciudad y reconocida por su arquitectura románica y gótica, con numerosos detalles y elementos decorativos que la hacen única. Además de la Cámara Santa, antigua capilla palatina de Alfonso II, la catedral cuenta con otros espacios de gran valor artístico y cultural, como el claustro, el coro y la capilla mayor. Alberga en su interior numerosas piezas de orfebrería, esculturas y objetos litúrgicos de gran valor histórico y artístico, como el Santo Sudario, la Cruz de los Ángeles y Cruz de la Victoria, así como la Caja de las Ágatas y el Arca Santa, que se abrió hace 950 años.

Destacable es también su torre, abierta para las visitas subiendo 184 escalones que permite disfrutar de vistas únicas de la ciudad y conocer más sobre esta atalaya, las campanas y la Catedral. Las visitas son guiadas, de aproximadamente una hora de duración. Una experiencia única tanto por lo que se ve como por lo que se oye.

The Camino de Santiago, the first cultural route in Europe, was established by King Alfonso II the Chaste, who in the year 834 decided to visit the tomb of the Apostle Saint James. It was Bishop Teodomiro who informed him of the discovery of the tomb, prompting Alfonso II to become the very first pilgrim to make the journey. The Camino Primitivo, which begins in Oviedo and ends in Santiago de Compostela, was the original pilgrimage route to Santiago. This historic route, which celebrates the 10th anniversary of its designation as a UNESCO World Heritage Site, remained the most travelled path for two centuries, until it was eventually surpassed in popularity by the French Way. This Jacobean route begins at the Cathedral of San Salvador, one of Oviedo’s most iconic landmarks, renowned for its Romanesque and Gothic architecture, rich decorative detail, and historical significance. Among its many treasures is the Holy Chamber, once the royal chapel of Alfonso II, as well as the cloister, the choir, and the main chapel, all of which hold exceptional artistic and cultural value. Inside, visitors will also find extraordinary examples of religious art and goldwork, including the Shroud of Oviedo, the Cross of the Angels, the Victory Cross, the Agate Box, and the Holy Ark, which was opened 950 years ago.

Another highlight is the cathedral’s tower, which is open to the public and offers spectacular views of the city from its summit, reached by climbing 184 steps. Guided tours lasting approximately one hour provide insight into the tower’s history, its bells, and the broader context of the cathedral itself. It’s a truly unique experience—both for what you see and what you hear.



Fotografía: Oviedo monumental. Oviedo Turismo.
visitoviedo.info

Arte prerrománico

Pre-Romanesque Art

Oviedo atesora un importante patrimonio histórico y cultural, especialmente en lo referido al arte prerrománico asturiano, un estilo arquitectónico que floreció en la ciudad durante los siglos IX y X, cuando se cumplen 40 años de la Declaración de los monumentos prerrománicos como Patrimonio de la Humanidad.

En ese período, Oviedo se convirtió en la capital del reino de Asturias, y la arquitectura de la ciudad reflejó la importancia política y cultural del reino. Son cinco los monumentos declarados Patrimonio Mundial por la UNESCO en 1985 y 1998: la Cámara Santa de la Catedral de Oviedo, la Iglesia de San Julián de los Prados, la Iglesia de Santa María del Naranco, la Iglesia de San Miguel de Lillo y la Fuente de Foncalada. Estos monumentos son un testimonio del arte y la cultura asturianos de los siglos VIII y IX y muestran la influencia de la arquitectura visigoda y bizantina en la península ibérica. La Cámara Santa de la Catedral de Oviedo es una capilla del siglo IX que contiene numerosas reliquias sagradas y objetos litúrgicos, y es uno de los tesoros más valiosos de la ciudad. Las iglesias de San Julián de los Prados, San Miguel de Lillo y Santa María del Naranco son muestras de arquitectura religiosa y civil, con una cuidada decoración escultórica y pictórica.

Santa María del Naranco, el ejemplo más notable del arte prerrománico en Oviedo, fue una iglesia durante varios siglos aunque su construcción no encaja con un esquema religioso. Se considera que fue un palacio, parte del conjunto residencial de Ramiro I y fue construida en el siglo IX sirviendo como lugar de residencia para la realeza asturiana. Es un lugar único y fascinante que ofrece una ventana al pasado y una muestra del esplendor del Reino de Asturias. Un ejemplo perfecto de armonía y belleza.

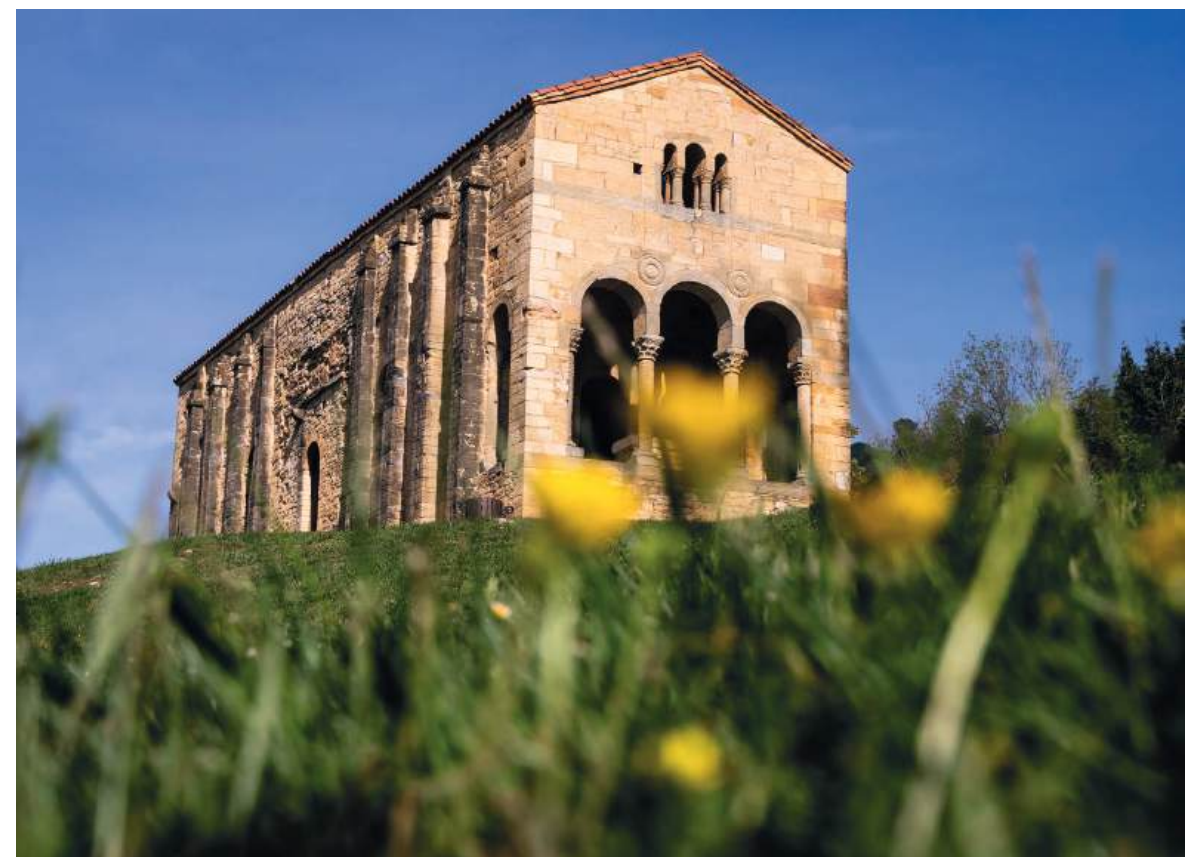
Oviedo holds an exceptional historical and cultural heritage, particularly in relation to Asturian pre-Romanesque art, an architectural style that flourished in the city during the 9th and 10th centuries. This year marks the 40th anniversary of the designation of its pre-Romanesque monuments as UNESCO World Heritage Sites.

During that period, Oviedo became the capital of the Kingdom of Asturias, and the city's architecture reflected its growing political and cultural significance. Five monuments were inscribed as World Heritage Sites by UNESCO in 1985 and 1998: the Holy Chamber of Oviedo Cathedral, the Church of San Julián de los Prados, the Church of Santa María del Naranco, the Church of San Miguel de Lillo, and the Foncalada Fountain. These sites bear witness to the artistic and cultural identity of Asturias in the 8th and 9th centuries and show clear influences from Visigothic and Byzantine architecture in the Iberian Peninsula. The Holy Chamber, dating back to the 9th century, is a chapel within the cathedral that houses numerous sacred relics and liturgical treasures, and is one of the city's most cherished sites. The churches of San Julián de los Prados, San Miguel de Lillo, and Santa María del Naranco are fine examples of both religious and civil architecture, noted for their refined sculptural and pictorial decoration.

Santa María del Naranco stands out as the most emblematic monument of pre-Romanesque art in Oviedo. Although it served as a church for many centuries, its original design suggests it was a palace, part of a royal residence built for Ramiro I in the 9th century. This unique and fascinating building offers a direct link to the past and a glimpse into the splendour of the Asturian kingdom. A perfect example of harmony and beauty.



Fotografías: Arcos de la Catedral / Santa María del Naranco. Oviedo Turismo
visitoviedo.info





Ciudad cultural

A Cultural City

Oviedo, candidata a Capital Europea de la Cultura 2031, ofrece un gran atractivo cultural y artístico en cualquier época del año. Museos, teatros y salas de conciertos son el escenario de una oferta variada y de calidad. La ciudad es conocida por su gran tradición musical, con temporadas de zarzuela y ópera de las más destacadas en España, además de los Conciertos del Auditorio, las Jornadas Internacionales de Piano Luis G. Iberni y los festivales de Danza y Música Barroca.

Los museos de Oviedo son de obligada visita gracias a su riqueza artística. El Museo Arqueológico, ubicado en el antiguo claustro del convento de San Vicente, una joya arquitectónica con una rica historia que se remonta a la época medieval. Un recorrido por la evolución de la ocupación humana que atesora gran variedad de objetos, utensilios, armas y adornos realizados en distintos materiales, que permiten conocer la forma de vida y las costumbres de las distintas culturas y sociedades que habitaron Asturias a lo largo de los siglos.

El Museo de Bellas Artes atesora una colección realmente excepcional de más de 15.000 obras que abarcan desde el siglo XIV hasta la actualidad. Incluye algunas piezas importantes y representativas del arte español y europeo de artistas como El Greco, Zurbarán, Ribera, Murillo y Goya, otros como Piñole, Valle, Aurelio Suárez y Luis Fernández, además de contemporáneos como Picasso, Dalí, Miró, Tàpies y Barceló.

Oviedo tiene una personalidad única y fusiona su rica historia con la modernidad y vitalidad de una ciudad contemporánea. Cuna de grandes literatos, escenario de innumerables obras, ha dejado una huella indeleble en la literatura española con obras emblemáticas como *La Regenta*, que tiene una estatua en la plaza de la catedral, de Leopoldo Alas con *Vetusta* como escenario.

Oviedo, candidate for European Capital of Culture 2031, offers a rich and varied cultural and artistic scene throughout the year. Museums, theatres, and concert halls host a dynamic calendar of quality events. The city is especially renowned for its strong musical tradition, featuring some of the most notable opera and zarzuela seasons in Spain, as well as the Auditorium Concert Series, the Luis G. Iberni International Piano Festival, and the Baroque Dance and Music Festivals.

Oviedo's museums are essential stops for any visitor, thanks to the artistic wealth they contain. The Archaeological Museum, housed in the former cloister of the San Vicente Monastery, a remarkable architectural gem dating back to the Middle Ages, offers a journey through the human history of Asturias. Its exhibits include a wide array of objects, tools, weapons, and ornaments crafted from various materials, providing insights into the way of life and traditions of the diverse cultures and societies that once inhabited the region.

The Museum of Fine Arts holds a truly exceptional collection of more than 15,000 works ranging from the 14th century to the present day. It includes key pieces of Spanish and European art by artists such as El Greco, Zurbarán, Ribera, Murillo, and Goya, as well as important Asturian painters such as Piñole, Valle, Aurelio Suárez, and Luis Fernández. Contemporary masters like Picasso, Dalí, Miró, Tàpies, and Barceló are also well represented.

*Oviedo has a unique character, blending a rich historical legacy with the energy and creativity of a modern city. It is the birthplace of great literary figures and the setting for numerous works, leaving a lasting mark on Spanish literature. One such emblematic work is *La Regenta*, set in the fictional city of Vetusta and immortalised in the statue of its protagonist that stands in Cathedral Square, a tribute to its author, Leopoldo Alas "Clarín."*



Fotografía: Teatro Campoamor / Museo de Bellas Artes. Oviedo Turismo.
visitoviedo.info

Gastronomía

Gastronomy

Oviedo, capital española de la gastronomía 2024, sabe muy rico. La gastronomía en la ciudad tiene una variada oferta para todos los turistas y visitantes con innumerables propuestas para todos los gustos y a todas las horas de cualquier día. Comenzando por los exquisitos desayunos disfrutados con la tranquilidad de una ciudad segura, limpia y que arranca el día con el sabor del café y los fantásticos ‘pinchos’ calientes. La mañana pone a su fin con el vermut solera que los ovetenses y visitantes saborean con el aperitivo.

La variada oferta para comer se pone de manifiesto en una ciudad que disfruta sabiendo que todos quedarán satisfechos sea cual sea la opción elegida. Desde los platos más vanguardistas en restaurantes con encanto y reconocido prestigio, hasta las sidrerías maridando los menús elegidos con la sidra bien escanciada en muchos lugares de la capital ovetense, como en la calle Gascona llena de propuestas con la cultura sidrera, Patrimonio Inmaterial de la Humanidad, como gran protagonista en eventos como La Preba de la sidra.

En los restaurantes de Oviedo se degustan los platos con cuchara porque la capital puede presumir de cocina de alto nivel que acumula premios en certámenes de fabada asturiana, pote asturiano, verdinas, garbanzos con bacalao, cachopos, callos o cualquier otro plato similar. Las jornadas del Desarme son una buena muestra.

La repostería hace que Oviedo sea considerada una de las ciudades españolas con más calidad en sus postres. A los tradicionales tocinillos de cielo, arroz con leche o casadiellas, y a las populares mallorquinas, carbayones y moscovitas, hay que añadir unos exquisitos bombones, milhojas y otras auténticas delicias para los amantes de la repostería y lo dulce.

Named the 2024 Gastronomic Capital of Spain, Oviedo offers an experience that is every bit as delicious as it is diverse. The city’s culinary scene caters to all tastes and at any time of day, with countless options for visitors and locals alike. It all begins with leisurely breakfasts in a clean, safe, and welcoming city, where the day starts with the aroma of fresh coffee and the pleasure of warm pinchos. The morning comes to an end with solera vermouth that locals and visitors savour with an aperitif.

Oviedo’s diverse culinary scene ensures that everyone leaves satisfied, no matter what they choose. From the most avant-garde dishes in charming, prestigious restaurants to traditional cider houses where meals are perfectly paired with well-poured cider, the city offers something for every taste. In places like Gascona Street, lined with venues that celebrate cider culture, recognized as Intangible Cultural Heritage, this Asturian tradition takes centre stage in events such as La Preba de la Sidra.

In Oviedo’s restaurants, hearty stews take pride of place, showcasing a high-level cuisine that has earned numerous awards in competitions celebrating Asturian fabada, pote, verdinas, chickpeas with cod, cachopos, tripe, and other traditional specialties. The Desarme food festival is a perfect example of this culinary excellence.

And when it comes to dessert, Oviedo stands among the finest cities in Spain. Alongside beloved classics like tocinillo de cielo, arroz con leche, and casadiellas, you’ll find mallorquinas, carbayones, and moscovitas, not to mention exquisite chocolates, milhojas, and other delicacies that make the city a true haven for those with a sweet tooth.



Gijón, una forma de vivir y de sentir

Gijón, a way of living and feeling

CIUDAD CON MUCHA HISTORIA

A CITY STEEPED IN HISTORY

Gijón tiene más de 5.000 años y pasear por sus calles permite viajar en el tiempo a través de la herencia conservada de cada una de sus etapas históricas. El Monte Deva, es una necrópolis formada por nueve túmulos funerarios y la cantera de donde los neolíticos extraían grandes bloques de piedra. Recomendable visitar el Parque Arqueológico-Natural de la Campa Torres, uno de los principales poblados fortificados del Norte de España que ahonda en el paso de la época prerromana a la romana.

La primera Universidad Laboral de España, se alza en un inigualable conjunto arquitectónico construido entre 1946 y 1956. Desde 2007 hace las funciones de un gran espacio cultural. Construido de espaldas a la ciudad, su arquitecto Luis Moya lo diseñó a imagen y semejanza del Partenón de Atenas, para que todo aquel que quisiera visitarlo tuviese que rodearlo y admirar su grandiosidad.

Recorrer la zona de Cimavilla es imprescindible y hará que te empapes del espíritu y la esencia de sus gentes. Antiguo barrio de piratas, pescadores, cigarreras y artesanos, es el centro donde todo comenzó, y aguarda la casa y la tumba de uno de sus ciudadanos más célebres: Gaspar Melchor de Jovellanos. Cimavilla es el corazón de Gijón, donde una pequeña población echó raíces y palpitó a ritmo del Cantábrico. Donde la caza de ballenas, que se difuminó en 1722 con la última captura con arpones y sangradera, permanece en el recuerdo de la ciudad y en los nombres de algunas calles y casas cercanas al puerto. El carácter bohemio y alternativo en los últimos años, se refleja en las Escaleras del Rock, que unen el puerto deportivo con la parte alta del barrio, y cuyos peldaños llevan inscritos cada uno de los 50 mejores álbumes de la historia de este género.

Gijón boasts over 5,000 years of history, and walking through its streets feels like traveling back in time, thanks to the legacy preserved from every historical period. Monte Deva is home to a prehistoric necropolis made up of nine burial mounds and a quarry where Neolithic peoples extracted large stone blocks. A must-visit is the Archaeological and Natural Park of Campa Torres, one of northern Spain's main fortified settlements, offering insight into the transition from pre-Roman to Roman times.

Spain's first Universidad Laboral stands as a unique architectural complex, built between 1946 and 1956. Since 2007, it has served as a major cultural hub. Designed by architect Luis Moya with its back turned to the city, it was modelled after the Parthenon in Athens, compelling visitors to walk around it and admire its grandeur.

Exploring the Cimavilla district is essential to truly soak up the spirit and soul of Gijón. Once a neighbourhood of pirates, fishermen, cigar makers, and artisans, it marks the city's birthplace and houses the residence and tomb of one of its most notable figures, Gaspar Melchor de Jovellanos. Cimavilla is the heart of Gijón, where a small community took root and thrived to the rhythm of the Cantabrian Sea. Even though whale hunting faded out after the last catch in 1722, its legacy lives on in the names of nearby streets and buildings. In recent years, Gijón's bohemian and alternative spirit is reflected in the Rock Stairs, which connect the marina to the upper part of the old quarter. Each step bears the name of one of the 50 greatest rock albums in history.



Fotografía cedida por Visita Gijón/Xixón: Iglesia San Pedro.





Mirando al mar

Facing the Sea

Los gijoneses tienen una curiosa forma de entender la vida y también de expresarla porque Gijón es accesible y viva, donde comienzan los caminos con la vista al mar y en la que la urbe está conectada a la naturaleza. Una ciudad bañada por un mar con tremendo encanto y en la que una preciosa bahía parece llevar sus aguas al centro neurálgico de un lugar con una calidad de vida como pocas en España.

En Gijón el agua es el principio de todo porque el Cantábrico abraza la bahía de San Lorenzo, la más conocida de la ciudad, donde flanqueada por El Muro, el paseo marítimo de tres kilómetros de extensión es lugar de peregrinaje obligatorio para el gijonés y el visitante. Destino clásico para el baño, el paseo, el juego y la práctica de deportes acuáticos, entre los que el surf ha ganado protagonismo en los últimos años, también son protagonistas sus escaleras. Entre ellas “La Escalersona”, una de las construcciones más famosas de la ciudad.

Gijón puede presumir de un total de nueve calas y playas aptas para el baño donde conectar con el Cantábrico. La Playa de Poniente, muy próxima al puerto deportivo, es el mejor lugar donde descansar cuando sopla el viento del nordeste, ya que se encuentra protegida de su influencia. Antes de llegar a ella, se encuentra la postal obligatoria de todo turista: un selfie junto a Las Letronas de Gijón. La Playa de L’Arbeyal, en el oeste de la ciudad, discurre por 500 metros de longitud, bañada por aguas tranquilas y una gran oferta de servicios. Y entre otras playas urbanas, están Rinconín o El Cervigón, ideal para la pesca submarina o la práctica del snorkel, y Los Mayanes, a la margen derecha del arenal de San Lorenzo, formada por rocas, cantos y un arenal variable según las mareas.

Gijón has its own unique way of understanding life, and expressing it because it’s an accessible and vibrant city, where paths begin with views of the sea and urban life is seamlessly connected with nature. Bathed by the waters of the Bay of Biscay, Gijón offers a stunning bay that seems to draw the ocean right into the heart of the city, creating a quality of life rarely matched in Spain.

In Gijón, water is where it all begins, as the Cantabrian Sea embraces San Lorenzo Bay, the city’s most iconic beach. Flanked by El Muro, a three-kilometre seafront promenade, this is a must-visit location for both locals and visitors. A traditional destination for swimming, walking, family fun and water sports, San Lorenzo has also become a hotspot for surfing in recent years. Among its distinctive features are its staircases, none more famous than “La Escalersona”, a local landmark.

Gijón boasts nine coves and beaches perfect for bathing and connecting with the Cantabrian Sea. Poniente Beach, located near the marina, is a great place to relax when the northeast wind blows, as it’s well sheltered from its effects. On the way there, every visitor should stop for the classic Gijón selfie at “Las Letronas”, the giant letters spelling the city’s name. L’Arbeyal Beach, on the city’s west side, stretches 500 metres along calm waters and offers a wide range of amenities. Other urban beaches include Rinconín and El Cervigon, great spots for snorkelling and spearfishing, and Los Mayanes, to the right of San Lorenzo Beach, a rocky and pebbly area where the sandy stretch shifts with the tides.



Fotografía cedida por Visita Gijón/Xixón: Campa de Torres / Puerto Deportivo de Gijón. visitagijon.com.

Gijón con gusto

Gijón with Taste

Que en Gijón se come bien es un hecho probado. Más allá de su geografía privilegiada entre el mar y la montaña, su gastronomía destaca por los productos del mar: pescados como el bonito, pulpo de pedreru, bocartes y, por supuesto la sidra, en una villa asturiana donde vivir bien tiene su ciencia. Quizá sea su relación intensa con el Cantábrico, que baña sus playas, el recoger cada rayo de sol como el bien más preciado o los chigres donde los culines de sidrina son más especiales. Gijón tiene una gran oferta gastronómica todo el año en torno a platos y productos de fuerte arraigo local que aúnan calidad, tradición y paisanaje.

Gijón ha vivido una revolución de su oferta gastronómica con nuevas iniciativas de cocineros y reposteros que se suman a los establecimientos ya consolidados y ha logrado aunar los numerosos productos y eventos gastronómicos de la ciudad a través de “Gijón con Gusto”, una marca estratégica que garantiza el disfrute de todos los visitantes degustando o formando parte de múltiples iniciativas y eventos que conectan su identidad gastronómica con su indudable atractivo turístico.

Todo el año se puede disfrutar consultando la interesante agenda de “Gijón con Gusto”, repleta de eventos y jornadas como “La Mar de Oricios”, el “Menú Antroxu”, “Gijón a Calladas”, “Gijón de Pinchos” y “Gijón sabe a Mar” en la primera mitad del año y otros como “Gijón Bonito”, la “Fiesta de la Sidra Natural”, el “Paseo Gastro”, “Gijón de Sidra” y las jornadas de “Cocina Tradicional” en el segundo semestre.

Y es que los visitantes podrán diferenciar, también en lo gastronómico, a Gijón con respecto a otros destinos con propuestas únicas donde disfrutar de una oferta culinaria genuina a través de la agenda de ‘Gijón con gusto’.

It’s a well-known fact: Gijón is a place where you eat well. Beyond its privileged setting between sea and mountains, its gastronomy shines thanks to the bounty of the Cantabrian Sea: tuna, rock octopus, anchovies, and of course, its ever-present cider. In this quintessentially Asturian city, good living is almost a science. Perhaps it’s Gijón’s intense connection with the sea, its appreciation for every ray of sunshine, or the charm of its cider bars, where each glass of cider (culín) is something special. Gijón offers outstanding food year-round, rooted in local products, tradition, and the people who keep those customs alive.

Its culinary scene has undergone a revolution, with new initiatives from chefs and pastry makers joining already well-established eateries. The city has successfully brought together its many culinary products and food-related events under the umbrella of “Gijón con Gusto”, a strategic brand that ensures every visitor can enjoy the local flavours, either by tasting them or by taking part in a variety of experiences that connect its culinary identity with its undeniable tourist appeal.

Throughout the year, visitors can enjoy the exciting ‘Gijón con Gusto’ calendar, filled with events and festivals such as ‘La Mar de Oricios’, the Antroxu Menu during Carnival, ‘Gijón a Calladas’, ‘Gijón de Pinchos’, and ‘Gijón sabe a Mar’ in the first half of the year, followed by ‘Gijón Bonito’, the Natural Cider Festival, ‘Paseo Gastro’, ‘Gijón de Sidra’, and the Traditional Cuisine Days in the second half.

Visitors will also be able to distinguish Gijón from other destinations through its unique culinary offerings, thanks to the genuine food experiences featured in the ‘Gijón con Gusto’ events calendar.



Fotografía cedida por Visita Gijón/Xixón: Receta marinera - gijoncongusto.es





Gijón de compras

Shopping in Gijón

Además de disfrutar de un paseo por Gijón descubriendo más de treinta esculturas de artistas locales y nacionales donde el “Elogio del horizonte” de Chillida es la más emblemática, pero sin perderse otras como ‘El Árbol de la Sidra’, compuesta por más de 3.200 botellas, ‘La madre del emigrante’, “La Muyerona”, ‘Monumento a la República’, ‘El cubo’ o “Génesis”, los visitantes pueden realizar rutas e itinerarios tematizados de compras sostenibles dentro de su área delimitada de afluencia turística.

Y es que Gijón ofrece al visitante interesante información en la web gijondecompras.es con una app que detalla 6 rutas diferenciadas según temática: Gijón dulzón, Artesano, Compra gastro, Diseño y moda, Arte y cultura además de Comercios con historia. Cada visitante podrá planificar su ruta, que verá geolocalizada en el plano con la información de los comercios de su interés.

Las rutas que propone «Gijón de Compras» permiten combinar las compras con el descubrimiento de los recursos turísticos y monumentales de la ciudad de una forma amigable, donde encontrar comercios singulares, “con alma”, que se convierten en paradas imprescindibles para comprar alimentos de Asturias, repostería tradicional y productos con identidad propia. La información está disponible en español, inglés, francés y portugués.

En estas rutas podemos encontrar comercios que nos ofrecen todo tipo de productos, desde gastronómicos hasta culturales pasando por pequeños negocios de artesanía local y tiendas de diseño y moda. Destacan los productos golosos de confiterías con obrador propio y heladerías artesanas donde descubrir la parte más dulce de la ciudad que tiene una forma especial de vivir y de sentir que la hace única.

Beyond enjoying a stroll around Gijón and discovering more than thirty sculptures by local and national artists, with Eduardo Chillida’s iconic Elogio del Horizonte as the most emblematic, visitors shouldn’t miss others like The Cider Tree (made from over 3,200 bottles), The Mother of the Emigrant, La Muyerona, Monument to the Republic, The Cube, and Genesis. Gijón also invites you to explore themed and sustainable shopping routes, all within its designated tourist area.

The website gijondecompras.es and its mobile app provide practical info and geolocated maps featuring six themed routes: Sweet Gijón, Artisan, Gastro Shopping, Design & Fashion, Art & Culture, and Shops with History. Visitors can plan their route and access detailed information about each shop along the way.

These “Gijón de Compras” (Shopping in Gijón) routes combine shopping with cultural sightseeing, offering a friendly and authentic experience. Along the way, you’ll discover unique shops “with soul” – perfect for picking up Asturian foods, traditional pastries, and distinctive local products. Information is available in Spanish, English, French, and Portuguese.

Along these routes you’ll find everything from gourmet delights to artisan crafts and independent fashion stores. Special mention goes to the sweet temptations found in local pastry shops with in-house bakeries and artisan ice cream parlours, the perfect way to enjoy the sweetest side of a city that lives and feels in its own unique way.



Fotografía cedida por Visita Gijón/Xixón: gijoncongusto.es - gijon.es/es/turismo/gijon-goloso



Avilés

CAUTIVA AL VISITANTE POR SU HISTORIA

A CITY THAT CAPTIVATES WITH ITS HISTORY

Avilés cautiva a sus visitantes por su historia, encanto medieval y carácter cosmopolita. Una ciudad marcada por la industria siderúrgica que se ha convertido en un destino turístico de primer nivel porque ahora es una realidad moderna y atractiva que ha logrado preservar su patrimonio histórico de manera excepcional, ofreciendo a los viajeros la oportunidad de sumergirse en un laberinto de calles empedradas, plazas pintorescas y edificios centenarios.

En su casco histórico se encuentran lugares emblemáticos como el Palacio de Valdecarzana, la Iglesia Vieja de Sabugo y la de San Nicolás de Bari, el Palacio y el Parque de Ferrera y la plaza del Carbayedo. Avilés es una villa milenaria que en su tiempo fue uno de los puertos más importantes del Cantábrico, con un casco histórico peatonalizado por el que se puede pasear tranquilamente y donde descubrir sus calles empedradas y con soportales, plazas llenas de alegría, monumentos históricos, palacios, su gastronomía y sus gentes.

Cierra los ojos y siéntete inmerso en la Edad Media o en los primeros años del Siglo de Oro. A través de la Recreación Histórica Digital del Avilés Medieval, podrás conocer al detalle cómo era la ciudad en ese tiempo. Los muchos metros de paseo bajo soportales cuidadosamente conservados, muchos anteriores al siglo XIX, discurren por las plazas de España, Álvarez Acebal, Pedro Menéndez y Hermanos Orbón y las calles Bances Candamo, La Ferrería, Galiana, con 252 metros de columnata, Carbayedo, La Muralla y Rivero. Avilés es una de las ciudades con más soportales de España y de Europa. El origen del soportal en la ciudad se pierde en la memoria y ha conquistado a grandes cineastas que rodaron en ellos como Woody Allen, Gonzalo Suárez o Garci.

Avilés enchants visitors with its rich history, medieval charm, and cosmopolitan character. Once shaped by the steel industry, the city has transformed into a premier tourist destination. It is now a modern and appealing destination that has exceptionally preserved its historical heritage, offering travellers the chance to immerse themselves in a maze of cobblestone streets, picturesque squares, and centuries-old buildings.

Its historic centre is home to iconic landmarks such as Valdecarzana Palace, the Old Church of Sabugo, San Nicolás de Bari Church, the Ferrera Palace and Park, and Carbayedo Square. Avilés is a thousand-year-old town that was once one of the most important ports on the Cantabrian coast. Its pedestrianized old quarter invites visitors to take a leisurely stroll and discover cobbled, colonnaded streets, lively squares, historic landmarks, palaces, local cuisine, and its people.

Close your eyes and feel transported to the Middle Ages or the early Spanish Golden Age. Thanks to the Digital Historical Recreation of Medieval Avilés, you can explore in detail what the city looked like in those times. The city features many metres of carefully preserved arcades, many of which date back to before the 19th century. These covered walkways stretch along the squares Plaza de España, Álvarez Acebal, Pedro Menéndez and Hermanos Orbón, and along streets such as Bances Candamo, La Ferrería, Galiana, with its impressive 252-metre-long colonnade, Carbayedo, La Muralla, and Rivero.

Avilés is one of the cities with the most arcaded streets in both Spain and Europe. The origin of this architectural feature is lost to time, but it has inspired renowned filmmakers such as Woody Allen, Gonzalo Suárez, and Garci, who chose them as filming locations.



Fotografía: Centro Niemeyer - aviles.es

Avilés, todo el año

All Year Round

Desde hace más de una década, el toque vanguardista lo aporta el Centro Niemeyer. Situado en la orilla más industrial de la ría, su diseño de formas suaves y su impecable color blanco contrastan con la historia de Avilés, ligada al hierro y el acero. Ofrece una intensa y variada programación cultural durante todo el año, convirtiéndose en un perfecto espacio de relajación. Es el gran referente cultural de Avilés y le da repercusión internacional al ser un diseño del arquitecto brasileño Oscar Niemeyer, en una de sus pocas obras en Europa y a la consideraba como “la más importante y querida en el exterior de Brasil”.

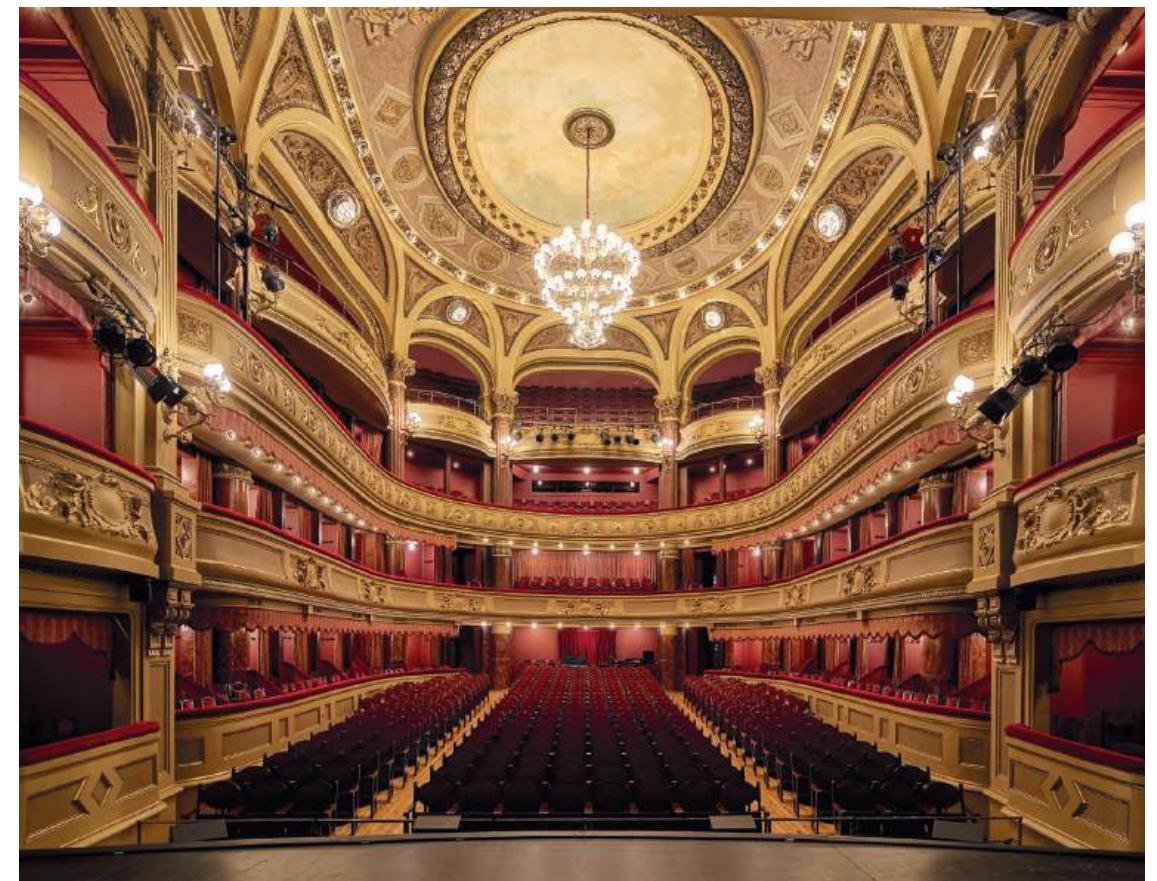
El puerto de Avilés es uno de los más importantes de Asturias y en la Rula de Avilés se subasta cada día pescado de la máxima calidad. Es la única ciudad asturiana que cuenta con un estuario natural, lo que le confiere un ambiente único. Su impresionante ría recupera su vitalidad histórica y, en los meses de verano, se pueden realizar Itinerarios Turísticos en barco, un recorrido en formato de visita guiada que merece mucho la pena porque la ría probablemente sea el elemento principal de la historia de Avilés desde su época medieval, cuando era uno de los puertos más importantes de la costa cantábrica con su monopolio de la sal con la Corona de Castilla.

Avilés es turismo y lo es todo el año. Su espectacular propuesta cultural hace que el Teatro Palacio Valdés presuma de una de las mejores programaciones del norte de España con estrenos y compañías que disfrutan de su magistral recinto. Los eventos deportivos del máximo nivel nacional que congregan a numerosos deportistas y acompañantes se suman al atractivo de una ciudad moderna y con muchas opciones para los turistas y visitantes que la descubren.

For over a decade now, the city's avant-garde spirit has been embodied by the Niemeyer Centre. Located on the more industrial bank of the estuary, its smooth lines and pristine white design stand in striking contrast to the city's iron-and-steel legacy. It offers a rich and diverse cultural programme year-round and has become a prime space for relaxation. As the cultural heart of Avilés, it brings international attention thanks to its architect, Brazilian Oscar Niemeyer, who called it "his most important and beloved work outside of Brazil", and one of his few creations in Europe.

Avilés boasts one of the most important ports in Asturias, and each day the Rula de Avilés hosts auctions featuring premium-quality fish. It is also the only Asturian city with a natural estuary, giving it a distinctive atmosphere. This remarkable estuary is reclaiming its historic vitality, and in the summer months, you can enjoy a guided tour well worth taking, as the estuary is likely the most significant element in Avilés' history. Since medieval times, it has played a central role, when the city was one of the most important ports on the Cantabrian coast and held a monopoly on salt trade with the Crown of Castile.

Avilés is a year-round destination. Its outstanding cultural offerings include the Teatro Palacio Valdés, which boasts one of the best theatre programmes in northern Spain, regularly hosting premieres and prestigious theatre companies. National-level sporting events also draw large numbers of athletes and spectators, adding to the appeal of a modern city brimming with options for tourists and visitors to discover.



Fotografías: Calle La Ferrería, esquina calle El Sol / Interior del Teatro Palacio Valdés - aviles.es



Luarca

LA VILLA BLANCA DE LA COSTA VERDE

THE WHITE TOWN OF THE GREEN COAST

Siempre ha sido considerada la villa blanca de la costa verde y es que el mar, el río y la montaña determinan el estilo de vida del Concejo de Valdés, con su capital Luarca ligada al mar desde el origen. Su zona más antigua nace en torno a la desembocadura del Río Negro y comprende antiguos barrios de pescadores como La Pescadería o El Cambaral. En contraposición, la Luarca burguesa, a lo largo de ambos márgenes del cauce, y que guarda ejemplos de arquitectura del estilo ecléctico de la primera mitad del siglo XX. Como imprescindibles recomendaciones en la visita a este precioso municipio, además de las excepcionales vistas desde su singular cementerio, están tres espacios especialmente singulares, que se pueden visitar con una entrada conjunta de 8€.

Bosque-Jardín de la Fonte Baxa

Se trata de una obra de arte al aire libre con una superficie de 10 hectáreas que cobija a más de 500 especies vegetales procedentes de los cinco continentes, con una privilegiada situación sobre lo alto del acantilado de las playas. En un paseo por sus senderos encontrarás también auténticos elementos arquitectónicos, cada uno con su propia historia o curiosidad, a lo largo de sus seis paseos temáticos.

Museo del Calamar Gigante

Este espacio alberga una de las colecciones más grandes del mundo de los famosos kraken, una especie fantástica que genera mitos y leyendas a lo largo de todo el planeta.

Casa de las Artes y las Ciencias

Es un espacio de divulgación artística y científica vinculada con el legado de Gil Parrondo, Margarita Salas y Severo Ochoa. Tres vecinos valdesanos con gran reconocimiento internacional en sus respectivas disciplinas.

Long known as the White Town of the Green Coast, Luarca is shaped by the sea, the river, and the mountains, elements that define the lifestyle of the municipality of Valdés, whose capital, Luarca, has been tied to the sea since its origins. The oldest part of the town developed around the mouth of the Río Negro, and includes traditional fishing neighbourhoods such as La Pescadería and El Cambaral. In contrast, bourgeois Luarca stretches along both banks of the river and showcases fine examples of early 20th-century eclectic architecture. Among the must-see attractions in this charming coastal town, in addition to the exceptional views from its uniquely situated cliff-top cemetery, there are three especially remarkable sites, all of which are accessible with a combined ticket for just €8:

Fonte Baxa Botanical Garden-Forest

It is an outdoor work of art spanning 10 hectares and home to over 500 plant species from all five continents, all perched in a privileged position atop seaside cliffs. As you stroll along its six themed paths, you will encounter genuine architectural elements, each with its own story or unique curiosity.

Giant Squid Museum

This museum houses one of the largest collections in the world dedicated to the legendary kraken, a mythical creature that has inspired stories and legends across the globe.

House of the Arts and Sciences

It is a space dedicated to artistic and scientific outreach, closely linked to the legacy of Gil Parrondo, Margarita Salas, and Severo Ochoa, three distinguished natives of Valdés who earned international acclaim in their respective fields of cinema, molecular biology, and medicine.

Fotografía: Vista aérea de Luarca – turismoluarcavaldes.es.

Llanes

NATURAL, HISTÓRICO Y ESPECTACULAR

NATURAL, HISTORICAL AND SPECTACULAR

El Concejo de Llanes, situado en el extremo oriental de Asturias ofrece innumerables atractivos. Historia, arte, gastronomía, cultura, playas y naturaleza se unen para presentar una oferta turística de lo más variada.

La Villa de Llanes cuenta con un magnífico casco viejo declarado Conjunto Histórico Artístico en el que destacan el Torreón del S. XIII y la muralla, la Basílica de Santa María de Conceyu y los palacios de Posada Herrera, El Cercáu y Gastañaga. La arquitectura indiana también está presente en edificios como el Casino y, por último, la vanguardia nos llega de la mano de los “Cubos de la Memoria” obra del artista Agustín Ibarrola.

Otro gran protagonista en Llanes es el mar, responsable de esculpir en los acantilados los Monumentos Naturales de los Bufones de Arenillas y de Santiuste y las Playas de Gulpiyuri y Cobijeru aunque si por algo destaca la costa del Concejo es por sus más de treinta playas.

La belleza paisajística del Concejo de Llanes ha servido en numerosas ocasiones como atractivo para atraer gran número de rodajes de películas, series y spots publicitarios, sirviendo como base a uno de sus productos más reconocidos, el itinerario Llanes de Cine, que recorre las localizaciones de rodajes como El Orfanato, de J.A. Bayona.

Completa su oferta una rica y extraordinaria gastronomía que ofrece especialidades en pescados, mariscos, quesos y platos típicos como la fabada, los tortos o las verdinas. Sin olvidar la riqueza de su folclore y tradiciones reflejadas en sus fiestas, algunas de la cuales están declaradas de Interés Turístico.

Esto es Llanes, recomendable todas las épocas del año.

The Council of Llanes, located in the easternmost part of Asturias, offers countless attractions. History, art, gastronomy, culture, beaches and nature come together to present a wide variety of tourism offerings.

The town of Llanes boasts a magnificent old quarter, declared a Historic-Artistic Grouping, featuring a 13th-century Tower and wall, the Basilica of Santa María de Conceyu, and the palaces of Posada Herrera, El Cercáu, and Gastañaga. “Indiano” (Spanish emigrants to the Americas who returned enriched) architecture is also present in buildings such as the Casino and, finally, the avant-garde comes in the form of the ‘Cubos de la Memoria’ (Cubes of Memory), by the artist Agustín Ibarrola.

Another major protagonist in Llanes is the sea, responsible for sculpting the cliffs of the Natural Monuments of the Bufones de Arenillas and Santiuste and the beaches of Gulpiyuri and Cobijeru. However, if the Council’s coastline stands out for a reason, it is for its more than thirty beaches.

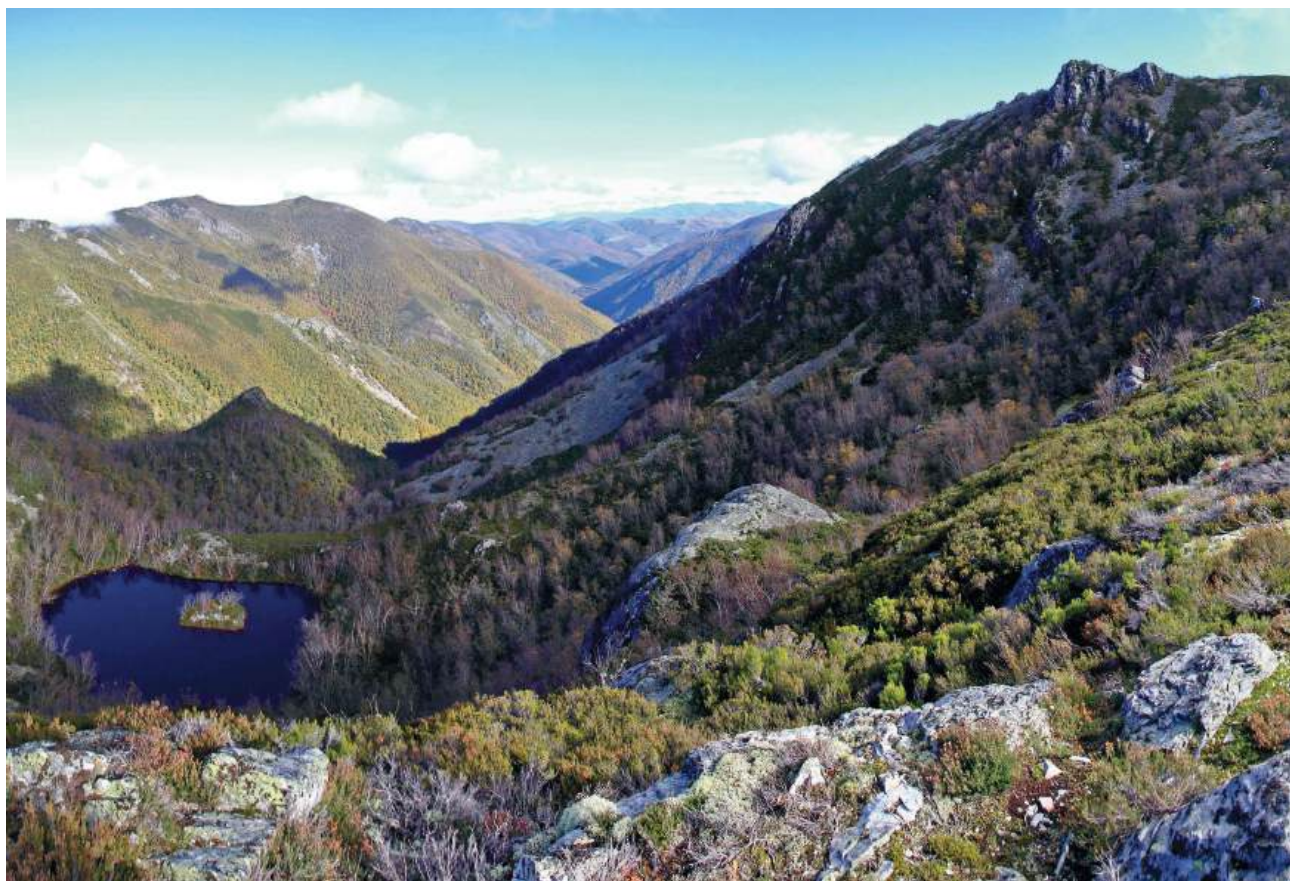
The scenic beauty of the Council of Llanes has often served as an incentive to attract a large number of film, television and advertising productions to be shot on location and has become the basis for one of its most renowned products, the Llanes Film Route, which visits the filming locations of such movies as J.A. Bayona’s El orfanato (The Orphanage).

Completing its offer is a rich and extraordinary gastronomy that offers specialties in fish, seafood, cheeses, and typical dishes such as “fabada” (Asturian fava bean stew), “tortos” (Asturian cornbread), or “verdinas” (verdina bean stew). Not to mention the richness of its folklore and traditions reflected in its festivals, some of which have been declared of Tourist Interest.

This is Llanes, recommended all year round.



Fotografía: Vista aérea de Llanes. Autor: Alfonso Cantero / Playa de Ballota. Autor: Camilo Alonso. llanes.es



Cangas del Narcea

LA ASTURIAS POR DESCUBRIR

ASTURIAS TO BE DISCOVERED

En el suroccidente asturiano, un paraíso de ensueño aguarda al viajero intrépido: Cangas del Narcea. En el concejo más grande de Asturias, sus más de 300 aldeas salpican valles y montañas, y la mitad de su territorio está protegido por el Parque Natural de las Fuentes del Narcea, Degaña e Ibias.

Este paraíso esconde tesoros como el Bosque de Muniellos, el robledal más grande de España y uno de los mejor conservados de Europa, la Reserva Natural Parcial del Cueto de Arbas, que alberga la Laguna más grande del concejo y que permite contemplar un paisaje glaciario de alta montaña, y lugares con historia y cultura propia como el pueblo de Besullo, cuna del dramaturgo Alejandro Casona. Imprescindible también es visitar el Museo del Vino de Cangas y alguna de las bodegas que muestra sus viñedos de montaña, en los que nacen los vinos heroicos y atlánticos, únicos en Asturias. En la zona también se pueden encontrar lugares como el Santuario del Acebo o el mirador de Brañas de Arriba, que ofrecen vistas panorámicas impresionantes y la oportunidad de descubrir el hábitat del oso pardo cantábrico.

La villa de Cangas cuenta con un interesante casco histórico, en el que destacan sus numerosos palacios, la Basílica de Santa María Magdalena, el Puente Colgante y el barrio de Ambasaguas, al que se accede por el singular puente medieval de trazado curvo. El monumento más destacado es el Monasterio de Corias, antiguo cenobio fundado en el siglo XI, hoy Parador de Turismo.

In the south-west of Asturias, a dreamlike paradise awaits the intrepid traveller: Cangas del Narcea. The largest council in Asturias, its more than 300 villages dot valleys and mountains, and half of its territory is protected by the Fuentes del Narcea, Degaña and Ibias Nature Reserve.

This paradise hides treasures such as the Muniellos Forest, the largest oak forest in Spain and one of the best-preserved in Europe, the Cueto de Arbas Partial Nature Reserve, home to the largest lake in the council and with views of a glacial high-mountain landscape, as well as places with their own history and culture such as the village of Besullo, the birthplace of playwright Alejandro Casona. It is also essential to visit the Cangas Wine Museum and some of the wineries showcasing their mountain vineyards, where heroic and Atlantic wines are born, unique in Asturias. In the area, you can also find places such as the Sanctuary of Acebo or the Brañas de Arriba viewpoint, which offer impressive panoramic views and the opportunity to discover the habitat of the Cantabrian brown bear.

The town of Cangas has an interesting historic quarter, with numerous palaces, the Basilica of Santa María Magdalena, the Hanging Bridge, and the Ambasaguas neighborhood, that can be reached via a unique medieval bridge with a curved layout. The most notable monument is the Monastery of Corias, an ancient monastery founded in the 11th century, now a Parador de Turismo.

Fotografía: Puente Colgante y Basílica Santa María Magdalena – Autora: Rocío Calí / Lagunas de Muniellos. Autor: J. Morrosco
ayto-cnarcea.es

Castrillón

TU VENTANA AL PARAÍSO

YOUR WINDOW TO PARADISE

En la costa central de Asturias y en un entorno inigualable, siete bellas playas resaltan en el litoral castrillonense. Tres de ellas (Salinas, Arnao y la Ensenada de Santa María del Mar) han sido distinguidas con el sello de calidad de Banderas Azules. Castrillón es un referente en el norte de España como destino para la práctica del surf, entre otros deportes, y también ofrece experiencias culturales como la visita al Museo de la Mina de Arnao, al de Las Anclas o al yacimiento del Castillo de Gauzón.

Cerca de todo

Castrillón está a escasos minutos de las principales ciudades asturianas, con conexiones por carretera, ferrocarril y por aire, puesto que es el municipio en el que se encuentra el Aeropuerto de Asturias. Su ubicación privilegiada se suma a un clima templado que permite disfrutar del concejo durante todo el año.

Naturaleza

Castrillón cuenta con un entorno paisajístico de gran encanto y riqueza. Su costa la forma una sucesión de playas y acantilados espectaculares, y el interior del concejo también ofrece maravillosos rincones para quien desee descubrir la zona rural. Las rutas de senderismo, como el tramo del Camino de Santiago que discurre por territorio castrillonense o la Senda Costa Norte, son una buena opción para conocer estos lugares.

Ocio

Las fiestas populares, como el Día de Castrillón, las Fiestas de Piedras Blancas, la celebración en San Adriano o la Feria de San Isidro, son algunos de los acontecimientos imprescindibles en el calendario de ocio en Asturias. Lo mismo ocurre con los tres festivales que se llevan a cabo en Salinas y en los que la música convive con el surf, la sostenibilidad y el disfrute de los espacios naturales: Surf, Music & Friends, Songs for an Ewan Day y Longboard Festival.

On the central coast of Asturias, along the unequalled setting of the coastline of Castrillón, seven beautiful beaches stand out. Three of them (Salinas, Arnao, and la Ensenada de Santa María del Mar) have been granted Blue Flag quality status. Castrillón is a reference point in northern Spain as a destination for surfing, among other sports, and also offers cultural experiences such as a visit to the Arnao Mine Museum, the Anchors Museum, and the Gauzón Castle archaeological site.

Close to everything

Castrillón is just minutes away from the main cities of Asturias, with connections by road, rail, and air, as it is the municipality where the Asturias Airport is located. Its privileged location plus a mild climate allows you to enjoy the council all year round.

Nature

Castrillón has a landscape of great charm and richness. Its coast is made up of a string of spectacular beaches and cliffs, and the inland part of the council also offers wonderful spots for anyone who wishes to discover the countryside. Hiking routes, such as the stretch of the Camino de Santiago (Way of St. James) that runs through Castrillón and the Northern Coastal Route, are a good option to explore these places.

Leisure

Popular festivals, such as Castrillón Day, the Piedras Blancas festivities, the celebration in San Adriano, and the San Isidro Fair, are just some of the not to be missed events on the calendar of festivities in Asturias. The same goes for the three festivals held in Salinas, where music coexists with surfing, sustainability, and the enjoyment of natural spaces: Surf, Music & Friends, Songs for an Ewan Day, and Longboard Festival.



Fotografías: Vista de Salinas / Playón de Bayas. castrillonturismo.es/castrillon



Vegadeo

LA ESENCIA ELEGANTE DEL OCCIDENTE ASTURIANO

THE REFINED SPIRIT OF WESTERN ASTURIAS

En el rincón más occidental de Asturias, donde ríos y montañas se abrazan bajo el aroma del Cantábrico, Vegadeo emerge como un destino auténtico, lleno de tradición, arte y paisajes inolvidables. Esta villa, epicentro comercial y cultural de la comarca, seduce con su rica historia y una vibrante agenda de mercados y eventos, como su emblemática Feria de Muestras, una de las más antiguas de Asturias, es un emblema de dinamismo y herencia, donde conviven el ayer y el presente con natural elegancia.

El Parque de Medal es su pulmón verde, un jardín que invita al paseo entre esculturas y recuerdos musicales, como la “Vaca Silvallana” de Lulas Somoza o el elegante Quiosco de la Música de 1903. La Senda Artística de los Doce Puentes acompaña al visitante entre los ríos Suarón y Monjardín, donde el arte contemporáneo dialoga con la naturaleza en cada puente.

Sorprende también con su patrimonio industrial, con antiguos mazos, curtidoras o fábricas de chocolate que susurran historias de otro tiempo. Destaca el calero “La Sorpresa”, junto a la Senda Verde que conecta Vegadeo con Castropol, evocando el comercio marítimo de la cal hacia Ribadeo y Avilés.

A las afueras, el Mazo de Meredo, del siglo XVIII, se recupera como futuro espacio cultural exclusivo, destinado a quienes valoran el patrimonio etnográfico como una forma de arte. La Cruz de Paramios, en Monticelo, ofrece recogimiento espiritual en el Camino, junto a la Casa de los Lastra y la Capilla de San Benito y San Nicolás, joyas rurales del XVII y XVIII. La propuesta se completa con el Área del Noveledo, espacio natural para el ocio familiar y la relajación, y con la Biblioteca Municipal ‘Emilio y Armando Cotarelo’, símbolo del compromiso cultural local gracias a la Fundación Villamil.

Vegadeo le espera: un destino auténtico, elegante y natural, perfecto para quienes valoran los detalles, la calma y la belleza verdadera.

In the far western corner of Asturias, where rivers and mountains embrace under the scent of the Cantabrian Sea, Vegadeo emerges as an authentic destination, steeped in tradition, culture, and unforgettable landscapes. This town, the cultural and commercial heart of the region, captivates visitors with its rich history and lively calendar of markets and events. Among them, its iconic Trade Fair, one of the oldest in Asturias, stands as a vibrant symbol of heritage and vitality, where past and present meet with natural grace.

The Medal Park is its green lung, a garden that invites leisurely strolls among sculptures and musical memories, such as Lulas Somoza’s Vaca Silvallana or the elegant 1903 Music Pavilion. The Artistic Trail of the Twelve Bridges guides visitors along the Suarón and Monjardín rivers, where contemporary art engages in constant dialogue with nature.

Vegadeo’s industrial heritage also surprises, with old forges, tanneries, and chocolate factories that whisper stories from another time. A highlight is La Sorpresa, an old lime kiln located beside the Green Trail linking Vegadeo to Castropol, evoking the maritime trade of lime toward Ribadeo and Avilés.

On the outskirts, the 18th-century Mazo de Meredo is being restored as a unique cultural venue for those who see ethnographic heritage as a form of art. The Cruz de Paramios, in Monticelo, offers spiritual reflection along the Camino, beside the Casa de los Lastra and the chapels of San Benito and San Nicolás, rural gems of the 17th and 18th centuries. The experience is completed with the Área del Noveledo, a natural setting for family leisure and relaxation, and the Emilio y Armando Cotarelo Municipal Library, a symbol of local cultural commitment, thanks to the Fundación Villamil.

Vegadeo awaits: an authentic, elegant, and naturally beautiful destination for those who cherish calm, details, and true beauty.

Fotografías: Calero “La Sorpresa” / Vaca Silvallana. vegadeo.es

Aller

DESCUBRE ALLER, HOY Y SIEMPRE

DISCOVER ALLER, NOW AND ALWAYS

Este concejo atesora enormes atractivos de pura naturaleza por la espectacularidad y buena conservación del entorno desde el valle hasta sus cumbres. Es un auténtico regalo para los sentidos disfrutar de las Foces de El Pino, desfiladero declarado Monumento Natural, oír el fragor de las aguas que se abren paso entre las impresionantes paredes rocosas de las Foces de Ruayer, contemplar la Cascada de Xurbeo, descubrir el bosque de El Gumial, asomarse al Mirador de Coto Bello o alucinar con el Ojo de Buey de Peña Mea.

En su parte alta, Aller mantiene el aspecto rural tradicional y los paisajes de montaña son espectaculares e ideales para el senderismo, ciclismo de montaña, parapente, pesca, cicloturismo y escalada deportiva con las áreas de Pelúgano/Pelluno y Cuevas. Los aficionados al esquí tienen como referente la Estación Invernal Fuentes de Invierno, que, con casi 9 kilómetros esquiabiles y una capacidad para 2.800 esquiadores por jornada, ofrece una variedad de pistas adaptadas a todos los niveles.

Pero Aller es mucho más. En la zona baja se congregan los mayores núcleos de población, desarrollados al amparo de la minería del carbón, con el Pozo San Fernando como un caso singular de «pozo balanza», en el que el carbón se extraía por la parte baja del valle por contrapeso. Su castillete emerge en una zona boscosa a la que se accede por una senda. El rico patrimonio cultural incluye joyas como las iglesias románicas de San Vicente de Serrapio y San Juan de Rumiera, reconocidas como Bien de Interés Cultural.

Su rica gastronomía con excelentes embutidos, carnes y platos típicos, tiene como producto identitario el panchón, un exquisito postre elaborado a base de harina de escanda, en torno al cual perviven costumbres ascentrales.

This region is a treasure trove of unspoiled natural beauty, stretching from the valley floor to its towering peaks. A true feast for the senses, it invites you to explore the dramatic El Pino Gorge, designated a Natural Monument, hear the roar of water carving its way through the rugged cliffs of Ruayer Gorge, marvel at the Xurbeo Waterfall, wander through the Gumial Forest, take in the panoramic views from the Coto Bello viewpoint, or be awed by the Bull's Eye of Peña Mea.

In the highlands, Aller preserves its traditional rural charm, with stunning mountain scenery ideal for hiking, mountain biking, paragliding, fishing, cycle touring, and sport climbing in areas like Pelúgano/Pelluno and Cuevas. Winter sports lovers will find their destination in the Fuentes de Invierno ski resort. With nearly 9 kilometres of skiable terrain and a capacity for 2,800 skiers per day, it offers slopes for every skill level.

But Aller is much more. In the lower valley, the most populated areas grew around coal mining, with sites like the San Fernando Mine offering a glimpse into industrial heritage. Uniquely designed as a counterweight mine, coal was extracted through the valley floor. Its winding tower now stands in a forested area accessible via a footpath. The area also boasts rich cultural heritage, including Romanesque gems such as the churches of San Vicente de Serrapio and San Juan de Rumiera, both listed as Cultural Heritage Sites.

Local gastronomy is another highlight, celebrated for its excellent cured sausages, meats, and traditional dishes. Its signature product, the panchón, is a delicious spelt-flour dessert that remains at the heart of age-old customs still alive today.



Fotografías: Cascada de Xurbeo / Ojo de Buey (Ruta Peña Mea).
aller.es





Navia

ALMA MARINERA Y DEPORTIVA CON CORAZÓN VERDE A SEAFARING, SPORT-LOVING SOUL WITH A GREEN HEART

Navia es un destino completo, auténtico y acogedor en el occidente asturiano, ideal para disfrutarlo todo el año gracias a su clima templado, su rica historia y su diversidad natural. Su capital, ubicada estratégicamente en la desembocadura de la ría navegable que lleva su nombre, refleja la simbiosis entre mar y tierra que define al concejo. Con una línea costera de 12 kilómetros, ofrece playas de enorme belleza e interés ecológico, como Frexulfe, monumento natural, Barayo, reserva natural parcial de la Biosfera, o la playa de Navia a poca distancia del centro urbano y que está rodeada por el pinar de La Poza.

Navia is a well-rounded, welcoming, and authentic destination in western Asturias, perfect to enjoy year-round thanks to its mild climate, rich history, and diverse natural surroundings. Its capital sits strategically at the mouth of the navigable estuary that bears its name, reflecting the harmony between land and sea so characteristic of the area. Its 12-kilometre coastline offers beaches of remarkable beauty and ecological significance, including Frexulfe, a designated Natural Monument; Barayo, a Biosphere Reserve; and Navia Beach, just outside the town centre and surrounded by the pine forest of La Poza.

Uno de sus principales recursos turísticos es la Senda Costera Navega, catalogada como sendero azul, con un recorrido de gran belleza entre acantilados, bosques y calas, ideal para senderismo. En el interior, el paisaje se vuelve montañoso, culminando en el pico Panondres, con vistas panorámicas sobre el Cantábrico.

One of the area's most popular attractions is the Senda Costera Navega, a 'blue trail' of stunning scenery winding through cliffs, forests, and secluded coves, ideal for hiking and nature lovers. Inland, the landscape grows more mountainous, culminating at Pico Panondres, with sweeping views over the Cantabrian Sea.

Navia también destaca por su patrimonio histórico y etnográfico. El Museo "Juan Pérez Villamil" en Puerto de Vega, el Cine Fantasio, el edificio del Ayuntamiento que data del siglo XVIII o la Casa de la Marquesa, conservan la esencia cultural de una tierra vinculada al mar y la emigración. Puerto de Vega, distinguido como Pueblo Ejemplar de Asturias en 1995, es emblema de la identidad navega.

Navia also stands out for its historical and ethnographic heritage. The Juan Pérez Villamil Museum in Puerto de Vega, the Fantasio Cinema, the 18th-century Town Hall, and the Casa de la Marquesa preserve the cultural essence of a region shaped by the sea and emigration. Puerto de Vega, named Exemplary Town of Asturias in 1995, is a proud symbol of Navia's identity.

La gastronomía conquista al visitante con pescados frescos, ternera asturiana, fabada, embutidos caseiros, arroz con leche, boroña, frixuelos o el exquisito postre típico de Navia, la venera, hecho a base de almendra, azúcar y huevo. Con eventos durante todo el año, como el Descenso a Nado de la Ría, y su pujante presencia en muchos deportes, Navia tiene un turismo desestacionalizado lleno de naturaleza, tradición, cultura, deporte y sabor.

The local cuisine wins over visitors with fresh fish, Asturian beef, fabada, homemade cured meats, arroz con leche, boroña, frixuelos, and Navia's signature dessert, the venera, made with almonds, sugar, and eggs. With events throughout the year such as the Swimming Descent of the Ría de Navia and a strong tradition in sports, Navia offers a year-round, off-the-beaten-path tourism experience full of nature, culture, tradition, flavour, and vitality.



Fotografías: Puerto de Vega / Monumento al Emigrante en la playa de Navia. naviaturismo.com



RIBADEDEVA

CULTURA Y NATURALEZA · *CULTURE AND NATURE*

En el extremo oriental de Asturias, haciendo frontera con Cantabria, Ribadedeva es un concejo pequeño en tamaño, pero inmenso en riqueza patrimonial y por su singular belleza. Colombres, su capital, acoge el Archivo de Indianos, principal centro documental de la emigración asturiana a América, ubicado en la emblemática Quinta Guadalupe.

Destacan, entre muchos atractivos, la Ruta de Indianos en la que se pueden admirar las casonas de quienes emigraron, la Cueva del Pindal, Patrimonio de la Humanidad con arte rupestre, el Camino de Santiago del Norte, así como los Bienes de Interés Cultural del casco histórico de Colombres y la Torre de Noriega.

Su costa, especialmente bien conservada y protegida, ofrece playas únicas como La Franca, Bendía o El Regolgueru, y es que Ribadedeva combina historia, naturaleza y mar, con el ritual del escanciado, la influencia cántabra y la distinción de “Pueblo Ejemplar 2015” otorgado a Colombres.

Un destino lleno de cultura, memoria y belleza atlántica.

Tucked into the easternmost corner of Asturias, on the border with Cantabria, Ribadedeva may be small in size but it is rich in heritage and natural beauty. Its capital, Colombres, is home to the Archivo de Indianos, the main archival centre documenting Asturian emigration to the Americas, housed in the iconic Quinta Guadalupe.

Among its many highlights are the Ruta de Indianos, a walking route showcasing the grand homes of those who emigrated and later returned; the Pindal Cave, a UNESCO World Heritage Site featuring prehistoric cave art; the Northern Route of the Camino de Santiago; and several officially protected cultural landmarks, including the historic centre of Colombres and the Tower of Noriega.

Its unspoilt coastline offers some of the region's most beautiful beaches, including La Franca, Bendía, and El Regolgueru. Ribadedeva blends history, nature, and the sea with the ritual of cider pouring, a touch of Cantabrian influence, and the honour of Colombres being named “Exemplary Town” in 2015. A destination of deep culture, living memory, and Atlantic charm.

Fotografía: Museo de la Emigración, Fundación Archivo de Indianos. ribadedeva.es



SALAS

SALAS ES TU DESTINO · *SALAS IS YOUR DESTINATION*

El hermoso territorio que abre las puertas al occidente asturiano es un encantador rincón repleto de experiencias únicas por descubrir con paisajes singulares y variados que pasan por las amplias vegas del Narcea, río salmonero por excelencia, las panorámicas montañas de la sierra de Curiscao, que van desde la cordillera hasta el Cantábrico, coronadas por el pico Aguión, o el espacio agroganadero legado de los vaqueiros.

Salas combina belleza natural, tradiciones y una rica historia que se extiende desde el neolítico hasta la minería romana, visible en sus necrópolis y asentamientos. Explorar este legado mediante senderismo y ciclismo es ideal gracias a la Red Ciclo-Senderista. El Santuario del Viso, entre bosques de pino, ofrece rutas de senderismo que conectan con otros itinerarios con paisajes variados e inigualables como la famosa cascada de Nonaya. El Camino Primitivo conecta Oviedo con Santiago a través del occidente asturiano, pasando por el municipio de Salas. Este Camino, importante eje en la Red Ciclo-Senderista, atraviesa varias poblaciones a lo largo de su recorrido, ofreciendo una diversidad de paisajes.

This beautiful territory that opens the doors to western Asturias is a charming spot full of unique experiences to discover, with distinctive and varied landscapes that range from the wide meadows of the Narcea, a river renowned for its salmon fishing, to the panoramic mountains of the Curiscao range that stretches to the Cantabrian Sea and is crowned by Mount Aguión, or the agricultural legacy of the “vaqueiros”.

Salas combines natural beauty, traditions, and a rich history that spans from the Neolithic period to Roman mining and is visible in its necropolises and settlements. Exploring this legacy by hiking and cycling is ideal thanks to the Cycle-Hiking Network. The Sanctuary of El Viso, amidst pine forests, offers hiking routes that connect with other itineraries featuring varied and unparalleled landscapes such as the famous Nonaya waterfall. The Camino Primitivo (The Primitive Way) connects Oviedo to Santiago through western Asturias, passing through the municipality of Salas. This route, an important axis in the Cycle-Hiking Network, crosses several towns along its path, offering a diversity of landscapes.

Fotografía: Hermita del Viso. ayto-salas.es/puerta-de-occidente



RIBERA DE ARRIBA

EL PARAÍSO DEL HÓRREO · *THE LAND OF THE HÓRREO*

En Ribera de Arriba se funden los dos ríos de las cuencas mineras centrales de Asturias y el Caudal se entrega al Nalón, en este hermoso concejo natural que combina a la perfección la llanura y la montaña, gozando de un benévolo microclima y de una importante riqueza boscosa en la que abundan los robles, las encinas y los castaños.

Ribera de Arriba esconde rincones especiales y muy atractivos con una rica arquitectura popular, espacios de arte, preciosos paisajes, rutas de senderismo y la estampa de su industria térmica. Un maravilloso puente, atirantado sobre el Nalón, es testigo del vuelo de águilas en suspensión sobre los piragüistas que disfrutan de su embarcadero público.

Bueño, pueblo ejemplar de Asturias que tiene nada menos que 47 hórreos, alberga el primer Centro de Interpretación del Hórreo, dedicado a esta típica construcción asturiana. Explica los distintos modelos incidiendo en su diversa tipología decorativa, desde los pegollos hasta el cantapaxarinos pasando por las tolondras.

Ribera de Arriba is where the rivers from Asturias's central mining valleys meet, with the Caudal merging into the Nalón. This beautiful municipality blends plains and mountains in perfect harmony, enjoying a mild microclimate and a rich forest landscape dotted with oaks, holm oaks, and chestnut trees.

Ribera de Arriba is full of charming, lesser-known corners, where traditional rural architecture, public art spaces, scenic landscapes, hiking trails, and the striking presence of thermal industry coexist. A stunning cable-stayed bridge spans the Nalón River, above which eagles soar as canoeists glide from the local jetty

In the village of Bueño, named Exemplary Town of Asturias, you'll find no fewer than 47 hórreos (traditional raised granaries), and the region's first Hórreo Interpretation Centre, dedicated to this iconic Asturian structure. The centre offers insights into the various styles and rich decorative details of the hórreo, from the supporting pegollos to the cantapaxarinos and tolondras that adorn them.

Fotografía: Horreo en Bueño. ayto-riberadearriba.es



PRAVIA

DESCANSO DE REYES · *A ROYAL RETREAT*

Pravia es una villa noble y señorial, en la que casi se puede imaginar la vida en el siglo XVIII, al que pertenecen buena parte de sus edificios más interesantes: el conjunto barroco de la plaza Sabino Moutas con La Colegiata, el Palacio de Moutas y las Casas de Los Canónigos.

En una ubicación privilegiada, por su cercanía al mar y su accesibilidad desde los principales núcleos urbanos, Pravia está en una de las zonas más fértiles de Asturias. Sus extensas vegas regadas por los ríos Nalón y Narcea, que tienen los más afamados pozos salmoneros y que forman la cuenca más caudalosa del Principado, producen sus afamadas fabas y kiwis.

La red de miradores ofrece la oportunidad de asomarse a los paisajes más característicos del municipio. Santianes, joya del prerrománico, alberga la iglesia de San Juan Apóstol y Evangelista, la más antigua de esta arquitectura en Asturias.

Los emigrantes que retornaron con fortuna de las Américas en los siglos XIX y XX, dejaron en Pravia un rico patrimonio arquitectónico con Somao, pueblo ejemplar de Asturias 2020, como uno de los conjuntos de arquitectura indiana mejor conservados.

Pravia is a noble and stately town, where it's easy to imagine life in the 18th century. Many of its most notable buildings date from this period, such as the baroque ensemble of Sabino Moutas Square, home to La Colegiata, the Palace of Moutas, and the Canons' Houses.

Set in a privileged location, close to the sea and easily accessible from Asturias's main urban centres, Pravia lies in one of the region's most fertile areas. The broad floodplains nourished by the Nalón and Narcea rivers, home to Asturias's most famous salmon pools, produce prized crops like faba beans and kiwi fruit.

A network of scenic viewpoints offers sweeping vistas of the area's diverse landscapes. The village of Santianes, a gem of Asturian pre-Romanesque architecture, is home to the Church of San Juan Apóstol y Evangelista, the oldest surviving example of its kind in Asturias.

Pravia also preserves the legacy of indianos, the emigrants who returned from the Americas in the 19th and 20th centuries and left behind a rich architectural heritage. The village of Somao, named Exemplary Town of Asturias in 2020, is one of the finest and best-preserved collections of indiano architecture in the region.

Fotografía: Colegiata de Pravia. praviaturismo.es



GOZÓN

LA PUNTA DE ASTURIAS CON ENCANTO · *ASTURIAS' CHARMING NORTHERN POINT*

El Cabo Peñas, con su visitado Faro que alberga el Centro de Interpretación del Medio Marino de Peñas, marca el punto más al norte del Principado de Asturias y el segundo de la península ibérica. Su belleza parece dejar al mar Cantábrico el remate de un paisaje espectacular con sus acantilados y vistas a la isla de la Erbosa. Desde allí se puede disfrutar de una senda con increíbles panorámicas hasta el Faro de San Juan de Nieva a través del Paisaje Protegido del Cabo Peñas. Pero el concejo de Gozón es mucho más, ya que atesora preciosas playas naturales como las de Verdicio o Xagó y urbanas como la de La Ribera en Luanco, donde se celebra cada domingo de Resurrección la ancestral procesión de La Venia y en agosto el Torneo Internacional de Tenis Playa, único en el mundo sobre arena de playa.

La villa marinera de Luanco tiene un bonito casco histórico con elementos como La Torre del Reloj, el Palacio de la Pola o la Iglesia de Santa María de Luanco. La visita a esta villa marinera no puede olvidarse del Museo Marítimo de Asturias, decano de los museos asturianos, y al viejo muelle pesquero que es el verdadero epicentro turístico de esta Villa del centro del Principado.

Cape Peñas, with its popular lighthouse housing the Peñas Marine Environment Interpretation Center, marks the northernmost point of the Principality of Asturias and the second most of the Iberian Peninsula. Its beauty seems to crown the Cantabrian Sea, the finishing touch to a spectacular landscape with its cliffs and views of the island of Erbosa. From there, you can enjoy a path to the San Juan de Nieva Lighthouse through the Protected Landscape of Cape Peñas with its incredible panoramic views. But the municipality of Gozón is so much more, as it has beautiful natural beaches such as Verdicio and Xagó and urban ones like La Ribera in Luanco, where the ancestral procession of La Venia is takes place every Easter Sunday and in August the International Beach Tennis Tournament, the only one of its kind in the world on beach sand, is held.

The fishing town of Luanco has a beautiful historic quarter with monuments such as the Clock Tower, the Palace of La Pola, and the Church of Santa María de Luanco. A visit to this seaside town cannot fail to include the Maritime Museum of Asturias, the oldest Asturian museum, and the old fishing pier, which is the real tourist focal point of this town in the centre of the Principality.

Fotografía: Playa de Luanco. ayto-gozon.org



CANGAS DE ONÍS

CONQUISTA TODO EL AÑO · *CAPTIVATING ALL YEAR ROUND*

Cangas de Onís es una puerta abierta a la naturaleza con el Real Sitio de Covadonga y sus lagos, escenarios paisajísticos impresionantes de los Picos de Europa además de pequeños pueblos y rincones para descubrir, con la montaña y el río como protagonistas. Entre ellos, la Salmoneira (Caño), una presa en el río Sella donde ver el espectáculo natural de los salmones remontando el curso del río para volver a su lugar de nacimiento y completar así su ciclo vital con el desove.

En la capital del concejo podemos pasear por sus bellas calles, visitar el Puente Romano y la Capilla de Santa Cruz porque Cangas de Onís es una ciudad moderna y dinámica, con establecimientos innovadores y el tradicional mercado dominical, siempre con un gran ambiente, donde encontrar todo tipo de productos, muchos de ellos elaborados artesanalmente, como el queso autóctono Camonéu. Tras el mercado, es tradicional tomar el vermut y tapear degustando la gastronomía en las sidrerías y restaurantes canguesas donde cada domingo es especial.

Cangas de Onís is an open gateway to nature, home to the Royal Site of Covadonga and its iconic lakes, breathtaking landscapes nestled within the Picos de Europa, as well as charming villages and hidden corners to explore, with the mountains and river taking centre stage. Among these natural wonders is La Salmonera in Caño, a river dam on the Sella where you can witness the awe-inspiring spectacle of salmon swimming upstream to complete their life cycle through spawning.

In the town centre, visitors can stroll through picturesque streets and visit landmarks such as the Roman Bridge and the Chapel of Santa Cruz. Cangas de Onís is a modern and vibrant town, featuring innovative shops and its traditional Sunday market, always buzzing with life, where you'll find a wide range of locally crafted goods, including the famous Camonéu cheese. After the market, it's customary to enjoy a vermouth and sample local tapas in the lively sidrerías (cider bars) and restaurants that make every Sunday a special experience

Fotografía: Vista de Cangas de Onís y Picos de Europa. cangasdeonis.es



NAVA

CORAZÓN DE LA SIDRA · *HEART OF CIDER COUNTRY*

Nava es una hermosa villa asturiana con alma muy sidrera, ubicada en el corazón de la Comarca de la Sidra y rodeada de verdes montañas, paisajes naturales y una rica tradición cultural.

Este concejo de la zona central, invita a descubrir la esencia de Asturias a través de sus sabores, fiestas y patrimonio con su principal atractivo, el Museo de la Sidra, como espacio único e interactivo que ofrece un recorrido completo por la historia, el proceso de elaboración y la importancia cultural de esta bebida ancestral.

La villa acoge también el Festival de la Sidra, fiesta declarada de Interés Turístico Nacional, donde se celebra cada año la pasión por esta bebida con degustaciones, música y actividades. Además, Nava es punto de partida ideal para rutas de senderismo, visitas a llagares y experiencias gastronómicas auténticas.

Tradición, naturaleza y hospitalidad se unen en Nava para ofrecer al visitante una estancia inolvidable en el corazón de Asturias.

Nava is a beautiful Asturian town with a deep cider soul, nestled in the heart of the Comarca de la Sidra, the Cider Region of Asturias, and surrounded by green mountains, natural landscapes, and a rich cultural tradition.

This centrally located municipality invites visitors to discover the essence of Asturias through its flavours, festivities, and heritage. Its main attraction, the Cider Museum, is a unique and interactive space that offers a comprehensive journey through the history, production process, and cultural significance of this ancient beverage.

The town also hosts the Cider Festival, declared a National Tourist Interest Event, where each year the passion for cider comes to life through tastings, music, and cultural activities. In addition, Nava is an ideal starting point for hiking trails, visits to traditional cider mills (llagares), and authentic gastronomic experiences.

Tradition, nature, and hospitality come together in Nava to offer visitors an unforgettable stay in the heart of Asturias.

Fotografía: Amanecer en Ceceda. ayto-nava.es



GRADO

MERCADO, CAMINO Y ENCANTO · *MARKET, PILGRIMAGE AND CHARM*

Grado es tierra de cruce de caminos donde confluyen y divergen dos de los itinerarios culturales y vías de comunicación más importantes de la historia europea: el Camino de Santiago Primitivo y el Camín Real de la Mesa, antigua calzada romana. Su naturaleza de encrucijada le ha conferido al territorio y a sus gentes un carácter abierto, cosmopolita, y hospitalario. Si a esta circunstancia unimos la fertilidad de unas vegas alimentadas por las aguas del Cubia y el Nalón, tenemos como resultado una huerta de primera calidad y una cultura comercial que se traduce en un importante mercado cada miércoles y domingo además de concurridas ferias a lo largo del año.

La capital, la villa de Grado, conserva ejemplos arquitectónicos de gran envergadura desde la etapa medieval hasta nuestros días, arquitectura indiana incluida, que se pueden descubrir en visitas guiadas. Paisaje, cultura, aldeas, comercio local, ferias y mercados hacen de Grado un concejo único y atractivo en la zona central de Asturias.

Grado is a land where paths meet, a crossroads of two of Europe's most important cultural routes and historical roads: the Original Way of Saint James (Camino de Santiago Primitivo) and the Camín Real de la Mesa, an ancient Roman road. This crossroads nature has shaped the territory and its people, giving them an open, cosmopolitan, and welcoming character. Combined with fertile meadows nourished by the rivers Cubia and Nalón, Grado boasts top-quality produce and a thriving commercial tradition reflected in its bustling markets every Wednesday and Sunday, as well as popular fairs throughout the year.

The town of Grado, the capital of the municipality, preserves outstanding architectural examples from the medieval period to the present day, including indiano architecture (referring to the style brought by wealthy emigrants who returned from the Americas). These can be discovered on guided tours. Its landscape, culture, villages, local commerce, fairs, and markets make Grado a unique and attractive destination in central Asturias.

Fotografía: Mercado de Grado. ayto-grado.es



MUROS DE NALÓN

LA LUZ DEL PARAÍSO · *THE LIGHT OF PARADISE*

Muros de Nalón es un destino que combina mar, historia y naturaleza. La playa del Aguilar, de arena dorada y aguas limpias, está enmarcada por rocas que emergen del Cantábrico y, a poca distancia, las piscinas naturales de San Esteban de Pravia, con agua de mar y un entorno histórico ligado a su pasado carbonero, son un rincón magnífico para bañarse junto a vestigios industriales.

Recorrer la senda costera permite descubrir miradores con vistas espectaculares al mar y el casco urbano de Muros sorprende por su arquitectura señorial como la iglesia de Santa María, la elegante plaza del Marqués y el palacio de Valdecarzana, que evocan la época de los indios que regresaron de América.

Paseos en barco por la ría del Nalón, surf, kayak, buceo o rutas geológicas y en piragua, completan un destino ideal para el turismo activo. Muros de Nalón es tranquilo, auténtico y lleno de encanto, con una gastronomía que combina exquisitos pescados y mariscos frescos, con platos tradicionales de carne, maridados con sidra asturiana bien escanciada.

Muros de Nalón is a destination where sea, history, and nature come together. Aguilar Beach, with its golden sands and clear waters, is framed by dramatic rock formations rising from the Cantabrian Sea. Not far away, the natural seawater pools of San Esteban de Pravia offer a unique swimming spot surrounded by the industrial remnants of its coal-shipping past.

Following the coastal path reveals stunning viewpoints overlooking the ocean, while the historic centre of Muros surprises visitors with its refined architecture, from the Church of Santa María and the graceful Marqués Square to the Valdecarzana Palace, all echoing the legacy of Indians who returned from the Americas.

Boat rides along the Nalón estuary, surfing, kayaking, diving, and geological or canoeing routes make this an ideal destination for active tourism. Muros de Nalón is a peaceful, authentic place full of charm, where fine fresh fish and seafood meet traditional meat dishes, perfectly paired with expertly poured Asturian cider.

Fotografía: San Esteban de Pravia. murosdenalon.es

FECHAS SEÑALADAS

NOTABLE DATES

UNA FORMA DIFERENTE DE CONOCER LA CULTURA DE ASTURIAS

A DIFFERENT WAY TO DISCOVER THE CULTURE OF ASTURIAS



FIESTAS DE SAN MATEO
OVIEDO · SEPTIEMBRE

Son las principales y más populares fiestas de Oviedo, que acoge a miles de visitantes y se llena de actividades y de música durante dos semanas. El día grande es el 21 de septiembre, Día del Bollo, mientras que el Día de América en Asturias, fiesta de interés turístico nacional, la cita es el 19 y se trata de un colorido desfile folclórico y de carrozas que rememora el hermanamiento de Asturias y América ligadas por la emigración.

These are Oviedo's main and most popular celebrations, drawing thousands of visitors and filling the city with music and events for two weeks. The big day is September 21st, known as Día del Bollo, while Día de América en Asturias, a National Tourist Interest Festiva, takes place on the 19th. This colourful parade of floats and folk groups commemorates the deep ties between Asturias and the Americas, forged through migration.

Fotografía: El Desarme

FIESTA GASTRONÓMICA DEL DESARME
OVIEDO · OCTUBRE

Desde hace más de medio siglo, los establecimientos gastronómicos de la ciudad se preparan con entusiasmo para ofrecer el famoso menú del Desarme, una tradición arraigada que se celebra cada 19 de octubre. Este succulento banquete consiste en garbanzos con bacalao y espinacas, callos a la asturiana y arroz con leche. No solo es una experiencia culinaria deliciosa y satisfactoria, sino también una oportunidad única para conmemorar un importante acontecimiento histórico que tuvo lugar en la primera mitad del siglo XIX, vinculado a las Guerras Carlistas.

Desde hace más de medio siglo, los establecimientos gastronómicos de Oviedo se preparan con entusiasmo para ofrecer el famoso Desarme menu, a deeply rooted tradition celebrated every October 19th. This hearty banquet consists of chickpeas with cod and spinach, Asturian-style tripe, and rice pudding. It is not only a delicious and satisfying culinary experience, but also a unique opportunity to commemorate an important historical event that took place in the first half of the 19th century, linked to the Carlist Wars.

► ► ►



SEMANA GRANDE GIJÓN · AGOSTO

Este festival tiene lugar la última semana de agosto y transforma por completo las calles y plazas de la ciudad, llenándolas de arte urbano y efímero. En esos días, se puede disfrutar de actividades como el mercadín de la sidra y la manzana, cursos de escanciado, el bus de la sidra, las visitas a llagares emblemáticos, el concurso de escanciadores, las representaciones teatrales, los conciertos de chigre o las degustaciones populares. Estas actividades capturan la esencia de la cultura sidrera y brindan a los visitantes una experiencia inolvidable en la que la ciudad se impregna del espíritu festivo y tradicional de la sidra.

This is Gijón's main festive event, featuring a wide array of concerts, performances, and activities. During the Semanona, this Asturian city comes alive with music for all tastes and ages. The festivities culminate on August 14th with the Night of Fireworks, and continue on the 15th with the Restallón and the Danza Prima, which bring together locals and visitors on San Lorenzo Beach.

FESTIVAL DE LA SIDRA NATURAL GIJÓN · AGOSTO

Este festival tiene lugar la última semana de agosto y transforma por completo las calles y plazas de la ciudad, llenándolas de arte urbano y efímero. En esos días, se puede disfrutar de actividades como el mercadín de la sidra y la manzana, cursos de escanciado, el bus de la sidra, las visitas a llagares emblemáticos, el concurso de escanciadores, las representaciones teatrales, los conciertos de chigre o las degustaciones populares. Estas actividades capturan la esencia de la cultura sidrera y brindan a los visitantes una experiencia inolvidable en la que la ciudad se impregna del espíritu festivo y tradicional de la sidra.

This festival takes place during the last week of August and completely transforms the city's streets and squares, filling them with ephemeral and urban art. Throughout the week, visitors can enjoy a wide range of activities such as the cider and apple market, cider-pouring workshops, the cider bus, tours of renowned cider mills, the cider-pouring competition, theatrical performances, traditional pub songs, and public tastings. These activities capture the very essence of cider culture and offer visitors an unforgettable experience, as the city becomes steeped in the festive and traditional spirit of cider.



ANTROXU AVILÉS · FEBRERO

El carnaval es tiempo de folixa fiesta popular en Asturias y toda la región se vuelve con el ritual del Carnaval: disfraces, charangas, desfiles, frixuelos (dulce típico de los días de antroxu), música, alegría, llenazo en calles y plazas, en pueblos y ciudades, y en Avilés es especialmente relevante y llamativo ya que se convierte en un gran escenario al aire libre donde la luz, el color, los disfraces y la fiesta a raudales inunda sus calles. El Antroxu avilesino goza de merecida fama y especialmente su conocido Descenso de Galiana pone de relieve la belleza y solera de su casco histórico.

Carnival is a time of folixa, Asturian popular celebration, and the entire region embraces its rituals: costumes, roving bands, parades, frixuelos (a typical sweet during Antroxu), music, joy, and crowds filling the streets and squares of towns and cities alike. In Avilés, it takes on special significance, turning the city into a grand open-air stage where lights, colours, costumes, and non-stop festivities flood the streets. The Avilés Antroxu is rightly renowned, especially for the famous Descenso de Galiana, which highlights the charm and heritage of its historic centre

FIESTA DE EL BOLLO AVILÉS · ABRIL

La Fiesta de El Bollo en Avilés es el colofón ideal a las fiestas de Semana Santa. Se celebra el domingo y el lunes de Pascua con un desfile de carrozas y grupos folclóricos el primer día para dar paso al lunes, tras la misa en San Nicolás de Bari y el correspondiente pregón, con una multitudinaria comida de confraternización en las calles del Casco Antiguo de Avilés. No existe nada parecido en toda Asturias y es espectacular ver a miles de personas sentados para cuenta de manjares astures varios y como escenario uno de los Cascos Históricos más importantes de España.

The Fiesta de El Bollo in Avilés is the perfect finale to the city's Holy Week celebrations. Held on Easter Sunday and Monday, it begins with a parade of floats and folk groups, followed the next day by a festive gathering after Mass at San Nicolás de Bari and the traditional opening speech. The highlight is a massive communal meal held in the streets of Avilés' Old Town. There is nothing quite like it in all of Asturias, thousands of people seated together, enjoying Asturian dishes in one of Spain's most important historic quarters.





PRIMERA FLOR DE GRADO
GRADO · ABRIL

Fiesta estrechamente vinculada a la gran tradición comercial y de mercado que tiene la villa moscona desde la época medieval. Es la primera gran feria del año y auspicia siempre una primavera próspera, de ahí su nombre tan original. Es un mercado donde se pueden encontrar todo tipo de productos, la mayoría naturales, ecológicos y muy caseros, acorde con la riqueza y fertilidad de Grado, y el talento e ingenios de los moscones, respetuosos y buenos conocedores de tradiciones ancestrales, tanto en lo gastronómico como en lo cultural.

This festival is closely tied to the town of Grado's strong commercial and market tradition, which dates back to the Middle Ages. As the first major fair of the year, it symbolically ushers in a prosperous spring, hence its distinctive name. It is a market where visitors can find all kinds of products, most of them natural, organic, and homemade, reflecting the fertility of the land and the creativity of the moscones, who are deeply respectful of, and well-versed in, ancestral traditions, both culinary and cultural.



LA DESCARGA
CANGAS DEL NARCEA · JULIO

Cada 16 de julio, la villa de Cangas del Narcea se llena de emoción con la renombrada Descarga. Alrededor de las ocho de la tarde, justo cuando la imagen de la Virgen del Carmen cruza el antiguo puente en su camino hacia la capilla, el cielo de Cangas se ilumina con fuegos artificiales y explosiones de pólvora durante varios minutos. Un espectáculo que despierta los sentidos y crea una atmósfera vibrante y cautivadora.

Every July 16th, the town of Cangas del Narcea is filled with excitement during the renowned Descarga. Around eight in the evening, as the image of Our Lady of Mount Carmel crosses the old bridge on its way to the chapel, the sky erupts with fireworks and the thunder of gunpowder for several minutes. A spectacular display that awakens the senses and creates a vibrant, captivating atmosphere.

FIESTA DE LA VENDIMIA
CANGAS DEL NARCEA · OCTUBRE

La Fiesta de la Vendimia en Cangas del Narcea es un evento excepcional, ya que es la única comarca productora de vino en Asturias con su DOP Vino de Cangas. Los viñedos de montaña presentes aquí hacen que la recolección sea una actividad realmente heroica. Tiene lugar cada año durante el Puente del Pilar, en la primera quincena de octubre, y ofrece una amplia e interesante gama de actividades relacionadas con la vendimia.

The Harvest Festival in Cangas del Narcea is a truly unique event, held in the only wine-producing region in Asturias, home to the DOP Vino de Cangas. The mountain vineyards here make grape harvesting a genuinely heroic task. Celebrated each year during the Puente del Pilar holiday in early October, the festival offers a wide and engaging range of activities related to the grape harvest.



FIESTAS DE SANTA MARÍA
MAGDALENA Y SAN ROQUE
LLANES – JULIO Y AGOSTO

La mañana del 22 de julio, se traslada a Santa María Magdalena hacia la Basílica y, tras la misa y procesión, comienza el Festival Folklórico, donde se forma la Danza Prima, acto que se repite al anochecer cuando comienza la romería.

Una fiesta tradicional llanisca es San Roque, con el 16 de agosto como día grande y la Siempreviva, distintivo del Bando de San Roque desde el siglo XIX. La Danza peregrina, el festival de gaitas o las verbenas en la vega de la Portilla completan una fiesta con raíces en el siglo XIII, vinculada al Camino de Santiago.

On the morning of July 22nd, the image of St Mary Magdalene is carried to the Basilica. After Mass and the procession, the Folklore Festival begins, with the Danza Prima performed again at nightfall to open the outdoor celebration. Another major festival in Llanes is San Roque, celebrated on August 16th. Since the 19th century, the immortal flower has symbolized the Bando de San Roque. The Danza Peregrina, a bagpipe festival, and open-air dances in La Portilla meadow complete these celebrations, which date back to the 13th century and are closely tied to the Camino de Santiago.

FIESTA DE LA VIRGEN DE GUÍA
LLANES – SEPTIEMBRE

Una de sus fiestas más emblemáticas con profunda devoción marinera. El 7 de septiembre, la Virgen de Guía es llevada en procesión desde su ermita, con más de 500 años, hasta la Basílica. La noche se llena de emoción con fuegos artificiales, el mar como fondo y cientos de mujeres con mantilla española, vela en mano y un nardo en la solapa, “flor distintiva del Bando de la Virgen de la Guía”. Las estrechas calles del casco antiguo ofrecen una estampita inolvidable, cargada de tradición y belleza. El 8 por la mañana, la Danza de Arcos cierra esta celebración única.

One of Llanes' most iconic celebrations, rooted in seafaring devotion. On September 7th, the image of Our Lady of Guidance is carried from her 500-year-old chapel to the Basilica. That night, fireworks light up the sea as hundreds of women in mantillas walk with candles and tuberose blossoms, the emblem of the Bando de la Guía pinned to their lapels. The narrow streets of Llanes' old town become a stunning tableau of tradition and beauty. The festivities conclude the following morning, September 8th, with the performance of the Danza de Arcos.



FESTIVAL DE LA SIDRA
NAVA · JULIO

Este festival data de la década de los 60 del siglo XX, nació como homenaje a la sidra, bebida asturiana por excelencia. Se ha consolidado como una fiesta que reúne cada año a miles de personas, en el que hay concurso de sidras y escanciadores, además de múltiples actividades vinculadas a la manzana, la sidra y de la cultura y tradiciones asturianas. Es un punto de encuentro de productores y llagareros con instalaciones tradicionales y modernas. Nava es un municipio muy vinculado a esta bebida y sede del Museo de la Sidra.

This festival dates back to the 1960s and was created as a tribute to cider, the quintessential Asturian drink. Over the years, it has become a celebration that brings together thousands of people every year. The event features competitions for both cider and traditional pourers, and a wide range of activities linked to apples, cider, and Asturian culture and traditions. It is a meeting point for cider producers and cider-makers, from traditional to modern. Nava is a town deeply connected to this ancient drink and is also home to the Cider Museum.





©Sociedad Humanitarios de San Martín. Fotografía de Xosé Manuel Martínez González.

FIESTA DEL SOCORRO LUANCO-GOZÓN · FEBRERO

El 5 de febrero de 1776 desaparecieron 15 embarcaciones con 225 tripulantes a bordo que salieron a faenar y una de las galernas más terribles que se recuerdan azotó la costa gozoniega. Sus familiares acudieron a la Iglesia de Luanco a implorar a la figura del Santísimo Cristo del Socorro el regreso de los desaparecidos y de manera milagrosa, las embarcaciones fueron llegando a puerto con todos sus tripulantes vivos. Por ello cada 5 de febrero Luanco celebra esta popular fiesta.

On February 5, 1776, fifteen fishing boats with 225 crew members disappeared during one of the most terrible storms ever recorded along the Gozón coast. Their families gathered at the Church of Luanco to pray to the figure of the Most Holy Aid of Jesus for their safe return. Miraculously, the boats began to return, each arriving safely with its crew alive. In gratitude, Luanco has celebrated this popular festival every February 5th since then.

FIESTA DE LOS HUMANITARIOS MOREDA · NOVIEMBRE

Desde 1905, cada 11 de Noviembre, fiesta local en el concejo de Aller, Moreda se viste de gala para celebrar una de las citas más populares y clásicas del otoño asturiano.

La fiesta de Los Humanitarios cuenta con los rituales típicos de misa, desfile de carrozas y folclore asturiano pero es muy original porque nace del asociacionismo vecinal, galardonados con el Pueblo Ejemplar de Asturias, con una finalidad social y solidaria de apoyo a los más desfavorecidos además de que la gastronomía típica de la fiesta - fabada y casadielles principalmente – incorpora también el panchón, postre allerano por excelencia.

Los Humanitarios son la conjunción perfecta entre la confraternidad solidaria, y la fiesta asturiana en torno al buen comer y beber.

Since 1905, every November 11th, an official holiday in the municipality of Aller, the town of Moreda dresses up to host one of the most popular and traditional autumn festivals in Asturias.

The Fiesta de Los Humanitarios follows the typical customs of Mass, parades, and Asturian folklore, but stands out for its unique origin in local community organizing. Recognised with the Exemplary Town of Asturias award, the association behind the festival was founded with a social and charitable purpose: to support those most in need. Alongside its festive spirit, the event also celebrates local cuisine. While fabada and casadielles are staples, the festival also highlights panchón, the signature dessert of the Aller region.

Los Humanitarios is the perfect blend of solidarity, tradition, and the joy of Asturian food and celebration

FIESTA DE EL MERCAÓN CABAÑAQUINTA · NOVIEMBRE

Esta interesante Feria de Canado expone reses de diferentes regiones españolas, destacando la vaca asturiana de los valles, en la que se congregan muchos compradores y vendedores que generan un gran ambiente en el recinto ferial y también en el concejo ya que muchos disfrutan de los callos, el picadillo, el panchón o las casadiellas como muestra de la gastronomía allerana.

This notable livestock fair showcases cattle from different regions of Spain, with a special focus on the Asturian cow from the valleys. It attracts numerous buyers and sellers, creating a lively atmosphere both at the fairgrounds and throughout the municipality. Many visitors also enjoy traditional Aller dishes such as callos, picadillo, panchón, and casadiellas, celebrating the region's rich gastronomy.



DESCENSO A NADO DE LA RÍA NAVIA – AGOSTO

Se trata de una fiesta que combina deporte, cultura y tradición. El Descenso a Nado de la Ría de Navia es una de las pruebas de natación de larga distancia más conocidas y valoradas del continente europeo y por ello acuden nadadores de ámbito internacional además de miles de espectadores al privilegiado entorno de la ría de Navia. La prueba va acompañada de multitud de actos culturales y festivos, relacionados con las tradiciones del occidente de Asturias.

Blending sport, culture, and tradition, the Descenso a Nado de la Ría de Navia is one of Europe's most renowned long-distance open water swimming events. Swimmers from around the world gather in the scenic Navia estuary to take part in this iconic race, cheered on by thousands of spectators. The competition is the highlight of a vibrant programme filled with cultural events and celebrations that showcase the traditions of western Asturias.

FIESTA DE SANTA LUCÍA SOTO DE RIBERA – DICIEMBRE

La historia de esta festividad está vinculada al culto a Santa Lucía, una mártir cristiana del siglo IV, cuyo legado de fe y sacrificio continúa inspirando a las comunidades que la celebran. En Ribera de Arriba, estas tradiciones han evolucionado a lo largo de las décadas, manteniendo viva la conexión entre las raíces culturales y las celebraciones contemporáneas.

El Ayuntamiento del concejo festeja su patrona con un completo programa lúdico y festivo.

FIESTAS DE LA VIRGEN DE LA BARCA Y SAN ROQUE NAVIA – AGOSTO

Del 14 al 17 de agosto, Navia celebra sus fiestas que arrancan con el tradicional chupinazo. El 15, día de Nuestra Señora de La Barca, tiene lugar la espectacular procesión marinera por la Ría de Navia con la imagen de la Virgen de la Barca en barco. Es un día grande que culmina con los fuegos artificiales a medianoche para celebrar el 16 el día de San Roque, con una procesión desde la iglesia a la capilla de su mismo nombre. El 17 es la Jira, multitudinaria romería en el entorno de la poza y playa de Navia, que ponen el broche a las fiestas.

From August 14th to 17th, Navia celebrates its annual festivities, beginning with the traditional chupinazo. August 15th honours Nuestra Señora de la Barca with a striking maritime procession with the image of the Virgin carried by boat along the estuary and fireworks at midnight. On the 16th, the feast of Saint Roch features a procession to his chapel. The festival ends on the 17th with the Jira, a joyful romería by the natural pool and beach.

This festivity is rooted in the veneration of Saint Lucia, a Christian martyr of the 4th century whose legacy of faith and sacrifice continues to inspire the communities that honour her. In Ribera de Arriba, the celebration has evolved over the decades, preserving the link between its cultural heritage and modern festivities.

Each December, the local council commemorates its patron saint with cultural and recreational activities.



Fotografía: Descenso a nado de la ría de Navia.



SAN TIMOTEO
LUARCA-VALDÉS · AGOSTO

Las fiestas de San Timoteo en Luarca dan comienzo la noche del 21 de agosto con un espectáculo de fuegos artificiales y durante esa noche se celebra una verbena. Al día siguiente, 22 de agosto, tiene lugar la renombrada romería en honor a San Timoteo, congregándose los romeros en Campo que lleva su nombre para asistir a la misa en la Ermita, procesión del Santo y comida campestre, amenizada con grupos de gaitas y charangas. Es tradición llevar la T de San Timoteo.

The festivities in honour of St Timothy in Luarca begin on the night of August 21st with a fireworks display and an outdoor dance. The following day, August 22nd, features a traditional romería. Pilgrims gather in the Campo de San Timoteo to attend Mass in the chapel, followed by the procession of the saint and a lively countryside picnic. The celebration is accompanied by bagpipe bands and roving musical groups. It is tradition to wear the “T” of San Timoteo.

XIRINGÜELU
PRAVIA · AGOSTO

Ilustre romería con más de 75 años que ha sabido adaptarse a los tiempos y es, sin duda, una de las citas imprescindibles en el calendario estival asturiano. El domingo tras el primer jueves de agosto más de 20.000 personas disfrutaban de las casetas que los romeros levantan en el Prao Salcéu para conmemorar la gira praviana. Confraternización, buena mesa y sidra a la temperatura adecuada son los ingredientes del éxito de la mejor romería, creada por sus vecinos para divertirse en una época tan gris como la posguerra, que pone a Pravia por unos días en el epicentro de la fiesta en Asturias.

FIESTA DE LA REGALINA
CADAVEDO-VALDÉS · AGOSTO

La Regalina es un evento destacado del verano en el municipio de Valdés y, gracias a su origen y características únicas, se ha convertido en una festividad que despierta una devoción inquebrantable y una profunda admiración en todos aquellos que la conocen. Este acontecimiento se celebra al aire libre, en el campo de La Garita junto a la hermosa Ermita de Santa María de Riégala, un lugar de enorme belleza con unas vistas únicas de la costa y sus espectaculares acantilados..

La Regalina is one of the most iconic festivals of the summer in the municipality of Valdés. Thanks to its unique origin and character, it has become a celebration that inspires deep devotion and admiration among all who attend. The event takes place outdoors in La Garita field, beside the beautiful Ermita de Santa María de Riégala, a clifftop chapel overlooking the dramatic coastline and offering breathtaking views of the sea and cliffs.

A renowned romería with over 75 years of history, this vibrant celebration has evolved with the times and remains a highlight of the Asturian summer calendar. On the Sunday after the first Thursday in August, over 20,000 people gather in Prao Salcéu, where revellers set up festive huts to celebrate the Praviana picnic. Fellowship, good food, and cider served at just the right temperature are the key ingredients of this joyful celebration. Born during the bleak postwar years to bring joy, it transforms Pravia into the epicentre of Asturian festivities.



FIESTA “DEL 15”
VEGADEO · AGOSTO

As del 15, como las denominan los veigueños, comienzan con el pregón y continúan con la tradicional “noite celta” para seguir con los actos religiosos y las tradicionales verbenas, muy concurridas. Los festejos se rematan con la tradicional Jira en el Noveledo, donde las familias disfrutaban de un magnífico entorno y un ambiente impresionante.

Known locally as As del 15, this festival begins with the opening speech and continues with the Celtic Night, followed by religious events and outdoor dances that draw large crowds. The festivities culminate with the traditional jira in the Noveledo area, a gathering for families to come together to enjoy the beautiful surroundings and the vibrant atmosphere.

FERIA DE INDIANOS
COLOMBRES/RIBADEDEVA · JULIO

Semana repleta de todo tipo de actos culturales, gastronómicos y lúdicos relacionados con la temática indiana. Es una inmersión total en esta cultura, que ha generado a lo largo del tiempo multitud de manifestaciones vinculadas a la arquitectura, indumentaria, estilo de vida, gastronomía, folclore, música, arte y la literatura tan arraigados al concejo de Ribadedeva y a su capital Colombres.

SEMANA SANTA
PIANTÓN · MARZO O ABRIL

La semana Santa en Piantón cuenta con gran arraigo desde que en 1758 el padre fray Antonio Romy, tras regresar de misión apostólica en los lugares Santos de Jerusalén, fundara la Cofradía de Nuestra Señora de los Dolores. Los pasos de el Cristo orando en el Huerto, el Ecce Homo, el Cristo Yacente, San Juan, el Nazareno, La Dolorosa y La Verónica atraen a numerosos visitantes que viven este singular festejo.

Holy Week in Piantón is a deeply rooted tradition dating back to 1758, when Fray Antonio Romy, after returning from a missionary journey to the Holy Sites in Jerusalem, founded the Brotherhood of Our Lady of Sorrows. The procession features floats of Christ Praying in the Garden, the Ecce Homo, the Recumbent Christ, Saint John, the Nazarene, Our Lady of Sorrows, and Veronica, drawing many visitors who come to witness this unique celebration.

A full week of cultural, culinary, and festive events revolving around the legacy of the Indianos, emigrants who returned from the Americas. This festival is an immersive experience in a cultural heritage that has left a deep mark on the Ribadedeva region and its capital, Colombres. Architecture, clothing, lifestyle, cuisine, folklore, music, art, and literature all come together to recreate the spirit of that era.





Fotografía: Festival Long Board

FIESTA DEL PASTOR

LA VEGA DEL LAGO ENOL-CANGAS DE ONÍS · JULIO

La belleza y amabilidad del entorno paisajístico y humano hace que esta fiesta sea un claro exponente de entorno espectacular, en el Lago Enol en el corazón del entorno por excelencia del Parque Nacional de Picos de Europa. Está dedicada a los Pastores cada 25 de julio y comienza con una misa campestre en la Capilla del Buen Pastor además de deporte rural, artesanía, música de gaita, fiesta y gastronomía donde no faltan quesos de Cabrales o de Gamonéu. La noche anterior es la única de todo el año en la que está permitida la acampada libre.

Set in the breathtaking surroundings of Lake Enol, in the heart of the Picos de Europa National Park, the Fiesta del Pastor is a clear example of how natural beauty and cultural heritage come together. Every July 25th, this festival pays tribute to the shepherds of the region. The day begins with an open-air Mass at the Chapel of the Good Shepherd, followed by traditional rural sports, artisan markets, bagpipe music, and plenty of local food and celebration, with no shortage of Cabrales and Gamonéu cheeses. The night before is the only time camping in the wild is allowed in the area.

FESTIVAL LONG BOARD SALINAS

SALINAS-CASTRILLÓN · JULIO

Es el festival con mayor tradición y solera que existe en Europa, y uno de los tres más importantes del mundo. Fue el primero en Asturias en realizar un maridaje lúdico-deportivo y aunque el origen y la esencia de esta fiesta es deportivo, es un momento ideal para disfrutar del surf y del espectacular entorno natural de Salinas. Conciertos, proyecciones, surf adaptado o talleres infantiles completan una fiesta que entronca desde su raíz con la notable tradición surfera y deportiva de Salinas y su playa, pioneras en la práctica del surf en el norte de España. Este festival es un claro ejemplo de cómo combinar el ver y practicar buen surf, con disfrutar a tope en un animado ambiente de Castrillón, sus gentes y visitantes.

This is the most historic and prestigious longboard festival in Europe, and one of the top three in the world. It was also the first festival in Asturias to combine sport with leisure in this way. Although its origins and essence are sporting, the festival is the perfect occasion to enjoy surfing and the stunning natural setting of Salinas. Concerts, film screenings, adaptive surfing, and children's workshops round out a celebration rooted in Salinas' strong surfing and sporting tradition. The beach and its surroundings, pioneers in the practice of surfing in northern Spain, come alive in this festival that perfectly blends the thrill of the waves with the lively, welcoming spirit of Castrillón, its people, and its visitors.

FERIA DE SAN ISIDRO

PIEDRAS BLANCAS · CASTRILLÓN - MAYO

Mucho más que una feria ganadera, al concentrar en Piedras Blancas actividades como un raid ecuestre, atracciones y puestos de feria, mercado con productos del campo, productos caseros, talleres y muestra de oficios tradicionales, tiro con gomero, desfile de carrozas y, como no, las verbenas. Castrillón ha sabido aunar en esta Feria muchos atractivos que congregan a muchos asturianos y visitantes a su capital para disfrutar de San Isidro.

More than just a livestock fair, San Isidro in Piedras Blancas offers a vibrant blend of events: equestrian raids, fair-ground rides, markets with local produce and homemade goods, craft workshops, and traditional trades. Highlights include slingshot contests, a colourful float parade, and lively open-air dances. Castrillón has turned this fair into a festive gathering that draws locals and visitors alike to celebrate San Isidro.



SAN ROQUE

SALAS · AGOSTO

La festividad de San Roque es la más destacada del concejo y se celebra en la villa de Salas cada 16 de agosto. Esta fiesta, profundamente arraigada, mezcla actos religiosos con una animada programación lúdica y cultural con actividades típicas, procesión solemne, misa mayor, desfile de gaiteros y bandas de música, así como las verbenas populares.

San Roque is the most important celebration in the municipality of Salas, held every year on August 16 in the town itself. Deeply rooted in local tradition, the festivities combine solemn religious ceremonies with lively cultural and recreational events, including a grand procession, traditional mass, a parade of bagpipers and marching bands, and vibrant open-air dances.

SAN ANTONIO

MUROS DE NALÓN · JUNIO

Las Fiestas de San Antonio en Muros de Nalón son la principal celebración del municipio y se llevan a cabo a mediados del mes de junio con una mezcla interesante de tradición, fiesta y gastronomía en un ambiente muy familiar. No faltan la procesión, romería, carreras a caballo, música en verbenas muy concurridas y actividades infantiles.

Fotografía: Subasta del Campanu, Salas.

SAN JUAN Y SAN PEDRO

MALLEZA, CORNELLANA Y MALLECINA (SALAS) · JUNIO

Junio es un mes muy festivo en el concejo de Salas ya que los días 24 y 28 se celebran las fiestas de San Juan en Cornellana y también en Malleza, con hogueras, música tradicional, danza y comidas comunales en la plaza del pueblo además de deportes rurales asturianos. Las fiestas de San Pedro en Mallecina añaden concurso ganadero y muchas actividades festivas a finales del mes.

June is a lively month in the municipality of Salas, with the feast of San Juan celebrated on the 24th and 28th in Cornellana and Malleza. Bonfires, traditional music and dance, and communal meals in the village squares are central to the celebrations, along with demonstrations of rural Asturian sports. The San Pedro festivities in Mallecina round out the month with a livestock competition and a full schedule of local celebrations.

Held in mid-June, the San Antonio Festival is Muros de Nalón's main celebration. With a warm and welcoming atmosphere, the celebration blends tradition, gastronomy, and lively entertainment. Highlights include a religious procession, open-air pilgrimage, horse races, children's activities, and the ever-popular outdoor dances that bring the streets to life.





ASTURIAS SOLIDARIA

ASTURIAS IN SOLIDARITY

Asociación Galbán, 25 años contra el cáncer infantil

Galbán Association: 25 Years Fighting Childhood Cancer

La Asociación de familias de niños y adolescentes con cáncer Galbán, es el máximo exponente del carácter solidario de los asturianos y eso se demuestra en cada edición de su anual Marcha Solidaria “Corre con Galbán”, un evento único en España que se celebra simultáneamente en la totalidad de municipios de Asturias.

En la séptima edición 46.476 asturianos han recorrido las calles de alguno de los 78 concejos para visibilizar la lucha contra el cáncer infantil y obtener fondos para destinar a la investigación y es que Galbán consigue teñir Asturias de naranja la mañana de un domingo de febrero, en el entorno del Día Internacional del Cáncer Infantil, con miles de camisetas que simbolizan el apoyo solidario a una causa que acumula grandes éxitos de participación y generan, como en la edición de 2025, nada menos que 180.000 € para proyectos de investigación sobre el cáncer infantil.

Es una asociación sin ánimo de lucro, declarada de utilidad pública, que ha tenido siempre muy claros sus fines: mejorar la calidad de vida de los niños, niñas y adolescentes con cáncer en Asturias, apoyar a sus familias de forma integral e impulsar la investigación. Cuenta con programas de apoyo psicológico, social y educativo y fomenta e impulsa la investigación oncológica, como pilar fundamental para la consecución de avances en el tratamiento del cáncer. Velan por la calidad asistencial y de vida de los supervivientes, intentando disminuir los efectos secundarios que pueden derivarse del tratamiento del cáncer infantil.

La transparencia es una de las banderas de Galbán, que celebra sus primeros 25 años, y hace pública toda la información sobre actividades, recursos económicos y códigos por los que se rige. Por su impecable gestión luce el sello de ONG, acreditado por la Fundación Lealtad que garantiza la donación con confianza a entidades.

Para ayudar y sumarse como colaborador de la Asociación Galbán, hay detallada información en asociaciongalban.org

The Galbán Association of families of children and adolescents with cancer is the greatest example of the solidarity of the Asturian people. This is especially evident in its annual Solidarity March “Run with Galbán”, a unique event in Spain held simultaneously in every municipality of Asturias.

In its seventh edition, 46,476 Asturians took to the streets of one of the region’s 78 municipalities to raise awareness for the fight against childhood cancer and to support research funding. On one February Sunday, around International Childhood Cancer Day, Galbán turns Asturias orange with thousands of t-shirts that symbolize the region’s united support for this cause. In 2025 alone, the initiative raised an impressive €180,000 for childhood cancer research.

Galbán is a non-profit organization, officially recognized as being of public interest, with a clear mission: to improve the quality of life of children and adolescents with cancer in Asturias, provide comprehensive support to their families, and drive research. Its programs include psychological, social, and educational support, as well as efforts to advance oncological research, a cornerstone in improving cancer treatment outcomes. The association also advocates for quality care and life for cancer survivors, working to reduce the long-term side effects of treatment.

Transparency is a hallmark of Galbán, which celebrates its 25th anniversary by sharing full details about its activities, funding, and ethical standards. It has been awarded the NGO accreditation seal by Fundación Lealtad, ensuring donors can give with confidence.

To support or collaborate with the Galbán Association, visit asociaciongalban.org for more detailed information.

HABITACIÓN SOLIDARIA DE ARTIEM HOTELS

SOLIDARITY ROOM BY ARTIEM HOTELS

400.000€ donados a Cáritas en cinco años

€400,000 donated to Caritas in five years

El icónico proyecto solidario de Artiem celebra su 5º aniversario con la nominación a los prestigiosos Premios Condé Nast Traveler España, un importante reconocimiento en la categoría “Sostenibilidad, Inclusión y Futuro” donde se destacan iniciativas que transforman el sector turístico con un impacto positivo y sostenible.

Desde junio de 2020, la Habitación Solidaria de Artiem ha demostrado el poder de la hospitalidad como motor de cambio y es un referente nacional en el ámbito de la solidaridad y la sostenibilidad. Artiem destina el 100% de los ingresos de cada reserva solidaria a Cáritas, alcanzando ya una recaudación cercana a los 400.000 € en sus hoteles en Menorca, Asturias y Madrid.

Artiem es la primera cadena hotelera de Europa en obtener la certificación B Corp, que impulsa un nuevo modelo de negocio basado en una economía más equitativa, inclusiva y regenerativa. Este reconocimiento refuerza su voluntad y está en sintonía con su propósito de inspirar felicidad a las personas haciendo de Artiem un líder en impacto social dentro del sector hotelero, con un modelo de hospitalidad responsable y solidario.

Ubicado en un sereno paraje rural en Villaviciosa, a escasos minutos de Gijón y próximo a playas emblemáticas, Artiem Asturias se erige como el primer alojamiento cinco estrellas de la cadena, combinando el lujo de lo sencillo, confort y una filosofía orientada al bienestar integral. Todas las habitaciones, suites y espacios del hotel están diseñados meticulosamente para garantizar el máximo confort y descanso.

Artiem Asturias también ofrece una cocina honesta y auténtica en su The Green: Restaurante & Lounge, un SPA de más de 500 m² con un circuito hidrotérmico, una espectacular piscina exterior de 25 metros, varias pistas de pádel y un equipado gimnasio de más de 180 m².

Artiem’s iconic solidarity project celebrates its 5th anniversary with a nomination at the prestigious Condé Nast Traveler Spain Awards, in the “Sustainability, Inclusion & Future” category, which recognizes initiatives that positively and sustainably transform the tourism sector.

Since June 2020, Artiem’s Solidarity Room has shown the power of hospitality as a driver for change, becoming a national benchmark in both solidarity and sustainability. Artiem donates 100% of the proceeds from each Solidarity Room booking to Caritas, with donations now reaching nearly €400,000 across their hotels in Menorca, Asturias, and Madrid.

Artiem is also the first hotel chain in Europe to receive B Corp certification, committing to a new business model focused on a fairer, more inclusive, and regenerative economy. This recognition strengthens Artiem’s purpose: to inspire happiness in people, positioning the brand as a leader in social impact within the hospitality industry, through a responsible and compassionate approach to travel.

Nestled in a peaceful rural setting in Villaviciosa, just minutes from Gijón and close to iconic beaches, Artiem Asturias is the group’s first five-star property. It blends understated luxury and comfort with a deep focus on holistic wellbeing. Every room, suite, and communal space has been meticulously designed to ensure maximum comfort and relaxation.

Guests at Artiem Asturias can also enjoy authentic, honest cuisine at The Green: Restaurant & Lounge, a 500 m² spa with a hydrotherapy circuit, a spectacular 25-meter outdoor pool, several paddle courts, and a fully equipped 180 m² gym.





ELOGIO A LA TIERRA

ODE TO THE LAND

Asturias es única, por su tierra pura y fértil, por su bravo mar y su costa escarpada. Por sus alta montañas, por sus ríos y bosques frondosos. Tan solo un Paraíso como Asturias nos puede brindar un abanico de alimentos tan ricos y auténticos. Son tesoros gastronómicos dignos del Paraíso y desde la sidra asturiana, reconocida como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la Unesco, hasta el vino de Cangas, pasando por la Ternera Asturiana y maravillosos quesos como Cabrales o Casín, los productos de Asturias alcanzan la excelencia y es uno de los mejores recuerdos de quienes la visitan. Todas las DOP e IGP garantizan unos productos únicos y exclusivos elaborados en Asturias.

Asturias is truly unique, a land of fertile soil, rugged coastline, powerful seas, soaring mountain peaks, and lush forests. Only a paradise like Asturias could offer such an extraordinary array of rich, authentic foods. These are true gastronomic treasures: from Asturian cider, recognised by UNESCO as Intangible Cultural Heritage of Humanity, to Cangas wine, Asturian beef, and exquisite cheeses such as Cabrales and Casín. The region's products reach a level of excellence that leaves a lasting impression on all who visit. Each DOP and PGI label guarantees products that are not only of exceptional quality, but also exclusive to this land.

D.O.P. Queso Cabrales

D.O.P. Cabrales cheese



EL QUESO DE LAS MONTAÑAS

THE CHEESE OF THE MOUNTAINS

El queso de Cabrales es un queso azul con DOP, elaborado artesanalmente en Asturias con leche cruda de vaca, cabra, oveja o mezcla de estas, procedente exclusivamente de ganaderías locales controladas y todas se alimentan en pastos de montaña.

Tras su elaboración, el queso madura entre dos y cuatro meses en cuevas naturales de alta montaña, donde la humedad del 90 % y la temperatura de entre 8 y 12 ° C favorecen el desarrollo de mohos del tipo *Penicillium*, responsables de sus vetas azul-verdosas.

Su sabor es muy intenso y ligeramente picante, más acusado si contiene leche de cabra u oveja. La zona de producción comprende el concejo de Cabrales y algunos pueblos de Peñamellera Alta, y el Consejo Regulador certifica el producto, mediante rigurosos controles para garantizar su autenticidad y calidad. Cada queso se presenta envuelto en papel de aluminio verde y lleva la etiqueta del fabricante y la contraetiqueta oficial con numeración y logotipo.

Cabrales is a blue cheese with Protected Designation of Origin status, traditionally made in Asturias from raw cow's milk, or a blend of cow, goat, and sheep milk, all sourced exclusively from locally controlled herds that graze on mountain pastures.

*After production, the cheese is matured for two to four months in natural high-mountain caves, where the 90% humidity and temperatures between 8 and 12 °C create the perfect environment for the development of *Penicillium* mold. This mold gives Cabrales its signature blue-green marbling.*

Its flavour is intense and slightly spicy, with sharper notes when goat or sheep milk is used. The production area includes the municipality of Cabrales and some villages in Peñamellera Alta. The Regulatory Council certifies the cheese through strict quality controls to ensure authenticity and excellence. Each cheese comes wrapped in green foil and bears the producer's label along with an official numbered counter-label featuring the D.O.P. logo.



I.G.P. Ternera Asturiana

I.G.P. Asturian Veal

CUANDO LA CARNE LLEGA A LA EXCELENCIA

WHEN MEAT REACHES EXCELLENCE

El 65% de la superficie de Asturias puede ser considerada de alto valor natural y aproximadamente el 33% se encuentra bajo alguna figura de protección de la naturaleza, por lo que la mitad de la superficie protegida de Asturias depende para su conservación de la actividad agraria y las prácticas relacionadas con el manejo extensivo de la ganadería. Es por ello que la producción de Ternera Asturiana tiene un papel importantísimo en aspectos relacionados con la conservación del paisaje y la biodiversidad. La localización geográfica y la orografía de Asturias son determinantes de aspectos biológicos, sociológicos y climáticos que distinguen los usos tradicionales que marcan la producción de carne de Ternera Asturiana, y que permiten que pueda ampararse bajo el distintivo europeo de calidad “Indicación Geográfica Protegida”, vinculado a la composición de los pastos, al manejo tradicional del ganado que implica un alto grado de bienestar animal, y en general al uso sostenible de los recursos naturales, aspectos todos ellos de enorme influencia en la calidad y salubridad de la carne producida.

A lo largo y ancho de sus verdes prados, más de 300.000 cabezas de ganado bovino pastan apaciblemente en la región. La gran mayoría de ellas están destinadas a la carne, y protegidas por la IGP Ternera Asturiana. Un ingrediente destinado mucho más allá que a hacer cachopos, aunque sea uno de los bocados imprescindibles en tu visita a Asturias. En los restaurantes, encontrarás también platos exquisitos como las carrilleras al vino de Cangas o la carne guisada con ‘patatinas’. La producción de la Ternera Asturiana sigue práctica de manejo tradicional, respetuosas con el medioambiente y con el bienestar de los animales en el proceso de cría. Este sistema de cría y los controles realizados garantizan una producción sostenible y una carne tierna, jugosa y saludable, por su alta composición en proteínas de alto valor biológico y baja proporción de grasas, destacando además el alto porcentaje de ácidos grasos omega 3, beneficiosos y esenciales en la dieta. La zona de producción, crianza y engorde del ganado destinado a la producción de carne amparada por la IGP Ternera Asturiana abarca todo el territorio de Asturias.

65% of the surface area of Asturias can be considered of high natural value, and approximately 33% is under some form of nature protection. This means that half of the protected area in Asturias depends on agricultural activities and practices related to extensive livestock management for its conservation. This is why the production of Asturian Beef plays a crucial role in aspects related to landscape conservation and biodiversity. The geographical location and topography of Asturias determine the biological, sociological, and climatic aspects that distinguish the traditional uses that mark the production of Asturian Beef. These factors allow it to be protected under the European quality label “Protected Geographical Indication” (PGI), linked to the composition of pastures, traditional livestock management practices that involve a high degree of animal welfare, and the sustainable use of natural resources. All these aspects greatly influence the quality and healthiness of the meat produced.

Throughout its green meadows, more than 300,000 head of cattle graze peacefully in the region. The vast majority of these cattle are destined for meat production and protected by the PGI Asturian Beef label. This ingredient is used for much more than making ‘cachopos’, although it is one of the must-try dishes when visiting Asturias. In recipe books, you will also find exquisite dishes such as beef cheeks braised in Cangas wine or stewed beef with ‘patatinas’ (small potatoes). The production of Asturian Beef follows traditional management practices that respect the environment and animal welfare throughout the rearing process. This rearing system and the controls carried out guarantee sustainable production and tender, juicy, and healthy meat, thanks to its elevated protein content of high biological value and low amount of fat. Additionally, it boasts a high percentage of omega-3 fatty acids, which are beneficial and essential in our diets. The production, rearing, and fattening area for cattle used to produce meat under the PGI Asturian Beef label covers the entire territory of Asturias.





D.O.P. Sidra de Asturias

D.O.P. Asturian Cider

ASTURIAS, PARAÍSO DE LA SIDRA

ASTURIAS, THE CIDER PARADISE

El siempre delicioso líquido que sale de la manzana es denominado sidra y una vez elaborada, la sidra puede tener diversos matices de acidez, amargor o dulzor. Asturias es referente mundial por tener un escanciado genuino y único para disfrutar de su sidra natural. De hecho, es el principal productor en España con casi el 80% de la producción.

La manzana, elegida minuciosamente en las pumara-das del Principado con hasta 76 variedades, se esco-ge para su versión premium de la sidra DOP que ga-rantiza el Consejo Regulador Sidra de Asturias con su apreciado sello oficial. Pero quienes juegan un pa-pel trascendental, además de los 32 llagares que ha-cen más de 5 millones de botellas al año del deno-minado “oro patrio astur”, son los hosteleros que protegen, cuidan con esmero y “tratan” la sidra na-tural con muchísimo respeto a la tradición, que ja-más se debe alterar ni perder.

Asturias cuenta con sidrerías de excelente nivel con sidra DOP y el imprescindible escanciado por par-te de camarer@s que sepan realizarlo con exquisi-ta perfección. La temperatura de la sidra natural es fundamental, para que los clientes disfruten en su justo punto y esplendor el “culín o culete” de algo más de 100 mililitros en su vaso fino, que el turista debe beber de una sola vez. La cultura sidrera astu-riana forma parte de la identidad de los asturianos, es una forma de vida que ha sido reconocida por la Unesco como Patrimonio Inmaterial de la Humani-dad y es que este patrimonio cultural milenario ha pasado de generación en generación y se mantiene muy vivo en la actualidad.

The delicious drink born from apples is known as sidra (cider), and once crafted, it can take on a range of notes: tart, bitter, or sweet. Asturias is a global benchmark thanks to its unique, traditional pour-ing method, which enhances the enjoyment of nat-ural cider. As Spain’s leading producer, it accounts for nearly 80% of national production.

The apples, carefully selected from orchards across the Principality include up to 76 varieties. The most select are used to make DOP Asturian Cider, certi-fied by the Regulatory Council and marked with its coveted official seal. But alongside the 32 llagares (cider mills) that produce over five million bottles annually of this treasured Asturian “liquid gold,” it is the region’s hoteliers and restaurateurs who play a vital role: preserving the tradition, respecting the product, and treating sidra with the care it deserves.

Asturias is home to cider houses of the highest stand-ard, where DOP cider is served with the essential escanciado, expertly poured by skilled waiters to release its full aroma and flavour. Serving tempera-ture is key, ensuring that each culín (a small pour of around 100 ml) is enjoyed at its best. The cider is to be drunk in one go, from a thin glass designed spe-cifically for the experience. Cider culture in Asturi-as is much more than a drink; it is a way of life that is deeply woven into the identity of its people. This cen-turies-old tradition has been passed down through generations and remains vibrantly alive today, offi-cially recognized by UNESCO as Intangible Cultur-al Heritage of Humanity.

Tl: +34 985 893 208
sidraeasturias.es



D.O.P. Queso Casín

D.O.P. Casín Cheese

TU ORIGEN

WHERE IT ALL BEGINS

En el sur de Asturias, al abrigo del Parque Natural de Redes, Reserva de la Biosfera, se elabora el que probablemente es el queso más antiguo de Europa. El queso Casín se sigue produciendo de forma totalmente artesanal. Aunque recibe el nombre del municipio de Caso, en su área de producción, la DOP también integra los concejos de Sobrescobio y Piloña. Su peculiar forma de elaboración lo hace único ya que se ‘rabila’, es decir, se amasa de una forma singular, tal y como marca la tradición de la zona. Una vez amasado, se le da forma de pirámide truncada (‘gorollo’). A mayor número de ‘rabiladas’, el queso será más fino y homogéneo, curará mejor y tendrá un sabor más fuerte. Tras unos días oreándose, se le da la forma final y cada pieza se marca manualmente con los sellos tradicionales y únicos de cada quesería. Antiguamente, esto se hacía para poder así distinguir los quesos de las diferentes casas que se curaban en los hórreos compartidos.

Es un queso compacto, sin corteza, untuoso, de color amarillo cremoso, intenso aroma, y largo retrogusto. Se elabora con leche entera y cruda de vaca, siempre que sea posible, de la raza Asturiana de la Montaña o raza Casina, aunque la DOP también permite la leche de las razas Asturiana de los Valles, Frisona y sus cruces. Su origen se desconoce, pero existen referencias documentales que datan del siglo XIV, por lo que podría tratarse de uno de los quesos más antiguos del mundo. De hecho, ya se utilizaba como forma de pago entre los señoríos feudales. Actualmente solo hay dos elaboradores de queso Casín que conservan y extienden esta tradición milenaria: la quesería Redes (Caso) y la quesería Ca Llechi (Piloña). Mención especial merece el esfuerzo de Marigel Álvarez, maestra quesera y figura clave en la recuperación de un queso que casi estaba perdido, y que volvió a coger impulso desde la creación de la DOP en el año 2006.

In southern Asturias, sheltered by the Redes Natural Park, designated a UNESCO Biosphere Reserve, lies the birthplace of what may well be Europe’s oldest cheese. Queso Casín is still made entirely by hand, following centuries-old traditions. Though named after the municipality of Caso, its D.O.P. (Protected Designation of Origin) also includes the neighbouring councils of Sobrescobio and Piloña. Its unique method of production sets it apart: the cheese is rabilado, or kneaded in a distinctive way passed down through generations. The more times it’s rabilado, the finer the texture, the more even the maturation, and the more intense the flavour. Once kneaded, it is shaped into a small, truncated pyramid, known locally as a gorollo. After a brief drying period, each piece is hand-stamped with the unique mark of its cheesemaker, a custom born of the need to distinguish cheeses maturing side by side in communal hórreos.

Casín is a compact, rindless cheese with a creamy yellow hue, intense aroma, and long, lingering finish. It is made from whole, raw cow’s milk, ideally from the Asturiana de la Montaña or Casina breed, although the D.O.P. also allows milk from Asturiana de los Valles, Friesian, or cross-breeds. Though its exact origins remain unknown, documentary references date back to the 14th century, making it one of the world’s oldest recorded cheeses. Once even used as a form of payment to feudal lords, Queso Casín now survives thanks to the dedication of just two producers: Quesería Redes (Caso) and Quesería Ca Llechi (Piloña). A special mention goes to master cheesemaker Marigel Álvarez, a key figure in rescuing this nearly lost tradition and driving its revival following the creation of the D.O.P. in 2006.

Imágenes cedidas por DOP Queso Casín

Quesería Redes. Campo de Caso. Tl. 610 766 282

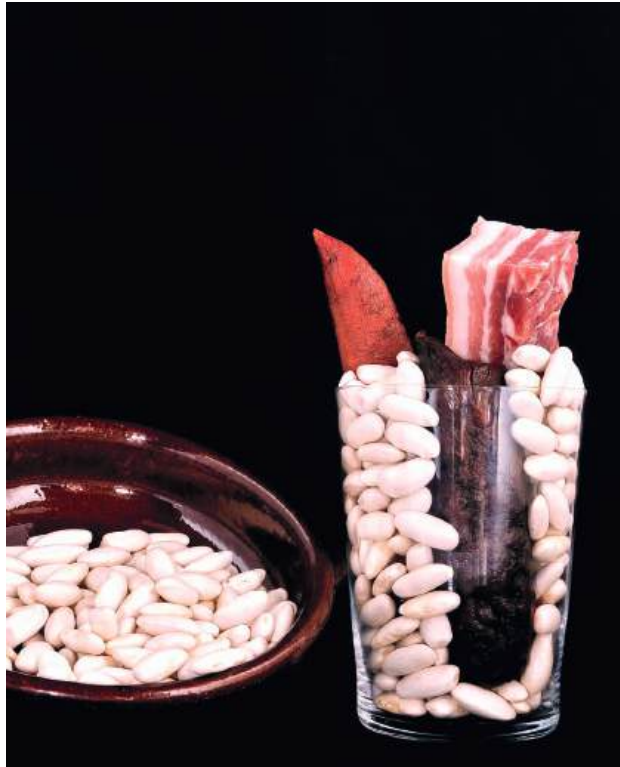
Quesería Ca Llechi. Moruxones, I. Pintueles. Tl. 615 432 058

dopquesocasin.com



Fabada Asturiana

Fabada asturiana



EL EMBLEMA GASTRONÓMICO DE ASTURIAS · *THE CULINARY EMBLEM OF ASTURIAS*

La faba es una alubia blanca que llegó del nuevo mundo con los primeros colonos, y que se cultivó asociada al también americano maíz durante siglos. Marida muy bien con cualquier añadido culinario y en Asturias hay excelentes productos como los pescados, mariscos, embutidos, verduras y productos de la caza, con los que la faba se ha ido introduciendo en creaciones magistrales de la cocina asturiana de la mano de guisanderas y cocineros. Como muestra las fabas con almejas, con pulpo, con jabalí y, como no, la reina de los platos que es la fabada asturiana, una creación que resume Asturias en un solo sabor.

Fue la evolución de otros platos más populares y de ambiente rural, como el pote, o las alubias con morcilla y tocino que eran parte de la base alimenticia de la población astur, lo que llevo, con la introducción de embutidos de más calidad como el chorizo asturiano, a la receta actual de la fabada asturiana.

Los mejores restaurantes y sidrerías de Asturias se enfrentan cada año en un concurso nacional y el ganador luce el preciado slogan de “La mejor fabada del mundo”.

The faba is a white bean that arrived from the New World with the first colonists and was cultivated for centuries in Asturias alongside another American crop, corn. It pairs beautifully with a wide range of ingredients, and in Asturias, where exceptional fish, seafood, cured meats, vegetables, and game abound, the faba has become the heart of some of the region's most celebrated dishes, brought to life by generations of men and women in the kitchen. Among them are fabas with clams, octopus, or wild boar, but the undisputed queen of them all is fabada asturiana, a creation that captures the very essence of Asturias in a single bite.

Fabada evolved from simpler, rural fare such as pote or beans with blood sausage and bacon, staples of the traditional Asturian diet. Over time, with the introduction of higher-quality cured meats like Asturian chorizo, the dish took on its current form.

Each year, the best restaurants and cider houses in Asturias compete in a national contest to earn the coveted title of La Mejor Fabada del Mundo, ‘The Best Fabada in the World.’

D.O.P. Vino de Cangas

D.O.P. Vino de Cangas



TRADICIÓN MILENARIA · *A MILLENNIA-OLD TRADITION*

El vino de Cangas, elaborado en el suroccidente asturiano, tiene una tradición que se remonta al siglo IX y que dibuja paisajes catalogados como viticultura heroica por la pendiente del terreno y la distribución en bancales o terrazas. Son vinos de carácter atlántico y el clima, la situación geográfica, las variedades autóctonas: carrasquin, verdejo negro, albarín negro y albarín blanco, expresan lo mejor de sí.

La DOP Vino de Cangas abarca una zona que, climatológicamente hablando, está al límite del cultivo de la vid y estas características tan marginales y complicadas, junto a sus suelos de pizarra, marcan el carácter de unos vinos con definición propia. Donde las vides deben luchar para madurar sus uvas es donde se encuentran las mejores calidades.

Los periodos de maduración largos y frescos dan como resultado una elevada expresión aromática y sabores sutiles, con buen equilibrio entre afrutado, alcohol y acidez. Así que viajar al suroccidente de Asturias ya no es solo un regalo para los sentidos por su paisaje y su cocina, lo es también por una experiencia vinícola muy auténtica.

Vino de Cangas, produced in the southwestern region of Asturias, boasts a winemaking tradition that dates back to the 9th century. Its vineyards shape unique landscapes, often described as examples of heroic viticulture due to the steep slopes and terraced layouts where the vines grow. These are distinctly Atlantic wines, shaped by the region's climate, geography, and native grape varieties such as carrasquín, verdejo negro, albarín negro and albarín blanco.

The D.O.P. (Protected Designation of Origin) Vino de Cangas covers a region that sits on the climatic edge of viticulture. These extreme conditions, paired with slate-rich soils, forge wines with a bold and unique character. Where vines must struggle to ripen their fruit, quality thrives.

Long, cool ripening periods produce wines with remarkable aromatic expression and subtle flavours, striking a fine balance between fruitiness, alcohol, and acidity. A trip to the southwestern corner of Asturias isn't just a feast for the senses thanks to its scenery and cuisine, it's also an invitation to discover a truly authentic wine experience.



EMOCIÓN GASTRONÓMICA

GASTRONOMIC EMOTION

Asturias es un referente en gastronomía de calidad gracias a la excelencia de sus productos locales del mar y de la huerta, un servicio eficiente y el talento en los fogones. Su cocina se convierte en un auténtico monumento para disfrutar con los cinco sentidos y cada plato preparado en la Tierra, refleja la pasión y el esfuerzo de quienes lo elaboran, convirtiendo la gastronomía en un ritual y uno de los atractivos para visitarla.

La variedad de la escena gastronómica asturiana permite explorar desde lo tradicional hasta lo innovador, siempre con calidad y esmero. Una guía con algunas sugerencias para adentrarnos en la gastronomía de Asturias y disfrutarla en algún restaurante con la marca de calidad oficial “Mesas de Asturias - Excelencia Gastronómica” o con el sello “Sidrerías de Asturias – Calidad Natural”.

Asturias is renowned for its high-quality gastronomy, thanks to the excellence of its local products from both the sea and the land, efficient service, and culinary talent. Its cuisine is a true celebration for the senses, with every dish prepared in this land reflecting the passion and dedication of those who create it, turning gastronomy into a ritual and one of the region's main attractions.

The diversity of Asturias' culinary scene offers everything from traditional to innovative dishes, always prepared with care and quality. This guide provides some suggestions for exploring Asturias' gastronomy and enjoying it at restaurants bearing the official quality mark “Mesas de Asturias – Excelencia Gastronómica” or the “Sidrerías de Asturias – Calidad Natural” seal.

Fotografía cedida por Visita Gijón/Xixón.

CASA BELARMINO



AUTÉNTICA COCINA ASTURIANA · AUTHENTIC ASTURIAN CUISINE

Encontramos un pequeño tesoro gastronómico en el pueblo de Manzaneda, en el concejo asturiano de Gozón. Desde su apertura en 1930, Casa Belarmino se ha distinguido por mantener las tradiciones gastronómicas y tras varias generaciones nada ha cambiado en sus recetas. ¡Ni falta que hace! Porque cuando las cosas se hacen con tanto esmero y cariño no deben cambiarse.

Esta casa de comidas, como las de antes, de piedra y madera, y con tejado de pizarra, está a los mandos de Ramona Menéndez en cocina y Juan Luis Álvarez que ejerce de perfecto anfitrión. Entre su carta las croquetas son ya un clásico que hay que pedir y no sólo eso, están dentro de la lista de las mejores del país. Tampoco olvidar el arroz con “pitu” (pollo). La auténtica cocina asturiana te espera.

A small gastronomic gem is found in the village of Manzaneda, in the Asturian council of Gozón. Since its opening in 1930, Casa Belarmino has stood out for preserving gastronomic traditions, and several generations later, nothing in its recipes has changed—and that's saying something! Because when things are made with such care and affection, nothing should be altered.

This eatery, reminiscent of those from yesteryears, built from stone and wood and topped with a slate roof, is managed by Ramona Menéndez in the kitchen and Juan Luis Álvarez, who is the perfect host. Among its menu items, the croquettes have become a classic must-order, and not just any croquettes—they're among the best in the country. And let's not forget the rice with 'pitu' (chicken). Authentic Asturian cuisine awaits you.



Manzaneda - Gozón · Tl. 985 880 807 · casabelarmino.es



EL DÓLAR



UN LOCAL ICÓNICO DE OVIEDO · AN OVIEDO ICON

En la céntrica plaza Porlier, El Dólar ha vuelto a abrir sus puertas en un local con más de un siglo de historia y al que Oviedo le tiene un especial cariño por ser uno de los más icónicos. Regresa renovado como restaurante, pero fiel a su esencia, manteniendo vivo el espíritu de las antiguas tertulias combinado su cocina tradición y modernidad con especial cuidado por la buena presentación y, sobre todo, la calidad.

Pinchos y cafés por la mañana, vermouths, comidas, tardeos, cenas, copas, siempre hay un momento para visitar El Dólar. Como sugerencias sus callos de bacalao, la fabada asturiana, el salmón a la piedra, la tortilla de bacalao o la exquisita ensalada, una versión especial de la clásica ensaladilla rusa.

Visitar El Dólar es saborear Oviedo, su historia y su mejor gastronomía en un lugar único que ha vuelto para quedarse.

Situated on the central Plaza Porlier, El Dólar has reopened in a historic venue with over a century of legacy, long regarded as one of Oviedo's most emblematic establishments. Now reborn as a restaurant, it remains true to its roots, preserving the spirit of the old literary gatherings while blending tradition and modernity in the kitchen, with a focus on elegant presentation and, above all, quality.

From morning pinchos and coffee to vermouths, lunch, late-afternoon drinks, dinner, and cocktails, there's always a good time to stop by El Dólar. House specialties include cod tripe stew, Asturian fabada, stone-grilled salmon, cod tortilla, and their signature take on the classic Russian salad.

A visit to El Dólar is a taste of Oviedo, its history, its cuisine, and a truly unique atmosphere that's here to stay.

Pl. Porlier, 2. Oviedo · Tl. 985 987 777 · @eldolaroviedo



AL BAILE LA TEMPRANA



COCINA CON MUCHO ENCANTO · CUISINE WITH CHARM

En una preciosa casona asturiana del siglo XVI-II, que Woody Allen eligió para rodar escenas de "Vicky Cristina Barcelona", descubrimos un restaurante difícil de encasillar por su exquisita decoración, cosmopolita, impactante, música en vivo y hechuras de cocina de autor.

Paseando por las hermosas callejuelas del Oviedo Antiguo, la plaza de la Corrada del Obispo tiene guardada como una joya esta casona con mucho encanto y una carta donde sorprenderte. Con exóticos sabores, conviviendo con clásicos de la cocina asturiana y vinos autóctonos de producción limitada y artesanal, donde los amantes de la decoración quedarán atónitos, nada es casualidad. Diferentes espacios, pensados para el placer de la sobremesa o para sus conciertos de jazz en un ambientazo único. Para una cena romántica o un espectacular Brunch para recordar.

In a beautiful 18th century Asturian mansion, chosen by Woody Allen to film scenes for "Vicky Cristina Barcelona", we discover a restaurant that is difficult to pigeonhole due its exquisite decoration, cosmopolitan, striking, live music and signature cuisine.

Strolling through the beautiful narrow streets of Old Oviedo, the Corrada del Obispo square holds this gem of a mansion with a lot of charm and a menu that will surprise you. With exotic flavours, coexisting with the classics of Asturian cuisine and local wines of limited production and craftsmanship, where lovers of decoration will be astonished, nothing is left to chance. Different spaces, designed for the pleasure of after-dinner conversation or for jazz concerts in a unique atmosphere. For a romantic dinner or a spectacular brunch to remember.

C. Canónica, 18. Oviedo · Tl. 984 843 331 · albailelatemprana.com



MAR DE RINLO



UN MAR DE SABORES EN EL CANTÁBRICO · A SEA OF FLAVOURS IN THE BAY OF BISCAY

A orillas del mar Cantábrico, en Poniente, descubre una succulenta oferta culinaria que tiene su origen en platos de la gastronomía gallega, pescados, mariscos, carnes rojas y tapas con una buena colección de vinos Albariños.

Y es que Mar de Rinlo es una pulpería con mucho gusto. En un amplio local ubicado en uno de los edificios con forma de barco que miran de frente al Cantábrico en la zona de Poniente, los gijoneses y visitantes disfrutan de una variada carta con exquisitos platos basados en la gastronomía de la vecina Galicia.

Los platos elaborados con pulpo son la especialidad entre otros productos de proximidad, pescados y mariscos de nuestras lonjas, carnes seleccionadas de “rubia galega” y platos típicos como raxo, zorza o pimientos de Padrón, todo regado por vinos y licores de Galicia.

On the shores of the Cantabrian Sea, in the Poniente area, discover a delicious culinary offering rooted in Galician cuisine, featuring fish, seafood, red meats, and tapas, accompanied by a fine selection of Albariño wines.

Mar de Rinlo is a ‘pulpería’ (octopus restaurant) with great taste. In a spacious venue located in one of the ship-shaped buildings facing the Cantabrian Sea in the Poniente area, locals and visitors to Gijón can enjoy a varied menu with exquisite dishes based on the cuisine of neighbouring Galicia.

Specialties include dishes made with octopus, among other local products, fish and seafood from our fish markets, selected ‘rubia galega’ beef, and typical dishes such as ‘raxo’ (pork loin), ‘zorza’ (minced chorizo), and Padrón peppers, all paired with wines and liqueurs from Galicia.

Mariano Pola, 2. Gijón · Tl. 984 200 978 · marderinlo.es



LA MONTERA PICONA



AUTÉNTICA SIDRERÍA ASTURIANA · AUTHENTIC ASTURIAN CIDER HOUSE

La sidra, ese elixir de gran valor para los asturianos, es una bebida que requiere especial atención tanto en su temperatura como en el escanciado y de eso saben mucho en este restaurante gijonés. Recetas tradicionales, los guisos de siempre con un toque de vanguardia, pescados y mariscos del Cantábrico, selectas carnes a la parrilla y exquisitos postres caseros, todo ello con productos frescos y de calidad, conforman una carta que se puede disfrutar con una sidra bien escanciada en el mejor ambiente.

Cuando un restaurante está tan comprometido con la gastronomía asturiana y con su sidra recibe sellos como la marca de calidad “Sidrerías de Asturias” además de que Emilio es un embajador de la “Cocina de Paisaje”. Sus numerosos clientes aprecian este afán por llegar a la excelencia en el servicio. ¡Es para quitarse la montera picona!

Cider, that elixir of great value for Asturians, is a beverage that requires special attention both in its temperature as in how it is poured, and this Gijón restaurant is knowledgeable. Traditional recipes, timeless stews with an avant-garde touch, fish and seafood from the Cantabrian Sea, select grilled meats, and exquisite homemade desserts, all with fresh, quality products, make up a menu that can be enjoyed with a well-poured cider in the best atmosphere.

When a restaurant is so committed to Asturian gastronomy and its cider, it receives seals of quality such as the “Cider Houses of Asturias” brand. In addition, Emilio is an ambassador for “Landscape Cuisine”. His many customers appreciate this dedication to excellence. Hats off to him!



Saavedra, 3. Gijón · Tl. 984 190 237



LA QUINTA



GASTRONOMÍA GALLEGA DE CINE · GALICIAN CUISINE OF CINEMATIC QUALITY

Paseando por el precioso casco antiguo de Avilés, encontramos La Quinta y su gran selección de la gastronomía gallega. Un amplio comedor y una planta inferior con un acogedor espacio revestido en sus paredes por ladrillo visto y madera, da acceso a un patio con una bonita terraza. Su decoración moderna y ecléctica crea un ambiente agradable y cosmopolita que respeta el anterior uso del local como los Cines Marta y María, en los que los avilesinos vieron cientos de películas en sus salas.

Ahora en este emblemático lugar, que tiene un exclusivo modelo de parrilla, se degustan platos de cine y más cuando se maridan con los ricos vinos gallegos. Los pescados, mariscos, carnes rojas, tapas exquisitas y sus postres caseros hacen que este restaurante sea una estupenda elección para disfrutar de la gastronomía gallega, en la que no puede faltar su pulpo.

Strolling through the beautiful old town of Avilés, you will find La Quinta and its extensive selection of Galician cuisine. A spacious dining room and a lower level with a cosy space lined with exposed brick and wood lead to a patio with a beautiful terrace. Its modern and eclectic decor creates a pleasant and cosmopolitan atmosphere that respects the premises' previous use as the Marta and María Cinemas, where the people of Avilés watched hundreds of films.

Now, in this iconic location, which boasts an exclusive grill model, you can savour movie-quality dishes, especially when paired with fine Galician wines. The fish, seafood, red meats, exquisite tapas, and homemade desserts make this restaurant an excellent choice for enjoying Galician cuisine, which wouldn't be complete without their octopus.

Rivero, 5. Avilés · Tl. 984 746 054 · asadorlaquinta.es



PECES DE MADERA



MUCHO MÁS QUE UNA SIDRERÍA · MUCH MORE THAN A CIDER HOUSE

En el corazón de Gijón se esconde un rincón donde la tradición sidrera asturiana se reinventa con sutileza. Peces de Madera no es una sidrería cualquiera: es una experiencia pensada para quienes buscan autenticidad, calidad y una cocina que habla con honestidad.

Su carta se nutre del mar y la montaña asturianos, con productos de proximidad que cobran vida al horno o a la brasa. La sidra, naturalmente, se escancia y se convierte en el hilo conductor de una propuesta que cuida cada detalle. La brasa y el horno son protagonistas en una cocina que respeta el producto y lo realza sin artificios. Arroces sabrosos, croquetas delicadas y generosas parrilladas de carne y pescado, degustados en un espacio de decoración cuidada, donde cada rincón invita a quedarse un poco más.

Una parada obligatoria donde todo contribuye a que uno se sienta parte de algo más: de una forma de entender la gastronomía y el placer del momento compartido.

Tucked away in the heart of Gijón is a place where Asturian cider tradition is subtly reimaged. Peces de Madera is no ordinary cider house, it's an experience designed for those who seek authenticity, quality, and a cuisine that speaks with honesty.

Its menu draws from Asturias' sea and mountains, featuring local ingredients brought to life over open flame or in the oven. Naturally, the cider is poured in the traditional way and becomes the thread that ties the whole experience together. Grilled and oven-baked dishes take centre stage in a kitchen that respects the product and lets it shine without pretension. Flavourful rice dishes, delicate croquettes, and generous meat and fish grills are served in a thoughtfully designed space where every corner invites you to linger.

A must-stop for anyone who wants to feel part of something more: a way of understanding food and the simple pleasure of a shared moment.

San José, 31. Gijón · Tl. 984 282 722 · pecesdemadera.com



LA DULCE ASTURIAS

SWEET ASTURIAS

PARAÍSO DE LA REPOSTERÍA Y
EL CAFÉ DE ESPECIALIDAD

ASTURIAS, A PARADISE OF PASTRIES AND
SPECIALTY COFFEE

Asturias reúne la mayor concentración de confiterías por metro cuadrado de toda España además de ser cuna de afamados maestros pasteleros, por ello destacamos los míticos dulces que forman parte de su gastronomía y el café premium.

La calidad de las materias primas ayuda a que, además de los típicos postres como el arroz con leche, las casadiellas y los frixuelos, muchos dulces se han ganado el status de ser nombrados y recordados por quienes visitan Asturias. Es el caso de los carbayones, los carajitos del profesor, las moscovitas, las marañue-las o los bombones de calidad suprema que rozan la excelencia.

El café de especialidad permite descubrir un mundo de sensaciones disfrutando al máximo del sabor y aroma de una taza de café. Grandes profesionales tuestan y ofrecen un magnífico café de especialidad en Asturias.

Asturias boasts the highest concentration of pastry shops per square meter in all of Spain and is also the birthplace of some of the country's most renowned master pastry chefs. Our Sweet Asturias section highlights the iconic confections that are an essential part of the region's culinary identity along with its premium coffee.

The high quality of local ingredients also contributes to the fact that, beyond the classic desserts of arroz con leche (rice pudding), casadiellas (walnut-filled pastries), and frixuclos (Asturian crêpes), many sweets have earned such acclaim that they are fondly remembered and frequently mentioned by visitors to Asturias. Such is the case with carbayones (almond-glazed puff pastries), carajitos del profesor (hazelnut cookies), moscovitas (chocolate-dipped almond crisps), marañue-las (buttery cookies from Candás and Luanco), and exquisite chocolates that come remarkably close to perfection.

Specialty coffee opens up a world of sensory experiences, allowing you to fully enjoy the rich flavour and aroma of every cup. Highly skilled professionals roast and serve exceptional specialty coffee to their customers in Asturias.



MIGAYA



DULCES ESCULTURAS, DULCES ESENCIAS
SWEET SCULPTURES, SWEET ESSENCES

Esta pastelería artesanal, con sede en Gijón, tiene como objetivo que cada visitante se lleve un pedacito de la esencia de la dulzura asturiana en su paladar.

Desde 2020, Migaya rinde homenaje a la cultura asturiana a través de dulces que evocan la historia y los sabores locales como su producto estrella, Las Chaponas, una galleta que representa la 'mítica escultura "Sombras de Luz", elaborada con harina de escanda ecológica, azúcar moreno, chocolate con leche y cacao.

Otras exquisitas creaciones como las Rocas de Arroz con Leche y las Rocas de Casadiella, reinterpretan postres tradicionales en formatos innovadores, y es que Migaya combina ingredientes locales de alta calidad, con un profundo respeto por las recetas de siempre y busca que cada bocado sea un viaje sensorial por Asturias, con una producción cuidada y artesanal.

This artisanal bakery, based in Gijón, is dedicated to offering each visitor a taste of Asturias's sweetest essence.

Since 2020, Migaya has been paying tribute to Asturian culture through confections that blend local history and traditional flavours. Its signature treat, Las Chaponas, is a biscuit inspired by the iconic Sombras de Luz sculpture, made with organic spelt flour, brown sugar, milk chocolate, and cocoa.

Other delicacies, like Rocas de Arroz con Leche and Rocas de Casadiella, reimagine beloved Asturian desserts in creative new formats. Migaya's carefully crafted sweets use top-quality local ingredients and honour timeless recipes, each bite is a small, sensory journey through Asturias.

Maria Josefa, 40. Gijón · Tl: 984 290 084 · migaya.es



CARAJITOS DEL PROFESOR®



TRADICIÓN ARTESANAL DESDE 1918 ARTISANAL TRADITION SINCE 1918

Cuando una pasta tan deliciosa mantiene su esencia más de un siglo es por algo y los Carajitos del Profesor® llevan, desde que Pepín las creó en 1918, siendo un referente en la repostería asturiana. Aquel profesor de música que elaboraba de manera artesana y con materia prima de máxima calidad unas galletas a base de avellana molida, que se escogía una a una y se triturbaba en un rústico mortero de madera, miel, azúcar y clara de huevo, tiene su relevo en la cuarta generación con Carmen y Teresa sin perder un ápice de aquella receta.

Sin acertar a poner nombre a tan deliciosas pastas, algún cliente decía: “¡Dame un carajo de esos!! y de ahí el nombre de Carajitos del Profesor®, una de las especialidades dulces asturianas más clásicas y valoradas.

Han intentado copiar sin éxito su fórmula pero solo en Salas se elabora este auténtico, incomparable y delicioso dulce artesano.

When a pastry maintains its original essence for over a century, there is a good reason, and the Carajitos del Profesor® have been a benchmark in Asturian confectionery since Pepín created them in 1918. This music teacher crafted these cookies by hand using only the finest ingredients: ground hazelnuts carefully selected one by one and crushed in a rustic wooden mortar, combined with honey, sugar, and egg whites. Today, the fourth generation, represented by Carmen and Teresa, continues this tradition without altering a single detail of the original recipe.

Unable to find a name for these delicious pastries, one customer exclaimed, “Give me a carajo of those!” and thus the name Carajitos del Profesor® was born, becoming one of Asturias’ most classic and cherished sweet specialties.

Many have tried to replicate the recipe without success, as the authentic, incomparable, and delicious artisanal treats are made only in Salas.

Avenida de Galicia, 21. Salas · Tl. 985 830 805



OVETUS



HERENCIA DE CHOCOLATE A LEGACY OF CHOCOLATE

Ovetus es una confitería tradicional de Oviedo, que ofrece lo mejor de la repostería asturiana en sus tres tiendas. Con la segunda generación, liderada por el futbolista Javier Porrón, ofrecen productos típicos elaborados artesanalmente, como tartas, bombones, chocolates y postres tradicionales, que deleitan a locales y visitantes.

Desde 1993 Ovetus mantiene su esencia, con dedicación y esmero que garantizan la máxima calidad y sabor auténtico en cada producto, con excelencia en las elaboraciones y cuidadas decoraciones porque, además, selecciona con esmero a sus proveedores de una materia prima clave.

El dulce patrimonio de Asturias se disfruta en Ovetus, todo un referente en tradición y calidad, que hace imprescindible una visita para disfrutar de sus productos, con los bombones como unos de los más valorados.

Ovetus is a traditional confectionery in Oviedo, offering the finest in Asturian pastries and sweets across its three locations. Now run by the second generation, led by footballer Javier Porrón, Ovetus continues to delight locals and visitors alike with handcrafted treats, classic cakes, chocolates, bonbons, and traditional desserts made with care and authenticity.

Since 1993, Ovetus has stayed true to its roots, with dedication and care that ensure the highest quality and authentic flavour in every product. Each creation reflects a commitment to excellence, with refined presentation and carefully selected suppliers and premium ingredients.

Asturias’s sweet heritage can be savoured at Ovetus, a true standard of tradition and quality that makes visiting its shops, and sampling its many delights, an essential experience. Among them, the chocolates are especially prized.

Oviedo: Santa Susana 1. Tl: 985 272 577 / Uría 40. Tl: 985 212 732 / Valentín Masip 13. Tl: 985 250 025
confiteriaovetus.com



CONFITERÍA VIDAL



ALTA REPOSTERÍA EN AVILÉS FINE CONFECTIONERY IN AVILÉS

Son la segunda generación de reposteros artesanales y son referencia en los municipios de Avilés y Castrillón porque Confitería Vidal es sinónimo de creatividad y tradición a partir de materias primas naturales y de primera calidad.

Así elaboran todos sus productos cuidando la tradición a la vez que innovan con nuevas y originales creaciones y sabores. Confitería Vidal sigue siendo una empresa familiar comprometida con la excelencia y cada día, trabajan con el mismo entusiasmo y dedicación que Emilio y María Luisa pusieron en sus inicios. No pierden la esencia de un servicio cercano y productos de alta calidad que hace que cada pastel, cada dulce, cada bocado lleva un pedacito de su historia y del amor y respeto por la tradición repostera en sus dos tiendas en Avilés y la ubicada en Piedras Blancas.

Now in its second generation of artisanal pastry-making, Confitería Vidal has become a reference point in the municipalities of Avilés and Castrillón, synonymous with creativity and tradition rooted in the finest natural ingredients.

Every product is crafted with care, preserving time-honoured methods while embracing new and original flavours and creations. Still a family-run business, Confitería Vidal remains committed to excellence, working each day with the same passion and dedication that Emilio and María Luisa poured into it from the very beginning. Their essence endures in the warm, personal service and exceptional quality, each cake, each sweet, each bite carries a piece of their story and a deep respect for the art of pastry-making.

La Cámara, 77 y José Cueto, 20. Avilés / Ramiro I, 20. Piedras Blancas · confiteriavidal.com



DIEGO VERDÚ



UNA MARCA LIGADA A LA EXCELENCIA A BRAND SYNONYMOUS WITH EXCELLENCE

Diego Verdú es sinónimo de calidad y tradición desde 1878. Fundado por Diego Verdú Moneris, turronero de Jijona que estableció su negocio en Oviedo, mantiene cinco generaciones de maestría artesanal. Sus productos, ideales como regalos para empresas o familiares, se adaptan a cualquier ocasión y presupuesto, garantizando satisfacción total.

Elaboran turrone clásicos como Jijona y Alicante, con almendra marcona nacional, miel de romero y azúcar, además de mazapanes y almendras rellenas según recetas centenarias. Desde hace un siglo ofrecen helados artesanos con métodos tradicionales y tecnología moderna, conservando su sabor original. Los turronitos®, creación reciente, se han convertido en un clásico navideño.

Diego Verdú, una marca ligada a la excelencia, continúa siendo referente en turrone, helados, bombone y dulce navideño en Asturias.

Since 1878, Diego Verdú has stood for quality and tradition. Founded by Diego Verdú Moneris, a turrón-maker from Jijona who established his business in Oviedo, the brand now boasts five generations of artisanal mastery. Its products, perfect for corporate gifts or sharing with family, are suited to every occasion and budget, always ensuring complete satisfaction.

They craft traditional turrone such as Jijona and Alicante using national Marcona almonds, rosemary honey, and sugar, along with marzipans and stuffed almonds made from century-old recipes. For over a hundred years, they have also offered artisan ice creams, prepared using traditional methods alongside modern technology to preserve their original flavour. Their turronitos®, a more recent creation, have already become a Christmas classic.

A benchmark of excellence, Diego Verdú remains a leading name in turrone, ice creams, chocolates, and festive sweets throughout Asturias.

Cimadevilla, 7 y Milicias Nacionales, 5 · Oviedo · diegoverdu.com



PUNTO CARAMELO



CADA DULCE CUENTA UNA HISTORIA · EVERY SWEET TELLS A STORY

Punto Caramelo es mucho más que una tienda de dulces: es un rincón mágico en pleno corazón de Gijón, muy cerca de la playa de San Lorenzo, donde los sabores despiertan recuerdos y cada detalle está pensado para endulzarte el día.

Con una cuidada selección de pasteles, tartas, galletas, alfajores artesanales y empanadillas argentinas, se distingue por la frescura de sus productos y por utilizar materias primas de excelencia.

Con alma europea y corazón argentino, se ha convertido en un referente para los amantes del dulce, ya sea para regalar, descubrir nuevos sabores o simplemente darse un gusto, además han ‘importado’ la dulce tradición del alfajor argentino como ‘souvenir’, para los visitantes de la ciudad.

Punto Caramelo es una dulce experiencia, mezcla perfecta de calidad, originalidad y mimo.

Punto Caramelo is much more than a sweet shop, it's a charming haven in the heart of Gijón, just steps from San Lorenzo Beach, where flavours spark memories and every detail is designed to brighten your day.

With a carefully curated selection of cakes, pastries, cookies, hand-made alfajores, and savoury Argentine empanadas, it stands out for the freshness of its products and the excellence of its ingredients.

With a European soul and an Argentine heart, Punto Caramelo has become a favourite among sweet lovers, whether you're looking for a gift, eager to discover new flavours, or simply in the mood for a treat. They've even introduced the Argentine alfajor as a beloved local "souvenir" for visitors to take home.

Punto Caramelo is a sweet experience, a perfect blend of quality, originality, and heartfelt care.

Caridad 9. Gijón · Tl. 984 296 618 · @puntocaramelo_gijon



CAMILO DE BLAS



UN SIGLO HACIENDO CARBAYONES · A CENTURY MAKING CARBAYONES

Entrar en su céntrico local de Oviedo es entrar en la historia de la repostería asturiana y española. Conservando intactos desde 1914 elementos singulares como el mostrador de mármol de carrara gris o su caja registradora en ese extraordinario establecimiento, Camilo de Blas ofrece auténticas delicias.

Cumplir nada menos que un siglo de la creación y fabricación del “Carbayón”, el más típico dulce ovetense, un pastel de hojaldre, almendra marcona y yema, cubierto de un baño de azúcar que da nombre al mítico árbol y al gentilicio de los nacidos en Oviedo, da buena muestra de que la excelencia en el trabajo de la familia De Blas, en su quinta generación, perdura en el tiempo y les hace patrimonio de Oviedo y Asturias.

Desde sus inicios tienen como actividad principal la venta de productos de confitería, y como actividad secundaria la venta de delicatessen y productos gourmet. Sus tiendas añan historia, tradición y esmero por ofrecer calidad suprema a sus clientes.

Entering their central location in Oviedo is like stepping into the history of Asturian and Spanish confectionery. Preserving unique elements intact in this extraordinary establishment since 1914, such as the grey Carrara marble counter and their cash register, Camilo de Blas offers authentic delicacies.

To celebrate no less than a century since the creation and manufacture of the 'Carbayón', the most typical pastry of Oviedo—made with puff pastry, marcona almonds and egg yolks, covered with a sugar glaze and named after the legendary tree and the demonym for those born in Oviedo—is proof that the excellence in the work of the De Blas family, now in its fifth generation, endures over time and makes them part of the heritage of Oviedo and Asturias.

From its beginnings, their main activity has been the sale of confectionery products, with a secondary focus on the sale of delicacies and gourmet products. Their stores combine history, tradition, and a dedication to offering supreme quality to their customers.

Jovellanos, 7 y Santa Susana, 8. Oviedo · Covadonga, 14. Gijón · Tl. 985 211 851
camilodeblas.es



MARAÑUELAS SAN FÉLIX



LAS DE CANDÁS · THE TASTE OF CANDÁS

En un obrador en el centro de Candás, se elabora cada día el producto estrella de esta costa marinera: las famosas marañuelas, un dulce típico de la zona del Cabo Peñas y de origen incierto, ya que una de las primeras referencias se atribuye al Conde de las Navas, en su novela «Avante». Su nombre hace referencia a la palabra “maraña” en alusión a las formas del dulce, que antiguamente elaboraba cada familia antes de llevar a un horno de su confianza.

Pero San Félix acumula casi medio siglo de buen hacer, primero como panadería y actualmente en la repostería. Tiene creaciones propias como los exquisitos “candasinos”, una pasta hecha a partir de mantequilla fresca y yema de huevo y las deliciosas “perlorinas”, unas pastas de almendra pero, además, en periodo navideño sus polvorones y mazapanes artesanales son muy demandados y elogiados.

In a small bakery in the heart of Candás, the signature sweet of this coastal fishing town is made fresh each day: the famous marañuelas. This treat, typical of the Cabo Peñas area, has uncertain origins, with one of the earliest references appearing in the novel Avante by the Count of las Navas. Its name comes from maraña (tangle), referring to its distinctive twisted shapes, which were once handmade in every household before being taken to a trusted communal oven.

San Félix has nearly half a century of craftsmanship behind it, first as a bakery, and now as a beloved pâtisserie. It also offers original creations such as candasinos, a delicate butter-and-egg yolk cookie, and perlorinas, almond-based pastries. During the Christmas season, its handmade polvorones and mazapan are especially popular and widely praised.

Dr. Braulio Busto, 10. Candás · Tl. 985 884 474 · sanfelix.es



RIALTO



EL SECRETO DE LAS MOSCOVITAS® ES SU ELABORACIÓN ARTESANAL *THE SECRET OF MOSCOVITAS® LIES IN THEIR ARTISANAL PRODUCTION*

Hablar de Rialto es hablar de excelencia. Sus afamadas Moscovitas® consiguen enamorar a quienes las descubren por su exquisito e inconfundible sabor. Se trata de unas finas pastas de almendra marcona bañadas con cobertura de chocolate, elaboradas “una a una” de manera totalmente artesanal, siguiendo la fórmula original de los antiguos maestros confiteros.

Ese proceso artesanal se percibe en el sabor y con materias primas 100% naturales, igual que en el resto de las especialidades artesanas como el millojas, las princesitas, el bizcocho imperial, una amplia variedad de pasteles especiales, entre los que destaca el Carbayón, pastas de té y un gran surtido de tartas.

En casi un siglo, las generaciones de maestros confiteros que han pasado por Rialto han ido transmitiendo las fórmulas artesanas y el saber hacer que le dan esta excelencia.

To talk about Rialto is to talk about excellence. Its famous Moscovitas® manage to captivate those who discover them with their exquisite and unmistakable flavour. They are thin marcona almond cookies covered in chocolate, made ‘one by one’ in a completely artisanal way, following the original formula of the old master confectioners.

This artisanal process can be perceived in the flavour and the use of 100% natural raw materials, as in the rest of the artisanal specialities such as the mille-feuille, the princesitas, the imperial sponge cake, a wide variety of special pastries, among which the Carbayon stands out, tea biscuits, and a great assortment of cakes.

For almost a century, the generations of master confectioners who have worked at Rialto have passed down the artisanal formulas and expertise that give it this excellence.

San Francisco, 12 y Bermúdez de Castro, 2. Oviedo · Tl. 985 212 164
Núñez de Balboa, 86. Madrid · Tl. 914 263 777 · moscovitas.com



PRALINÉ



LA MEJOR PASTA DE TÉ ARTESANA · THE BEST ARTISAN TEA PASTRY

Pasear por Gijón te hace descubrir locales con mucho encanto como esta pastelería bombonería que se ha hecho acreedora del premio a la mejor pasta de té artesana de España en 2022. Y es que el maestro pastelero Jaime Rodríguez, embajador de la Cocina de Paisaje del Principado de Asturias, cuida con máximo esmero la calidad de todos sus productos para hacer que Praliné sea considerada como una de las mejores pastelerías de Asturias y, sin duda, una visita obligada para todos los amantes de los dulces sabores.

Qué difícil es elegir una tarta de las exquisiteces que tiene su carta y que ricas sus frecuentes novedades con las que sorprenden a su numerosa y fiel clientela. Los mini pasteles, el croissant de arroz con leche, los millojas caramelizados, las figuras de chocolate y su famoso roscón de reyes, son solo algunas de las delicias que tiene Praliné.

Strolling through Gijón reveals charming places like this patisserie and chocolate shop, which won the award for best artisan tea pastry in Spain in 2022. Master pastry chef Jaime Rodríguez, ambassador of the Principality of Asturias' Landscape Cuisine, takes great care over the quality of all his products to ensure that Praliné is considered one of the best patisseries in Asturias and, without a doubt a must-visit for all sweet-toothed visitors.

It is hard to choose a cake from the exquisite selection on their menu, and their frequent new offerings with which they delight their numerous and loyal clientele. Mini pastries, rice pudding croissants, caramelised mille-feuilles, chocolate figures, and their famous 'roscón de reyes' are just a few of the delights that Praliné has to offer.

San Bernardo, 37 Gijón · Tl. 985 130 180 · pralinegijon.com



LA MALLOR



TRADICIÓN Y SABOR EN OVIEDO · TRADITION AND FLAVOUR IN OVIEDO

La Mallor es toda una institución carbayona y destino imprescindible para los amantes de los dulces y las delicias artesanales. Fundada en 1929 y regentada por la tercera generación familiar, es reconocida por sus famosas Telvinas, un dulce exclusivo que se elabora con una fina y suave capa de hojaldre, rellena de yema y cubiertas con un delicado baño de azúcar glass. Su combinación de texturas y sabores hace que cada bocado sea una experiencia deliciosa en el paladar.

Además, en La Mallor es difícil decidirse entre su amplia variedad de productos: sus deliciosas tartas elaboradas a diario, más de 25 tipos de diferentes turrone, casadiellas, torrijas actualizadas, una exquisita selección de pastas de té y, por supuesto, sus famosas Mallorquinas, un crocante de almendra marcona cubierto de chocolate con leche, blanco o negro.

La Mallor is a true institution in Oviedo and an essential stop for lovers of sweets and handcrafted delicacies. Founded in 1929 and now run by the third generation of the same family, it is best known for its iconic Telvinas, an exclusive pastry made with a fine, delicate puff pastry shell, filled with rich egg yolk cream, and topped with a light dusting of powdered sugar. The combination of textures and flavours makes each bite a truly delightful experience.

Moreover, choosing just one treat at La Mallor is no easy task, thanks to its wide variety of offerings: delicious cakes made fresh daily, over 25 different varieties of turrón (traditional Spanish nougat), traditional casadiellas (Asturian walnut-filled pastries), modern takes on torrijas (Spanish-style French toast), an exquisite selection of tea biscuits, and of course, the beloved Mallorquinas, a crunchy Marcona almond delicacy coated in milk, white, or dark chocolate.

Milicias Nacionales, 5 y Emilio Alarcos Llorach, 5. Oviedo · Tl. 985 212 301
confiterialamallorquina.com



PIONERO COFFEE ROASTERS



TEMPLO DEL CAFÉ DE ESPECIALIDAD · A TEMPLE OF SPECIALITY COFFEE

Situado en el centro de Oviedo, un espacio con gran sabor y aroma, reconocido como The Best Coffee Shop en 2025 y con un Solete Repsol. Pionero Coffee Roasters no solo ofrece un latte, cappuccino o espresso excepcionales, sino que sus baristas profesionales también elaboran cafés en filtro poco habituales, como Chemex, V60, o Aeropress. Alejandro Arbesú, Q Arábica Grader, selecciona y tuesta artesanalmente para realzar los sabores únicos del café y todo ello a la vista de su laboratorio acristalado, donde se puede seguir el proceso de tueste de microlotes, siempre con un toque minucioso y es que todos los cafés tostados tienen una trazabilidad que los hace merecedores de su calidad excepcional. Además, en su carta descubrimos repostería casera, tostadas de pan artesanal o sándwiches... su bikini ya se ha convertido en imprescindible.

Located in the heart of Oviedo, this space is filled with rich flavours and aromas, recognized as The Best Coffee Shop of 2025 and proudly awarded a Solete Repsol, a distinction granted to high-quality casual dining spots. Not only does Pionero Coffee Roasters offer exceptional latte, cappuccino, or espresso, its expert baristas also craft lesser-seen filter coffees like Chemex, V60, or Aeropress. Alejandro Arbesú, a certified Q Arabica Grader, personally selects and roasts each coffee so as to bring out its unique flavour profile, all in full view through his glass-walled lab, where the roasting process of micro-lots can be followed. Every batch is always crafted with precision and full traceability, ensuring exceptional quality. The menu also features homemade pastries, artisanal toast and sandwiches, including their now-famous bikini, a must-try for any visitor.

C. Marqués de Pidal, 21, 33004 Oviedo · Tl. 656 599 786 · pionerocoffee.com



THE JOY OF SHOPPING

EL CORTE INGLÉS, S.A. C/ Hemosilla 112, 28009 Madrid



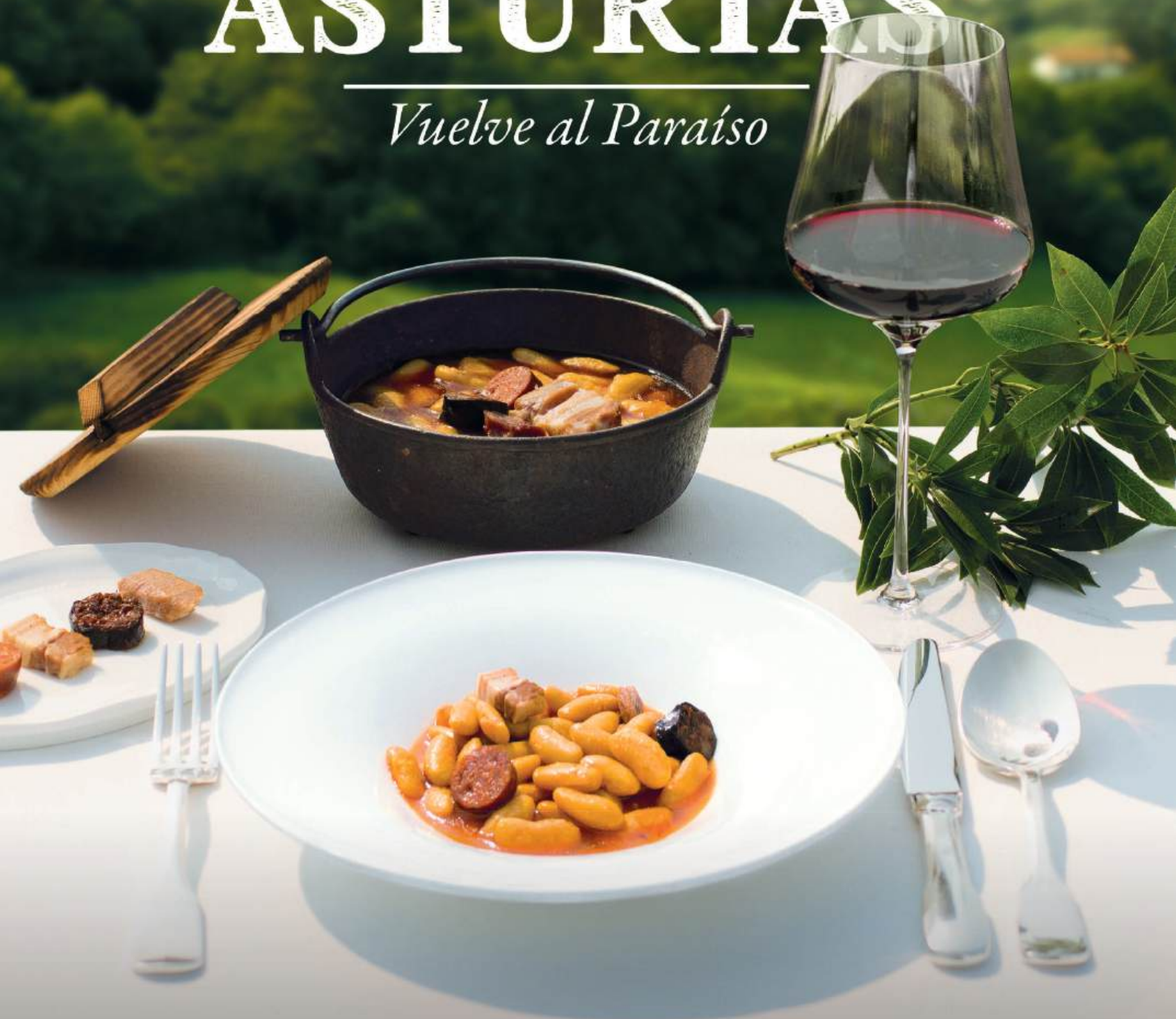
10% + TAX
REWARD CARD REFUND
UP TO 15.7%
ONLY VALID FOR NON-RESIDENT FOREIGN VISITORS
CHECK CONDITIONS IN-STORE

El Corte Inglés

DEPARTMENT STORES
SPAIN & PORTUGAL

Vuelve a sentir
ASTURIAS

Vuelve al Paraíso



turismoasturias.es



Principáu
d'Asturies



Asturias
paraíso natural