

TURISMO GASTRONÓMICO EN ASTURIAS

*Francisco Feo Parrondo**

Universidad Autónoma de Madrid

RESUMEN

Se analizan las ferias, fiestas, certámenes y jornadas gastronómicas que se organizan prácticamente en el 82% de los municipios asturianos con el objetivo de dar a conocer los principales productos alimenticios del Principado y atraer turistas a degustarlos.

Palabras clave: Turismo, gastronomía, Asturias.

ABSTRACT

The fairs, festivals, contests and gastronomic conferences that are organized in 82% of the asturian municipalities are analysed, in order to publicize the main culinary products of the Principality and to attract tourists to try them.

Key words: Tourism, gastronomy, Asturias.

1. INTRODUCCIÓN

A lo largo de las últimas décadas ha tendido a generalizarse la actividad turística a nivel espacial y social, diversificando productos y dando lugar a turismos específicos y «las pautas de consumo más recientes han privilegiado los bienes volátiles en detrimento de los bienes manufacturados. Ello implica que la cultura, el ocio y el turismo han desplazado a la actividad laboral como eje del nivel y las relaciones sociales. La actividad turística ya no es marginal o paralela, sino general y estructural» (Vera et al., 1997, pp. 20). Para adaptarse a estos profundos cambios, «la investigación geo-turística ha alcanzado en España un nivel

Fecha de recepción: 15 de febrero de 2005.

Fecha de aceptación: 25 de mayo de 2005.

* Departamento de Geografía. Universidad Autónoma de Madrid. 28049 MADRID (España). E-mail: francisco.feo@uam.es

de desarrollo y madurez avanzado» (Valenzuela Rubio, 1998-99, pp. 70) pese a lo cual aún quedan muchos aspectos por analizar en profundidad.

Uno de los recursos turísticos potenciados en las dos últimas décadas es el gastronómico¹. Como señalan B. Gómez y X. A. Armesto, «en el turismo gastronómico, los productos alimenticios y las especialidades culinarias se convierten en vehículo de acercamiento cultural en la medida en que se configuran como elementos identificadores de pueblos y territorios. Esta nueva forma de aproximación a la cultura de un lugar, región o país tiene un carácter más activo y vivencial, lúdico y festivo y, a priori, procura un desarrollo sostenible que pasa por: a) asegurar el mantenimiento de los recursos turísticos; b) mejorar los niveles de bienestar de la población que se encarga de su producción y comercialización y, por último, c) garantizar la satisfacción de la experiencia turística por la vía de la calidad. Esta satisfacción de la experiencia turística por la vía de la calidad va ligada con frecuencia a la existencia y promoción de productos alimentarios con marchamo de calidad» (Gómez Martín y Armesto López, 2002, pp. 139)².

Se trata de recuperar la alimentación tradicional de cada zona como contraste con el modelo dominante en muchas familias de zonas urbanas de países desarrollados en las que, pese a los cambios recientes en los hábitos de consumo alimenticio, «es un hecho inapelable que el modelo MacDonalizado, masificado y normalizado de consumo sigue siendo dominante cargando además sobre los colectivos más débiles (niños, jóvenes, ancianos) que no pueden resistirse por su escaso nivel económico y/o cultural (clases medias bajas decadentes, parados de larga duración, inmigrantes en trance de ser aculturados» (Alonso, 2002, pp. 14-15).

La deficiente alimentación se acentúa cada vez más con «las comidas rápidas por cuestiones profesionales y por la creciente incorporación de la mujer al trabajo remunerado fuera del hogar. Cada vez dedicamos menos tiempo a seleccionar los alimentos que compramos y a prepararlos con tiempo suficiente. Todo ello se traduce en una dieta menos adecuada y variada basada en productos congelados y precocinados» (Feo Parrondo, 2002, pp. 20). Aunque algunos tiendan a incorporar a su dieta productos ecológicos, no son fáciles de localizar, son muy perecederos al no usar conservantes y sus precios sólo hacen posible su compra a personas con poder adquisitivo elevado: «determinados aceites ecológicos españoles se destinan casi exclusivamente a la exportación hacia Estados Unidos, donde el precio es cinco veces superior al de productos alternativos en las grandes ciudades españolas» (Feo Parrondo, 2002, pp. 20). En estas circunstancias, es lógico que en tiempo de ocio, los turistas busquemos una dieta rica y variada, lo más alejada posible de la comida rápida que realizamos habitualmente en periodos de alta ocupación laboral, y más teniendo en cuenta que, como ha señalado Mabel Gracia, «el comportamiento alimentario marca tanto las semejanzas como las diferencias étnicas y sociales, clasifica y jerarquiza a las personas y a los grupos, expresa formas de concebir el mundo e incorpora un gran poder de evoca-

1 Como ha apuntado Carmen Gaona, aproximadamente un 25% de los gastos de los turistas es en alimentación al incluir los consumidos y los que compran para el regreso (Gaona, 1999, pp. 757), jugando un papel clave para el mantenimiento del empleo agrario, agroindustrial, de bares y restaurantes, comercios, etc.

2 Incluyen un análisis de los alimentos de calidad en España, rutas temáticas, viajes a lugares de prestigio gastronómico, ferias, fiestas, etc.

ción simbólica hasta el punto de evidenciar que, en efecto, somos lo que comemos» (García Arnaiz, 2002, pp. 15).

Elena Expeitx ha explicado muy claramente los cambios recientes en el consumo de productos típicos catalanes, constatando que es una modificación generalizable al resto de España: «Se trataba de productos que normalmente formaban parte de la dieta cotidiana, más o menos apreciados localmente (algunos más bien poco prestigiosos, por ser considerados <comida de pobres>, como algunas legumbres, por ejemplo). Ahora son más bien productos de consumo festivo, extraordinario, más o menos ritualizado. Eran consumidos por la gente del lugar, en casa o en el campo: ahora se consumen a menudo en el restaurante, un alto porcentaje de consumidores no son de la zona de producción (veraneantes, turistas, familiares y conocidos...) (Expeitx Bernat, 1999, pp. 793). Para Elena Expeitx, «la recuperación de estos productos va acompañada, en general, de algún tipo de promoción (fiestas dedicadas a productos artesanos, folletos con referencias a su historia y su carácter <tradicional>, concursos como el Concurso de Quesos de la Seu d'Urgell, etc.); o de estrategias de protección y de valoración, como las protecciones jurídicas» (Expeitx Bernat, 1999, pp. 795).

2. GASTRONOMÍA Y TURISMO EN ESPAÑA

Las referencias recientes a los intentos de utilizar la gastronomía de cada zona como atractivo turístico son muy frecuentes en países de nuestro entorno como Italia, Francia y Portugal y en todas las regiones españolas³. España presenta una gran pluralidad culinaria por razones agrícolas, ganaderas, pesqueras, históricas, socioculturales, etc., acentuada por los turistas extranjeros y, más recientemente, por los inmigrantes. Por razones de espacio, limitaremos el número de ejemplos, siendo conscientes de que, probablemente, cada provincia organiza suficientes ferias, festivales y jornadas gastronómicas como para propiciar un artículo como el presente. De hecho, las grandes ferias nacionales (46 al año), entre 1997 y 2001, han incrementado el número de expositores de 75.544 a 105.526 y el de visitantes de 6.738.028 a 14.544.730 (El Campo hoy, 1-7 noviembre 2002, pp. 35).

En Andalucía, cada vez hay más fiestas, ferias y romerías y «no hay fiesta en la que la alimentación no esté presente. La mesa supone el obligado eje ya que a todos aglutina» (González Turmo, 1997, pp. 167). Isabel González señala que «muchas fiestas coinciden con la Virgen de Agosto y con la finalización de las cosechas. No es, desde luego, una singularidad andaluza, sino muy al contrario, un rasgo común a todo el mundo rural del Occidente» (González Turmo, 1997, pp. 172). Esta misma autora apunta que «la costumbre de que los ayuntamientos regalen, durante las ferias, con un gigantesco potaje de garbanzos a lugareños y forasteros es reciente, pero cada vez cuenta con más pueblos adeptos a la vista del éxito que tienen semejantes iniciativas. En el caso de Aznarcóllar, se hace en septiembre y también en agosto, en esta ocasión gracias a la Hermandad, que también organiza, para recaudar fondos una <buñolá> y una <sardiná>» (González Turmo, 1997, pp. 175-176).

3 Mariano García y Fina Casalderrey (1994) señalan que estas fiestas tienen su origen en las «bacanales» que se celebraban en Atenas en homenaje a Baco cuando finalizaba la vendimia.

En las zonas montañosas de Andalucía oriental, «el agroturismo contribuye a la revalorización de los productos locales, ya que la mayoría de los aficionados al mismo demandan productos agrarios naturales o fabricados de forma artesanal, típicos de la región» (Sayadi y Calatrava, 2001, pp. 134). Estos mismos autores señalan que, al contrario, también una buena gastronomía influye muy positivamente en el agroturismo y en el turismo en general. En la Alpujarra alta oriental granadina la actividad y servicio más valorado por los turistas en la explotación agraria es «restaurante y comida a base de platos hechos con productos de la granja» (Sayadi y Calatrava, 2001, pp. 145) con una valoración media de 7'80.

En Murcia la situación es similar. El «Programa de Agroactividades», promovido por los LEADER, incita al turista que pernocta en alojamientos rurales a participar en actividades tradicionales de la zona y en citas gastronómicas: «durante la temporada otoño-invierno (1994-1995) se han programado los días del pan, de los dulces, de la matanza, del aguardiente, del queso, del aceite, de las esencias y de la miel» (Espejo Marín, 1997, pp. 394). Junto con rutas artesanales, visitas a castillos, etc., con «gran acogida entre los participantes» (Espejo Marín, 1997, pp. 395). Asimismo, al amparo del turismo rural «surgen iniciativas de vecinos que ofrecen la gastronomía tradicional» (Andrés Sarasa, 1998, pp. 36).

Mercedes Millán incluye entre los productos artesanales murcianos de alta valoración por los turistas algunos alimentos como quesos, embutidos «y, sobre todo, dulces cuya base se encuentra en los almendros, el trigo, los huevos... Por ejemplo, Moratalla es conocida por la calidad de sus mazapanes y Caravaca por las yemas» (Millán Escriche, 2001, pp. 121). La propia Mercedes Millán incluye como viejos recursos para los nuevos turistas la gastronomía murciana: «se trata de una alimentación muy diferente según nos refiramos a las tierras más altas del interior, a la Huerta o a la costa, aunque generalmente destaca por las frutas y verduras; los arroces con conejo, pollo, caracoles, en caldero, etc.; michirones; migas; legumbres; potajes, y carnes de cerdo o cordero entre otros» (Millán Escriche, 2001, pp. 121).

Algunas ferias tienen también notable importancia en Aragón. Es el caso de la fiesta de la vendimia en Cariñena, iniciada en 1960 y patrocinada por el Gobierno de Aragón, el Ayuntamiento e Ibercaja, con catas de vino con Denominación de Origen, visita a las bodegas, fiestas, autobuses gratuitos de ida y vuelta desde Zaragoza, etc. (Heraldo de Aragón, 26-8-2003, suplemento especial de ocho páginas). La feria del jamón de Teruel contó con la participación de 260 empresas y unos 12.000 visitantes en el 2003 (Heraldo de Aragón, 22-9-2003, pp. 14). La Feria Internacional de la Trufa en Sarrión (Teruel) contó con vendedores locales, del resto de Aragón, Comunidad Valenciana, Francia e Italia y por la escasa cosecha, este hongo de las sierras turolenses se llega a vender a 1.200 euros/kilo (Heraldo de Aragón, 12-12-2004, pp. 28).

También son frecuentes las jornadas gastronómicas en regiones limítrofes con el Principado. En la provincia de León tienen notable importancia las jornadas micológicas en Ponferrada y Cistierna, las de la matanza en Maragatería, la de magosto en Santa Marina del Sil, los festivales del botillo en Turienzo y La Ribera, las gastronómicas de La Tercia y la de la cecina de chivo en Vegacervera en la que se repartieron en el 2002 más de mil kilos entre los miles de asistentes (Diario de León, 8-11-2003, pp. 12).

En Cantabria son numerosas las jornadas gastronómicas relacionadas con el pescado en zonas costeras: feria de la anchoa en Santoña, festival gastronómico del mar en San Vicente de la Barquera, jornadas del bocarte en Laredo, del bacalao en Suances y fiesta del chicharro en Santander, con raciones para más de mil personas (El Diario Montañés, 24-11-2002, pp. 12). También se celebran otras jornadas como las de las setas en Adarzo, las del queso en Laredo, las fiestas del cocido en Ucieda y Camargo con 3.500 y 4.500 raciones respectivamente en 2004 (El Diario Montañés, 5-9-2004, pp. 16), las jornadas del cerdo en Cabezón de la Sal (El Diario Montañés, 19-11-2004, pp. 68), la fiesta de la sidra en Escalante y la feria de la sidra en Cabezón de la Sal patrocinada por la Cofradía de la sidra y la Asociación de Amigos de la sidra de Cantabria con productores cántabros, vascos y asturianos y, sobre todo, la fiesta del orujo en Potes, cofinanciada por el Ayuntamiento y la Consejería de Cultura, Turismo y Deportes, la Academia Cántabra de Gastronomía y seis empresas orujeras, que contó con más de 10.000 visitantes en el 2003 (El Diario Montañés, 5-11-2004, pp. 20).

Mayor importancia tienen aún en Galicia. Aunque existían como precedentes los magostos, la primera fiesta gastronómica gallega es la del albariño de Cambados (1953) seguida de la de Viño do Condado (1960) y la de lamprea en Arbo (1961). En 1994 se celebraba un total de 211, repartidas entre Pontevedra (78), La Coruña (73), Lugo (32) y Orense (28) (García y Casalderrey, 1994, pp. 18). Se repartían a lo largo de todos los meses del año con mínimos de 3 en enero y 4 en diciembre y máximos de 53 en agosto y 26 en julio, cuando hay más visitantes a los que dar a conocer sus productos. En 1994, los productos más festejados eran sardinas en 20 localidades, vinos y empanada en 17, castañas en 13 y miel en 12 (García y Casalderrey, 1994, pp. 32).

Pese a la ausencia de planificación, con la consiguiente coincidencia de fechas y productos, «las exaltaciones gastronómicas forman parte ya de la cultura festiva de Galicia y el éxito alcanzado las ha difundido por toda su geografía» (Escudero Gómez, 2000, pp. 220), celebrando esta Comunidad Autónoma más de trescientas fiestas gastronómicas en el cambio de siglo. Actualmente, algunas tienen gran aceptación, como la fiesta de la almeja marinera en Carril (Pontevedra) en la que en el 2003 se cocinaron 1.600 kilos repartidos entre 4.714 raciones (La Voz de Galicia, 18-8-2003, pp. 36). La fiesta de la lamprea de Arbo cumple perfectamente su misión de atraer visitantes y mantener la cultura culinaria: en abril de 2004 recibió casi 30.000 visitantes de la comarca y del norte de Portugal, forzando a cocinar más raciones de las previstas de este milenario pez del Miño (La Voz de Galicia, 26-4-2004, pp. 13).

3. FESTIVALES Y JORNADAS GASTRONÓMICAS EN ASTURIAS

En 1987, Eduardo Méndez señalaba que «el asturiano es persona epicúrea como pocas y amiga de gozar siempre que pueda. La celebración y la fartura parecen desde largo tiempo atrás inseparables. No es por eso de extrañar que las fiestas de marcado carácter gastronómico resulten cada vez más numerosas en nuestro calendario regional. Mientras unas ofrecen ya clara solera, otras van afianzándose con fortuna y nacen las restantes en los últimos años con la ilusión de hacerse duraderas» (Méndez Riestra, 1987, pp. 40).

Ya en 1996, José Antonio Fidalgo constataba que había un «rosario de festivales y jornadas gastronómicas, que hoy abarca prácticamente toda la geografía regional, cumple dos funciones importantes: la económica y la turística; ambas para lograr un objetivo común de desarrollo y de progreso. En muchos casos la iniciativa parte o partió de las entidades municipales o de asociaciones profesionales; en otros, son los propios empresarios hosteleros quienes de forma individual fomentan un cierto guiso o una materia prima determinada» (Fidalgo, 1996, pp. 433-434). Este mismo autor cifraba en 82 los festivales gastronómicos repartidos entre 47 de los 78 municipios asturianos (Fidalgo, 1996, pp. 434-447).

A comienzos del 2003 se señalaba que «casi cada uno de los 78 concejos asturianos disponen de su/sus fiestas gastronómicas para reivindicar una especialidad, una tradición, una artesanía, o para, sencillamente, proponernos un sabroso día de excursión» (El Comercio, 3-1-2003, suplemento Llantar, pp. 1). Este mismo periódico (página 3) apuntaba que «las fiestas gastronómicas son muchas, van en aumento, y muestran que el buen comer es virtud extendida por toda Asturias», situación que justificamos en este trabajo al constatar la existencia de jornadas gastronómicas durante el 2004 en 64 de los 78 municipios asturianos, con lo que un 82'05% de éstos celebran algún festival de esta índole.

Las deficientes comunicaciones han obligado al autoabastecimiento hasta fechas recientes, siendo una de las causas de la gran variedad culinaria de Asturias (Fidalgo, 1996, pp. 14-15) y «por mucho que hayan avanzado los sistemas de transporte y las comunicaciones, en la vida regional cada producto sigue fuertemente vinculado a su lugar de origen» (Méndez Riestra, 1987, pp. 8), existiendo un variado conjunto de materias primas de calidad que convierten a Asturias en «un pequeño y auténtico paraíso para el turista de la buena mesa» (Méndez Riestra, 1987, pp. 5). Hace ya casi tres décadas, José Manuel Vilabella señalaba que los mejores cónsules que Asturias tiene «son los viajeros que alguna vez nos visitaron y se holgaron con nuestra cocina y pecaron con nuestros guisos, comiendo con gula y buen apetito los manjares de la tierra» (Vilabella, 1976, pp. 29).

3.1. Fabadas, potes y otros productos agrícolas

En 1976, Vilabella definía las fabas como «las gemas de nuestra gastronomía, las piedras preciosas de nuestro tesoro culinario» (Vilabella, 1976, pp. 33) y, poco después, Méndez Riestra constataba que la fabada es «el más internacional de los platos asturianos» (Méndez Riestra, 1980, pp. 55). Para Gómez Tabanera, «pocas leguminosas han logrado en poco más de un siglo la nombradía de la faba asturiana, cuya <Denominación de Origen> supone un claro reconocimiento de una estirpe particular del *Phaseolus* amerindio, tras su extraordinaria aclimatación al Principado de Asturias» (Gómez Tabanera, 1999, pp. 1052).

Las jornadas gastronómicas sobre las fabas son habituales en numerosos municipios y, con mucha frecuencia, la fabada forma parte del menú de la mayoría de los festejos en el Principado. Villaviciosa organiza en marzo-abril las Jornadas gastronómicas y culturales de las fabas (XI edición en 2004) en las que se degustan con callos, rabo de toro, marisco, llámpares, mejillones, andariques, almejas, pixín, etc., con concursos de elaboración y catas en las que participan cocineros/as de la comarca Mancomunidad de la Sidra (Villaviciosa, Colunga, Nava, Cabranes, Sariego y Bimenes), exposición-venta de fabas crudas (32

vendedores en 2002, 80 en 2003 y 84 en 2004), conferencias, otros productos agroalimentarios y de artesanía, etc., organizadas por diversas asociaciones de comerciantes, cosecheros y por AVITUR (Asociación de Villaviciosa para el Turismo) atrayendo gran cantidad de visitantes (La Voz de Asturias, 26-3-2004, pp. 46).

En Colunga se celebran en diciembre conjuntamente el festival de la faba y el gastronómico. En el primero unos 70 expositores venden fabas de más de veinte variedades distintas y en el segundo unos diez restaurantes elaboran fabas con almejas, bogavantes, llámpares, liebre, etc.

El Ayuntamiento de Llanes y la Asociación Llanisca de Restaurantes (Allares) celebra desde octubre del 2002 la Semana Gastronómica de la Fabada, Fabes y Verdines con menús variados que ofrece un número creciente de restaurantes (12 en 2002, 14 en 2003 y 17 en 2004) de Llanes, Niembro, La Arguera, Toró, Riego, Celorio y Posada, con una media de más de 500 comensales en cada uno (La Nueva España, 3-11-2002, pp. 22, y 18-10-2004, pp. 19), pretendiendo promocionar este producto y desestacionalizar el turismo del municipio.

La localidad de Argüelles (Siero) celebra el festival de la faba desde 1994 hasta 2001. En el 2002 y 2003 se suspende por las malas cosechas (menos del 20% de las habituales) y en el 2004 se recupera con gran número de visitantes y más de ocho toneladas vendidas (El Comercio, 27-11-2004, pp. 30). Gran aceptación en la zona central tiene también el Homenaje a la faba del hotel ovetense de La Gruta (XXII edición en 2004) y, sobre todo, la fiesta gastronómica de La Felguera (Langreo) con concurso de cocineros de todo el Principado y que en el 2004 (XXV edición) sirvió más de 8.000 comidas (La Voz de Asturias, 13-12-2004, pp. 22). En Sama (Langreo) y Moreda (Aller) también celebran fiestas de este producto.

En la zona occidental, se organizan jornadas gastronómicas de la fabada en Arbón (Villayón) y feria de la faba en Trevías (Valdés) con venta en crudo y en menú en esta última. En la edición de octubre de 2004 se repartieron en Trevías 200 raciones de fabada y 75 kilos de castañas asadas como postre en el tradicional amagüestu (Eco de Luarca, nº 1002, pp. 6).

Mención especial merece la feria de la faba, el kiwi y la miel que se celebra en noviembre en Pravia potenciada por el Ayuntamiento y la cooperativa Pravia Verde que selecciona fabas locales para evitar que se comercialicen importadas de Galicia, Argentina, Australia, Polonia, etc. Se organizan menús con fabas, concursos de fabadas tradicionales para amas de casa, exposiciones de fabas, kiwi, miel, manzana, nueces, quesos, embutidos, etc., con el gran control de evitar fraudes a los compradores con posibles productos importados que no cumplen la normativa de Denominación de Origen.

Si la comida asturiana se identifica con la fabada, no se debe olvidar el pote o potaje, base de la dieta campesina durante mucho tiempo y hoy relegado a un segundo plano. Se celebran festivales del pote en Turón (Mieres), Belmonte y Teverga, de pote de berzas y embutidos en Tineo, de pote de antroxu en Oviedo, de pote y fabada en Santa Bárbara (San Martín del Rey Aurelio) y del potaje en Navelgas (Tineo) con bastante presencia de visitantes que consumen variedades de pote de berzas con picadillo, callos, chorizo, morcilla, lacón, tocino, etc., elaborados por numerosos concursantes: por ejemplo, 21 en Navelgas en 2004 (La Nueva España, 18-10-2004, pp. 17).

Notable aceptación tiene la semana gastronómica dedicada en Noreña al cocido organizada por la concejalía de Turismo, con visitantes de diversos municipios asturianos y leoneses (La Nueva España, 6-11-2004, pp. 17).

Existen diversas jornadas gastronómicas relacionadas con otros productos agrícolas. Es el caso de la feria de la huerta y pan de escanda en Belmonte de Miranda, de las jornadas gastronómicas de la huerta en Grado y las de arbeyos en Belmonte y arbeyos con jamón en Mieres. Tres localidades de San Martín del Rey Aurelio organizan festivales: de cebollas rellenas con bonito o carne en El Entrego, de pimientos rellenos en Blimea y de patatas rellenas en Sotrondio. Esta última celebra, coincidiendo con las fiestas de San Martín, la tradicional fiesta de los nabos, con unos 25 restaurantes que incluyen este producto como centro del menú acompañándolo de callos, casadielles y vino, siendo necesario reservar sitio con bastantes días de antelación por la alta demanda (La Voz de Asturias, 12-11-2004, pp. 37). En Proaza también se celebra el festival de los nabos y el queso de Fuente, convirtiéndose éste en aperitivo mientras el pote de nabos con chorizo, morcilla y costillas es el plato principal de este festival que llegó a la XVII edición en el 2004.

Otros festivales pretenden recuperar hábitos alimenticios en retroceso como el de la boroña de Torazo (Cabranes) y el de la boroña preñada de Colunga. En ambas se suele rellenar con jamón, chorizo y panceta, contando con gran cantidad de asistentes (La Voz de Asturias, 7-6-2004, pp. 27). En este mismo sentido hay que incluir la fiesta y el certamen de la escanda, organizada por primera vez por el Ayuntamiento de Grado en el 2000, pretendiendo recuperar este cultivo típico asturiano que durante siglos fue la base para elaborar pan y para pagar foros y rentas durante el Antiguo Régimen hasta que paulatinamente fue sustituido por el maíz y los prados (Costales, 2002, pp. 37-39). La quinta edición de esta fiesta de la escanda se celebró en Grado conjuntamente con el I Mercado de productos ecológicos (de huerta, frutas, castañas, huevos, miel...) el 7 de noviembre de 2004 con participación de productores de doce municipios astures (La Nueva España, 8-11-2004, pp. 15). Desde agosto de 2002 también se celebra la feria agroalimentaria de productos ecológicos de Asturias en Lugo de Llanera, en clara expansión aunque sin alcanzar el número de visitantes que atraen los menús ecológicos organizados por hoteles rurales del norte de Navarra o la feria Biocultura en Madrid.

También están en clara expansión las jornadas micológicas que se celebran en Gijón, Paneda Nueva (Siero), Riosa e Infiesto (Piloña) y Pola de Lena, llegando en el 2004 a las ediciones XI, XV, XVII, IX y VII respectivamente, contando con menús, salidas al campo a recoger setas, conferencias, exposición en escuelas y en el Jardín Botánico de Gijón de hasta más de 400 variedades distintas recogidas en Asturias, León y Palencia (El Comercio, 16-10-2004, pp. 15, y La Nueva España, 8-11-2004, pp. 14).

3.2. Productos cárnicos

Los productos cárnicos son motivo de numerosas celebraciones gastronómicas en el Principado. En Cangas del Narcea se organizan en primavera las jornadas de la ternera asturiana, con menús a base de reses de raza asturiana, tanto de los valles como de la montaña o los cruces de ambas (Indicación Geográfica Protegida) y, en Pola de Siero, el festival de menudos de ternera.

Enorme aceptación tienen las Jornadas de los callos en Noreña (XLII edición en diciembre de 2004) con participación de unos 30 restaurantes que elaboraron menús con unos 3.500 kilos de este producto (La Voz de Asturias, 3-12-2004, pp. 45). En noviembre de 2002 se pusieron en marcha las jornadas de los callos en Luarca con apoyo del Ayuntamiento y la Asociación Empresarial de Hostelería del Principado y nueve restaurantes.

Más abundantes son las fiestas relacionadas con el porcino. Un buen ejemplo es la comida del «gochu» en Noreña, promovida por las industrias cárnicas de la zona desde 1987 con reparto de unos 800-1000 kilos anuales de paletilla asada para unos 2000-3000 comensales en los últimos años (La Nueva España, 19-9-2004, pp. 20). Esta localidad celebra también en abril las fiestas del picadillo y sabadiego. El municipio de Bimenes organiza las jornadas del gochu en diciembre, el de Caso las de la matanza y el gochu en el mismo mes con participación de casi todos los bares y restaurantes del concejo (La Voz de Asturias, 7-12-2004, pp. 26). Avilés celebra, dentro de Expoalimén, un concurso de cortadores de jamón con más de 500 marcas de 110 expositores procedentes de 11 Comunidades Autónomas en junio de 2003 (La Voz de Asturias, 17-6-2003, pp. 19).

La localidad de Felechosa (Aller) organiza en diciembre las jornadas de la matanza con la colaboración del Ayuntamiento, Alletur y la Asociación de Hostelería del Principado y unos nueve restaurantes que ofrecen menús de pote con compango, picadillo casero, lomo adobado, etc., como atractivo culinario para los esquiadores que acuden a la cercana estación de San Isidro (La Nueva España, 3-12-2004, pp. 34-35).

Productos porcinos sirven de eje para las jornadas gastronómicas de marzo en Tineo (XVII edición en 2004) organizadas por la Junta local de Hostelería y restaurantes y bares de Tineo, El Crucero y Casares. Desde el 2002 se organiza también en Tineo, y en agosto, el festival del chosco, considerado como el producto estrella del concejo por la Junta local de Hostelería, con participación de nueve fábricas de embutidos.

El sector avícola cuenta con celebraciones de las jornadas gastronómicas del pitu de caleya en Ujo (Mieres) y en Las Regueras, utilizando esta variedad como base del menú. En Las Regueras, las jornadas gastronómicas (V edición en febrero de 2005) combinan pote y pitu caleya como principales ingredientes en la comida, aligerando la cena con sopa de pitu, croquetas, pitu de caleya con patatas (La Nueva España, 4-2-2005, pp. 33).

Se celebran diversas fiestas relacionadas con el sector caprino (jornadas del cabrito con patatas en Laviana) y, sobre todo, con el ovino. Entre estas últimas destacan el festival del cordero a la estaca en Rubiano (Grado), la corderada en Bueño (Ribera de Arriba) y, especialmente, la Fiesta en Prau Llagüezos entre los concejos de Lena y Quirós, que se remonta a 1965, se hace oficial en 1967, declarándose de interés turístico nacional en 1983. En los últimos años se están sacrificando unos 120-130 corderos (con un peso de 1680-1800 kilos) que permiten elaborar unas dos mil raciones con un precio de 15 euros en el 2004. Patrocinada por la Asociación de Hosteleros de Lena, Caja Rural, Caja de Asturias, Gobierno del Principado y los ayuntamientos de Lena y Quirós. Indicadores de la numerosa asistencia son el número de raciones, la necesidad de regular el tráfico de subida y bajada y el presupuesto de 12.000 euros anuales (El Comercio, 3-7-2004, pp. 19).

Son también varias las localidades que organizan jornadas relacionadas con la caza: Tineo, Ponga, Felechosa (Aller) y Piloña, con preparados de jabalí, ciervo, venado, perdiz, liebre, conejo, corzo, etc., casi siempre con patatas y fabas, situación que también se da en las jornadas del jabalí, de la caza y del vino que se celebran en diciembre en Cangas del Narcea organizadas por la Asociación Local de Hostelería.

El bollu preñau es un producto típico asturiano cuyo consumo se incrementa vertiginosamente en la fiesta de Les Comadres que se celebra en Pola de Siero desde el siglo XIX organizada por la Sociedad de Festejos de la localidad (más de 1.125 socios). Juan Santana señala que, ya en 1972, tenía gran afluencia de forasteros que compran el bollu preñau (pan con manteca y chorizo dentro) en las panaderías (hasta hace poco se hacían en casa) para consumirlos con sidra. Alguna panadería llegó a vender más de cinco mil bollos en 2003 (La Voz de Asturias, 28-3-2003, pp. 35). En el 2005 se consumieron cerca de 40.000 bollos (La Nueva España, 3-2-2005, pp. 18), algunas panaderías vendieron más de 8.000 bollos rellenos de chorizo y bares y sidrerías presentaron un lleno total (La Nueva España, 4-2-2005, pp. 18). También se celebra una fiesta de bollo en Avilés y en otras muchas localidades es habitual su reparto en fiestas patronales y celebraciones de cofradías como símbolo de confraternización, realizándose en torno a él una comida campestre en la mayoría de las ocasiones.

3.3. Pescado

Los más de 300 kilómetros de costa asturiana permiten una gama amplia de pescados y mariscos en la cocina de las zonas litorales y, también, un notable número de jornadas gastronómicas con estos productos como núcleo de los respectivos menús.

En junio se celebran en Ribadesella las jornadas gastronómicas del mar (XX edición en 2004) con cocina cantábrica tradicional y nueva cocina marinera y menús con pastel de merluza, chipirón encebollado o patatas rellenas de centollo (La Voz de Asturias, 11-6-2004, pp. 43) participando en ellas habitualmente una decena de restaurantes de la localidad.

En julio se celebran Jornadas Gastronómicas del bonito en los restaurantes de Luanco (Gozón) con menús que incluyen bonito natural en ensalada, en marmitaco, en escalopines, en rollo, con arroz... y que consumieron unos 2.000 kilos en el 2003, siendo necesario reservar mesa con bastante antelación por el creciente número de visitantes, especialmente de la zona central astur. Idéntica situación se produce con las jornadas del mismo nombre en la que participan unos dieciseis restaurantes en Candás (Carreño) que prepararon unos 10.000 kilos de atún en el 2003 en platos tradicionales (marmitaco, rollo de bonito o ventresca) o más innovadores como crepes rellenos de bonito o fabes con bonito (La Nueva España, 8-7-2003, pp. 15). En agosto del 2004 se pusieron en marcha las I Jornadas Gastronómicas del bonito del norte en Gijón, con el apoyo del Ayuntamiento y Sociedad Mixta de Turismo, coincidiendo con el Festival de la Sidra y con la participación de 78 establecimientos que incluyeron ambos productos en menús de 19 euros (El Comercio, 20-8-2004, pp. 63).

En la costa central se celebran también las jornadas del bacalao en Gijón, y del bacalao y mejillón en las localidades de Salinas y Las Bárzanas (Castrillón), ambas en abril, inclu-

yendo bacalao en salsa de oricios o de pimientos, a la sidra, a la vizcaína, a la riojana, con crema de espinacas, al Cabrales, etc. En esta misma comarca tiene notable importancia el festival de la sardina que se celebra en Candás a comienzos de agosto (XXXV edición en 2004) con miles de visitantes que degustan unos 3000 kilos cocinados a la planta y acompañadas de sidra, coincidiendo con las fiestas locales de San Félix.

La Sociedad Cultural Recreativa Clarín organiza en Quintes y Quintuelles (Villaviciosa) las jornadas gastronómicas y culturales de la lámpara con participación de siete restaurantes de ambas localidades que elaboran platos con sopa de lámparas y revueltos de este producto muy demandado en la zona costera de Gijón a Villaviciosa y con capturas limitadas.

En marzo del 2004 se celebró en Bañugues (Gozón) el XXI festival del oricio, en el que se vendieron unos 4.500 kilos de oricio en diversas modalidades: al natural, cocidos, en tortilla y en empanada (El Comercio, 6-3-2004, pp. 15).

En la costa occidental se celebran las jornadas del percebe y el mar en el muelle de Tapia de Casariego en diciembre con un consumo medio diario de unos 500 kilos, y las jornadas del pescado de roca en más de una docena de restaurantes de Luarca, Villuir y Otur (Valdés), promovidas por la Asociación de Turismo Luarca-Valdés con notable afluencia de comensales.

Más numerosas, aunque aún muy lejos del número de Galicia, son las jornadas del marisco. Algunas tienen una amplia tradición (Navia) pero la mayoría se han puesto en marcha recientemente. Es el caso del homenaje al marisco que celebra el hotel La Gruta (Oviedo) y de las jornadas del marisco «la verdina» en noviembre en Llanes desde 2002. Asimismo, en 2002 se iniciaron las Jornadas Gastronómicas del marisco del concejo de Llanes, organizadas en mayo por el Ayuntamiento, el Patronato Municipal de Turismo, el Gobierno del Principado, la Escuela de Hostelería del IES de Llanes y Allares (Asociación Llanisca de Restaurantes) y con la participación habitual de 14 restaurantes de Niembro, Barro, Celorio, Parres, Vidiago, Toró, Riego, Bricia, Poo, La Arquera y Llanes (rotan de unos años a otros). En los tres años se han ofrecido menús muy variados a 35 euros: arroz con bogavante, lasaña de centollos, berberechos en salsa de gambas, almejas en salsa marinera, lenguado relleno de mariscos, ensalada de bogavante y gulas, rape con almejas y langostinos, pastel de centollo, etc. (El Comercio, 5-3-2004, pp. 17).

También recientes (VI edición en junio de 2004) son las jornadas del marisco y el cava en Tazones (Villaviciosa) patrocinadas por el Ayuntamiento, Gobierno del Principado y Caja Rural de Asturias, contando con la participación de 11 restaurantes (menú a 28 euros/persona) y hoteleros y casas de turismo rural que ofertaban alojamiento, al tiempo que se celebraba mercadillo de productos de azabache, exposición de artes de pesca, grupos de gaiteros, cata de cava gratuita en el municipio sidrero por excelencia, etc. (El Comercio, 5-6-2004, pp. 19).

Mención especial merece el festival gastronómico de la angula en marzo en San Juan de la Arena (Soto del Barco), XIX edición en 2004. Las pocas capturas de este manjar en la ría del Nalón hacen que alcancen unos precios muy elevados: 30 euros cada ración de cien gramos, lo que no impidió comercializar unos 300 kilos en los tres días del festival (El Comercio, 8-3-2004, pp. 39).

La pesca fluvial en el Principado tiene como especie más valorada el salmón⁴, celebrando en mayo en Pravia unas jornadas (XIX edición en 2004) en las que compiten más de cincuenta socios de la Asociación Coto Real que pretende promocionar el turismo gastronómico en el Bajo Nalón (Pravia, Candamo, Cornellana, Salas y Soto del Barco) (El Comercio, 17-5-2003, suplemento Llantar, pp. 4). En el excelente marco cultural del monasterio de Cornellana (Salas) se celebra desde 1999 la feria del salmón.

Existen otros muchos festivales relacionados con productos pesqueros como la trucha en las Jornadas Vega Sella que se celebran en Cangas de Onís en junio; las de la trucha y el vino en Cangas del Narcea; las de la huerta y el mar en Villaviciosa y en La Caridad (El Franco); las de huerta, río y carne roxa en Salas; las del salmón, reo y trucha en Arriendas (Parres); la de la trucha en Laviana; la de pixín (rape) en Muros del Nalón; la de monte y mar en Colunga; la de las ostras en Castropol y las de la merluza en Cudillero y Gozón.

3.4. Quesos

Son muy numerosas las referencias sobre la importancia de los quesos en Asturias. Eduardo Méndez señala que es la región española que «más variedades de quesos artesanos ofrece al degustador» (Méndez Riestra, 1987, pp. 28): Cabrales, Gamonedo/Gamoneu, Peñamellera, Buelles, Porrúa, Los Beyos, Vidiago, Casin, Afuega'l pitu, Urbiés, etc. La economía de muchos pueblos radica en su elaboración y comercialización, exportándose ya a comienzos del siglo XX el de Cabrales en cantidades importantes hacia León, Cantabria y América Latina (Fidalgo, 1996, pp. 300). Asturias «es la mayor productora de queso de España: se elaboran más de 30 variedades de queso» (AA.VV., 2004, pp. 174). Otros autores van más lejos y señalan que en Asturias se da la mayor concentación quesera de todo el continente europeo y probablemente del mundo (Pallarés, 1998, pp. 7). Para el propio Pallarés, este patrimonio se debe a sobreproducción lechera que sólo podría conservarse antaño sin deterioro a base de elaborar quesos diferentes según la personalidad de cada valle regional. Pese a reducirse el número de productores, aumenta la producción y comercialización de casi todas las variedades, pudiendo adquirirse las principales en comercios especializados y en las grandes superficies de las ciudades españolas.

Son numerosos los festivales de los distintos quesos del Principado. El último domingo de agosto se celebra en Arenas de Cabrales el certamen del queso de Cabrales (XXXIII edición en 2004) con reparto gratuito de bocadillos de este queso (con Denominación de Origen desde 1981) y concurso entre los elaboradores de la zona. Se consume sobre todo en el norte de España, exportándose también a países de la UE y a Estados Unidos. En Arenas de Cabrales, los turistas pueden comprobar cómo se elabora este producto con visitas guiadas a la cueva-exposición todos los días de primavera y verano y fines de semana y festivos en otoño e invierno.

4 Entre 1949 y 1999, se pescaron 151.112 salmones en Asturias, un 65'17% de las capturas de toda la España Atlántica, siendo los ríos Sella, Cares y Narcea los únicos españoles que superan las 500 capturas anuales (Utanda Moreno, 2003, pp. 105) cifras muy inferiores a los más de 10.000 que se capturaban en el Sella hace tres siglos y que hizo que «los obreros contratados para realizar trabajos en zonas próximas a los ríos salmoneros exigiesen que no se les alimentase con salmón más de dos o tres días a la semana, algo que hoy nos parece casi increíble por sus elevados precios» (Utanda Moreno, 2003, pp. 87).

En Benia (Onís) se realiza el certamen del queso de Gamoneu el tercer domingo de octubre organizado por el Ayuntamiento (XXV edición en 2004) con concurso-exposición y venta de este tipo de queso⁵ que de forma artesana se elabora en los puertos altos de los Picos de Europa y que, tradicionalmente, era el más serio rival del de Cabrales por su calidad. Recientemente, está en peligro de desaparecer por los problemas de los pastores con los lobos (La Voz de Asturias, 5-11-2004, pp. 38).

Los municipios de Ponga y Amieva organizan certámenes de quesos de Los Beyos. El de San Juan de Beleño (Ponga) se celebra a finales de mayo conjuntamente con unas jornadas gastronómicas en las que se comercializa este queso de alta calidad para cuya elaboración se mezcla leche de vaca, oveja y cabra. En 2004 (XXI edición) participaron 15 artesanos productores y cinco restaurantes, ofreciendo estos últimos menús con sopa de queso, pote asturiano, arroz con leche, requesón de Beyos endulzado con frutas y miel, ensalada de queso, merluza en salsa de Los Beyos, suflé de queso (La Voz de Asturias, 28-5-2004, pp. 40), vendiéndose unos 400 kilos a 10 euros/kilo (La Nueva España, 30-5-2004, pp. 20). En Amieva participan unos 15 expositores que ponen a la venta más de una tonelada de este queso en el primer fin de semana de junio (XIII edición en 2004) (La Nueva España, 6-6-2004, pp. 18), celebrando como complemento una exposición y venta de ganado.

En Cangas de Onís se lleva a cabo en octubre el Certamen de los quesos de los Picos de Europa (Cabrales, Gamoneu y Beyos) con exposición, concurso y venta por 37 participantes en 2004 (LXIV edición). Como preludeo, en el 2004, se celebró la I Feria regional de los quesos en la misma localidad con 35 queseros (25 del oriente astur, 6 de otras zonas del Principado, 3 de Cantabria y 1 de León) y gran variedad de productos (La Nueva España, 10-10-2004, pp. 23). En la propia Cangas de Onís se celebran también las jornadas nacionales del queso artesano en abril (III edición en 2004).

Panes (Peñamellera Baja) organiza también otro certamen del queso con participación de productores de la zona de Picos de Europa (Asturias, Cantabria y León). La localidad de Collada de Arniciu (Caso) celebra el certamen del queso casín a finales de agosto. En el 2002 participaron 15 productores y llegaron a unos 6.000 visitantes. En 2003 (XVI edición) participaron 14 elaboradores y 17 artesanos que vendieron quesos de 600-700 gramos a unos 6'50 euros/pieza a los 10.000 visitantes (La Voz de Asturias, 29-8-2003, pp. 24) que disfrutaron asimismo de música regional, doma de caballos, productos artesanales de madera, etc.

Gran aceptación tiene también el certamen del queso Afuega'l pitu en La Foz (Morcín) que se celebra en enero con variedades de «atrancaos» y «de trapo» y es considerado como la gran fiesta gastronómica del invierno asturiano (El Comercio, 18-1-2003, pp. 33). Está organizado por el Ayuntamiento de Morcín, la Hermandad de La Probe y Cajastur. En el 2003 se vendieron 800 kilos de quesos elaborados por 20 artesanos y los restaurantes ofrecieron menús con potaje de nabos, callos, casadielles, queso afuega'l pitu en sus variedades blanco y rojo... Este queso (elaborado en Morcín, Grado, Riosa, Salas y Pravia) se exporta a numerosos países europeos, Estados Unidos, Cuba, etc., proceso que se ha acentuado con

5 Además del Cabrales, Gamoneu y Afuega'l pitu, se está tramitando la Denominación de Origen para los quesos de Casín, Vidiago y Beyos.

la concesión de la Denominación de Origen, coincidiendo en 2005 con los 25 años del certamen (La Voz de Asturias, 24-1-2005, pp. 21).

Aunque la mayor fama la tienen los quesos de la parte oriental asturiana, no faltan certámenes queseros en el centro y occidente del Principado. Es el caso del certamen del queso tradicional en Urbiés (Mieres) con numeroso público en mayo, el del requesón y quesos en Tapia de Casariego, de la feria de quesos asturgaláicos en abril en Taramundi (IX edición en 2004) y del certamen quesero del arco atlántico en Grado con presencia de quesos de Normandía, Bretaña francesa, Portugal, Inglaterra, Irlanda, Galicia, Cantabria, País Vasco y Asturias ya en su primera edición en abril de 2003 (La Voz de Asturias, 25-4-2003, pp. 31).

3.5. Postres

Como ha señalado Fidalgo, «todos los tratadistas están de acuerdo en que un buen postre es el complemento ideal a una buena comida» (Fidalgo, 1988, pp. 137). Asturias ofrece un amplio catálogo de especialidades reposteras: casadielles, marañueles, suspiros, tociniellos, arroz con leche, etc.

Sin duda, el arroz con leche es el postre más autóctono (Vilabella, 1976, pp. 92) estando presente en casi todas las fiestas de Asturias y en la mayoría de los festivales analizados en este trabajo. Se celebra específicamente festival del arroz con leche en Santa Eulalia de Cabranes en el mes de mayo, con concurso entre 84 elaboradores de este postre estrella del recetario regional que, en el 2004, coincidiendo con la XXV edición obtuvo la declaración de «Fiesta de Interés Turístico Regional» otorgada por la Consejería de Cultura y Turismo, contó con reparto de 600 raciones gratuitas, bandas de gaiteros, etc. (La Voz de Asturias, 10-5-2004, pp. 26).

Gran difusión, con miles de visitantes anuales, tiene la Fiesta de los Güevos Pintos en Siero, siendo menor la asistencia a las jornadas del frixuelo en Santa Catalina (Pravia) y estando en proceso expansivo el festival de la fresa que se celebra en junio en Grullas (Candamo), llegando a la XVI edición en 2004 (La Nueva España, 1-6-2004, pp. 24), llegando al millar de personas las que agotaron los 485 kilos de rosquillas de la fiesta de San Blas en Jove (Gijón) (La Voz de Asturias, 4-2-2005, pp. 23).

A principios de noviembre se organiza en Boal la feria de la miel, la apícola más importante del norte de España, llegando en el 2004 a su edición número XVIII. Se comercializa miel de brezo, de sabor más fuerte que el resto de variedades, y licor de miel. Asisten habitualmente unos veinticinco productores del centro y occidente astur. Como complementos, varios restaurantes ofrecen menú con postres a base de requesón con miel, se organizan paseos a caballo para niños, concursos de bolos, bandas de gaitas, concursos gastronómicos con postres que utilizan miel como los boalinos (bombones de miel con avellanas y cubiertos de chocolate), conferencias sobre legislación apícola y producción ecológica de miel, reparto gratuito de castañas asadas y vino del país...con el apoyo del Gobierno del Principado, del Ayuntamiento y de la Asociación de Apicultores de Boal, habiéndose convertido en un elemento clave en las exportaciones de miel desde este municipio, que ascienden a unas treinta toneladas anuales (La Nueva España, 1-11-2002, pp. 32).

La Asociación de Apicultores Alleranos organiza la Muestra de la Miel en Felechosa (Aller) conjuntamente con las Jornadas Gastronómicas de la Miel para dar salida a los 60.000 kilos de este producto que se obtienen anualmente en el municipio, mayoritariamente de castaño y, en las zonas más altas, la de brezo. Habitualmente, los establecimientos hosteleros de Felechosa se abarrotan en estas jornadas al ofrecer gran variedad de productos con miel: menestra de salmón al aroma de miel, lomo asado a la miel, nueces y miel, licor de miel, etc. En las jornadas colaboran el Ayuntamiento, la Caja Rural de Asturias, las cuatro empresas que envasan miel en el municipio (exportan anualmente unos 15.000 kilos), restaurantes y sidrerías, celebrando concursos para cocineros que elaboren platos con miel (La Nueva España, 18-10-2002, pp. 30).

La Asociación de Apicultores del Valle del Nalón y el Ayuntamiento de San Martín del Rey Aurelio celebran en Sotrondio la feria de la miel con unos 15-20 expositores anuales que comercializan este producto, alcanzando los 240 kilos en la XIII edición celebrada en noviembre de 2004 pese a la intensa lluvia (La Voz de Asturias, 15-11-2004, pp. 20).

3.6. Frutos secos

Los frutos secos son otros productos que generan festivales gastronómicos. Entre estos figuran el de la nuez y productos de la huerta de la Comarca de la Sidra en Villaviciosa con mercadillo, concursos de repostería con nuez, demostraciones de artesanos confiteros, fiestas, conferencias, etc. En el 2002, hubo más de 30 expositores de los municipios comarcales (Villaviciosa, Nava, Colunga, Sariego, Bimenes y Cabranes) (La Nueva España, 17-11-2002, pp. 33). En octubre del 2004 se celebró en Infiesto (Piloña) el XXXIII Festival de la Avellana con 120 cosecheros que pusieron a la venta más de 10.000 kilos con gran afluencia de público (La Voz de Asturias, 4-10-2004, pp. 27).

Aunque muchas castañas se pudren en el suroeste asturiano, mientras en el Bierzo leonés generan bastante empleo y se exportan al resto de España y a Italia, Francia y Gran Bretaña, son numerosos los municipios astures que celebran amagüestos similares a los magostos de León y Cantabria (La Nueva España, 20-10-2002, pp. 7-9), casi todos en el mes de noviembre. Entre los más significativos figuran el festival de la castaña tradicional en Aces (Candamo) que permite su consumo con sidra, situación que se da también en el Amagüestu de la Asociación del Hórreo de Avilés, en el amagüestu de Mieres y en la fiesta de la castaña de Santa Eulalia de Oscos, donde se suelen repartir 150 kilos de castaña y 150 litros de sidra dulce. Asimismo, se coordina el consumo de castaña y sidra con miel, mermeladas, quesos, pan de escanda y productos artesanales de azabache, cestería de cáñamo y mimbre y productos de madera en el Certamen de la Castaña Valduna de Las Regueras y en el de castaña y productos de la huerta de Arriondas (Parres), contando ambos con concursos, música, bailes, etc. Sus altos valores nutritivos, con muy poca grasa (5% frente a un 50% de nueces y avellanas) propician ventas elevadas (unos 4.000 kilos en Arriondas) y un aluvión de visitantes (La Voz de Asturias, 15-11-2004, pp. 24). En otras ocasiones se diversifica más el menú, como ocurre en la fiesta de la castaña de Villoria (Laviana) aunque todos los platos incluyen castañas: esmondiaes, escalopines con crema de castañas y tarta de este fruto.

Mención especial merece el festival del esfoyón y amagüestu de Navelgas (Tineo), organizado por la Asociación Cultural El Arbedeiro, la Asociación de Mujeres Cuarto de

los Valles y la Fundación Isabel Marsá, que alcanzó la novena edición a comienzos de noviembre del 2004. Es una celebración vinculada a la recolección de maíz y castañas, con reuniones para desojar y enristrar las panoyas de maíz, que se celebraron en las casas de los vecinos por turnos a lo largo del siglo XX, y que se acompañaban con una cena de castañas asadas (La Voz de Asturias, 8-11-2002, pp. 31). Actualmente, en Navelgas se acompañan con comidas variadas, tortas de maíz, sidra y castañas que los vecinos reparten entre los visitantes: 150 kilos en 2004 (La Voz de Asturias, 7-11-2004, pp. 40).

Esta tradición se está recuperando en los últimos años en muchos núcleos del Principado como colegios de Oviedo, Trubia, Lena, Salas, Cangas del Narcea y Gijón, con participación de profesores, padres y alumnos en estas actividades extraescolares que se marcan como objetivo que los alumnos conozcan costumbres «que han sido durante años, en muchos núcleos rurales, motivo de alegría y de reunión de los vecinos» (La Voz de Asturias, 23-11-2002, pp. 44)⁶.

3.7. Bebidas

Bebida y sidra se asocian en Asturias por la larga tradición en la elaboración y consumo de esta bebida. El Principado elabora casi el 73% del total de sidra producida en España, seguida de Euskadi con un 21% y Galicia con un 6% (El País, 23-8-2000, pp. 35).

Nava organiza en julio el Festival de la Sidra (XXVII edición en 2004), contando con gran número de visitantes, llegando ya a unos 25.000 en 1996, la mayoría de los cuales llegaron en trenes especiales (sidrotrenes) desde Oviedo, Gijón y Cuenca del Nalón a El Berrón (La Nueva España, 14-7-1996, pp. V). Incluye concurso de sidra, gaitas, grupos folklóricos, juego de bolos, degustación de sidra con embutidos y quesos de la zona, concurso de escanciadores, etc., con participación de 42 lagareros (El Comercio, 5-7-2001, pp. 25) que suelen repartir gratis unos 2.000 litros anuales, siendo cada año «un punto importante en el calendario lúdico del verano asturiano» (La Voz de Asturias, 8-7-2000, pp. 32). La localidad de Nava organizó también en junio del 2000 la II Feria Internacional de la Sidra con un presupuesto de 12'5 millones de pesetas (La Nueva España, 29-3-2000, pp. 20), financiada por Consejería de Medio Rural, Ayuntamiento de Nava y Caja de Asturias.

Villaviciosa, principal municipio productor de sidra, organiza la Fiesta de la Sidra (VII edición en septiembre 2004) con participación de doce llagares que reparten gratuitamente unos 3.600 litros junto con empanadas, bollos preñaos, postres caseros, etc., a visitantes de las casetas del centro de la villa (La Nueva España, 7-9-2003, pp. 19). Esta localidad organiza también el festival de la Manzana y el Concurso Exposición de Manzana Selecta y de Sidra de Asturias desde hace más de un cuarto de siglo. Desde 2003, la localidad de Tazonés (Villaviciosa) organiza en octubre las Jornadas Gastronómicas de la Ría y la Sidra con participación de la Asociación de Hosteleros y Comerciantes y menús de moluscos (alme-

6 Las clásicas reuniones festivas del amagüestu (magüestu, magostón, magostu o magostal, según las zonas) «han dejado de celebrarse en sus formas más tradicionales, pero han tenido una espectacular difusión en ambientes ajenos al mundo estrictamente rural, realizándose, por ejemplo, en el medio escolar, con un evidente sentido de dar a estas celebraciones, un significado de identidad» (González-Quevedo, 2002, pp. 235).

jas, ostras, navajas), pescado (lubina, pixín) y sidra a 25 euros por persona (El Comercio, 18-10-2003, pp. 17).

La fiesta de la sidra en Gijón (XIII edición en 2004) reparte anualmente en agosto unos 25.000-30.000 litros escanciados por unos 2.700 expertos y ofrecidos por unos 30 lagares junto con helados, bombones y tartas de sidra (La Nueva España, 25-8-2002, pp. 8).

Oviedo organiza anualmente la cata de la primera sidra de la temporada en la calle Gascona, con unas 7000-8000 personas que en el 2002 bebieron 11.000 botellas cedidas por 16 lagares (El Comercio, 22-4-2002, pp. 2), incluyendo concurso de escanciado, degustación de sidra y otros artículos gastronómicos, música regional, etc.

La Felguera (Langreo) organiza las jornadas de la sidra en abril desde 1997 aunque el concurso de escanciadores cumplió medio siglo en el 2003. En 2004 se distribuyeron casi 9.000 litros entre 17 lagares, contando con una asistencia multitudinaria (La Nueva España, 25-4-2004, pp. 15).

Otras localidades celebran también en los últimos años ferias de la sidra artesanal y natural como Trasona, Corvera, etc., con participación frecuente en cada una de ellas de 20-25 lagareros. José María Osoro, gerente de la Asociación de Lagareros de Asturias (ALA) señalaba en el 2002 que «la gastronomía, y con ella la sidra, es el segundo motivo, tras el paisaje, para visitar Asturias» (La Nueva España, 22-11-2002, pp. 8).

Cangas del Narcea organiza las jornadas del jabalí y del vino y Avilés la feria del queso y vino. La primera coincide con la vendimia y, junto con la apertura de nuevas bodegas y la concesión de la IGP «vinos de la Tierra de Cangas» en 2001, ha contribuido a la recuperación de este producto en el suroeste astur (Feo Parrondo, 2004, pp. 475-478).

Avilés organiza el festival de la cerveza y feria de la malta fermentada en agosto (XII edición en 2004) con notable asistencia de público, similar a las más de 2.000 personas de la fiesta de la cerveza de Alsasua (Navarra) que consumieron 2.200 litros (Diario de Navarra, 4-9-2004, pp. 32) y muy lejos de los siete millones de litros y turistas que atrae a finales de septiembre y/o comienzos de octubre la Oktoberfest (gran fiesta de la cerveza) que se celebra en Munich desde 1810 (Feo Parrondo, en prensa). Todos los análisis sobre estos festivales en distintos países europeos insisten en que cambian los hábitos de consumo y aumentan la demanda de bebidas como la cerveza.

3.8. Productos variados

A lo largo de las páginas anteriores se ha podido comprobar que las jornadas gastronómicas se centran en productos concretos (aunque luego se diversificasen en el menú) pero también abundan las que pretenden difundir más de un artículo entre los visitantes, situación que se da especialmente en ferias de Muestras como la de Tineo que pasa de 111 expositores en 1990 a 189 en 2002 y de unos 25.000 a 75.000 visitantes entre dichos años (Feo Parrondo, 2003, pp. 16). La feria de muestras de Otur (Valdés) contó con 150 expositores y más de 15.000 visitantes en casi tres días a finales de mayo del 2004 (Eco de Luarca, n° 994, pp. 16).

Las ferias de alimentación (Expoalimén) de Avilés y Mieres llegan a contar con unas 400 empresas del sector procedentes de 11 Comunidades Autónomas. La feria de productos asturianos en Castropol desde el 2003 comercializa fabas, sidra, ternera de Asturias,

vino de la Tierra de Cangas y otros productos con Denominación de Origen o Indicación Geográfica Protegida. Tapia celebró en agosto del 2004 la edición número XII de su feria Campomar y Avilés en mayo la XXIII del queso y vino con 65 expositores de diez Comunidades Autónomas (El Comercio, 22-5-2004, pp. 16).

Hostelería de Asturias celebró en Oviedo el Plan de Excelencia Turística con el menú del antroxu antes de los carnavales de finales de febrero de 2004, bajo el lema «Sabores de Oviedo, sabores de Vetusta» que pretende mejorar el servicio y la calidad de la hostelería local y proyectar y exportar los productos tradicionales fuera de las fronteras del Principado» (La Voz de Asturias, 21-2-2004, pp. 16). En mayo volvió a celebrar un acto similar con motivo de la tradicional fiesta de La Ascensión (La Voz de Asturias 14-5-2004, pp. 20) y en noviembre lo mismo, coincidiendo con las jornadas «entre pucheros y almohadas» con participación de restaurantes y hoteles que invirtieron 11.317 euros en su difusión en todas las comunidades limítrofes y en Madrid (La Nueva España, 6-11-2004, pp. 9). Asimismo, el Club de Municipios de Excelencia Turística de la España Verde, que incluye a cuatro asturianos (Cudillero, Gijón, Llanes y Ribadesella) realiza periódicamente diversas muestras gastronómicas de sus productos (La Voz de Asturias, 25-3-2004, pp. 49).

Diversos municipios celebran jornadas gastronómicas sin especificar el producto a promocionar: Proaza (XVII edición en enero de 2004), Quirós (en marzo 2004), las de San Valentín en Tazones (Villaviciosa) en febrero, y las del Valle del Navia en febrero, turnándose los municipios de Navia, Villayón, Illano, Pesoz, Boal, Grandas de Salime y Coaña con menús específicos en cada término: fabes con marisco y pescado en Navia, queso en Coaña, embutidos en Villayón y Coaña, etc.

Estas jornadas gastronómicas muestran la gran variedad de alimentación en Asturias aunque la fabada, el queso de Cabrales y la sidra natural sean consideradas como las tres grandes aportaciones del pueblo astur a la alimentación universal (Méndez Riestra, 1980, pp. 55).

3.9. Otras jornadas gastronómicas

En el Principado se organizan otras jornadas gastronómicas con productos procedentes de otras Comunidades Autónomas. Es el caso de las jornadas de la cocina gallega en Granda (Siero) con pulpo a feira de Carballino, pescados en salsa, tartas de queso, etc., las del cocido maragato en Gijón o las de Zamora en Avilés. Incluso se celebraron el Oviedo las II jornadas de cocina japonesa en el restaurante El Camín del 27 de febrero al 3 de marzo del 2003 con menús a 50 euros/persona (El Comercio, suplemento Llantar, 20-3-2003, pp. 6).

Los productos alimenticios asturianos se dan a conocer en jornadas gastronómicas como las del homenaje a las fabas en el madrileño hotel Ritz en abril del 2004, la feria internacional de turismo de Milán (febrero del 2003), las de Zurich y Friburgo de diciembre del 2002, la exposición Alimentaria en Lisboa en 2003, etc. Porque, como ha señalado Alfredo García Quintana, presidente de la AEHPA (Asociación Empresarial de Hostelería del Principado de Asturias), «la promoción de la gastronomía en el exterior ayuda a potenciar un recurso turístico de primer orden, muy valorado por los visitantes» (La Voz de Asturias, 12-12-2002, pp. 14).

BIBLIOGRAFÍA⁷

- AA.VV. (2004): *Nuestra cocina. Asturias*, Madrid, Cirio, 192 págs.
- ALONSO, L. E. (2002): «¿Un nuevo consumidor?», *Abaco. Revista de cultura y ciencias sociales*, 31, pp. 11-18.
- ANDRÉS SARASA, J. L. (1998): *Turismo y territorio en la Región de Murcia*, Murcia, Inst. de Fomento, 156 págs.
- COSTALES, M. (2002): «La escanda: cereal astur», *Viejo Cuvia*, 1, pp. 37-39.
- ESCUADERO GÓMEZ, L. F. (2000): «Las fiestas gastronómicas, atractivo turístico y promocional del sector agropecuario gallego. La fiesta de la empanada en Bandeira (Pontevedra)», *Actas del X Coloquio de Geografía Rural de España*, Lleida, Universitat-AGE, 1002 págs, cfr. pp. 215-221.
- ESPEITX BERNAT, E. (1999): «Producción, distribución y consumo de los productos <de la tierra>. El caso de Cataluña» en *Alimentación y cultura*, Huesca, La Val de Onsera, t.2, 1212 págs., cfr. pp. 780-796.
- ESPEJO MARÍN, C. (1997): «La experiencia turística en el Noroeste de la región de Murcia» en VALENZUELA, M. (Coord.): *Los turismos de interior. El retorno a la tradición viajera*, Madrid, Universidad Autónoma, 752 págs., cfr. pp. 391-400.
- FEO PARRONDO, F. (2002): «Consumo ecológico», *Eco de Luarca*, 961, pp. 20.
- FEO PARRONDO, F. (2003): «Feria de Muestras de Tineo (1989-2003)», *Eco de Luarca*, 967, pp. 16.
- FEO PARRONDO, F. (2004): «Evolución histórica y situación actual del viñedo asturiano» en *Historia, clima y paisaje. Estudios geográficos en memoria del profesor Antonio López Gómez*, Valencia, Universitat de Valencia, Universidad Autónoma de Madrid y Universitat d'Alacant, 568 págs., cfr. pp. 469-479.
- FEO PARRONDO, F.: «La industria cervecera en España», *Anales de Geografía de la Universidad Complutense*, (en prensa).
- FIDALGO, J. A. (1988): *Asturias, parada y fonda. Guía gastronómica*, Gijón, Silverio Cañada, 174 págs.
- FIDALGO, J. A. (1996): *El libro de la cocina asturiana*, Gijón, Gran Enciclopedia Asturiana, 480 págs.
- GANDARA, J.M.G. y SCHLÜTER, R.G. (Coords.) (2003): *Gastronomía y Turismo. Una introducción*, Buenos Aires, Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos, 191 págs.
- GAONA, C. (1999): «La alimentación como variable a tener en cuenta en los estudios de desarrollo rural» en *Alimentación y cultura*, Huesca, La Val de Onsera, t. 2, 1212 págs., cfr. pp. 749-764.
- GARCÍA, M. y CASALDERREY, F. (1994): *Festas gastronómicas de Galicia. Festas, receitas, calendario e puntos de interese turístico*, Vigo, Edicións Xerais de Galicia, 446 págs.

7 Además de la bibliografía citada se han utilizado numerosas noticias de prensa asturiana (La Voz de Asturias, La Nueva España, El Comercio y Eco de Luarca), de ámbito nacional (El País) y de otras regiones (Heraldo de Aragón, Diario de León, El Diario Montañés, Diario de Navarra y La Voz de Galicia).

- GRACIA ARNÁIZ, M. (2002): «La alimentación en el umbral del siglo XXI: una agenda para investigación sociocultural en España» en GRACIA ARNAIZ, M. (Coord): *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*, Barcelona, Ariel, 382 págs., cfr. pp. 15-38.
- GÓMEZ TABANERA, J. M. (1999): «Del phaseolus a les fabes asturianas» en *Alimentación y cultura*, Huesca, La Val de Onsera, t. 2, 1212 págs., cfr. pp. 1052-1065.
- GONZÁLEZ-QUEVEDO, R. (2002): *Antropología social y cultural de Asturias. Introducción a la cultura asturiana*, Siero, Madú, 446 págs.
- GONZÁLEZ TURMO, I. (1997): *Comida de rico, comida de pobre. Evolución de los hábitos alimenticios en el Occidente andaluz (siglo XX)*, Sevilla, Universidad, 348 págs.
- MÉNDEZ RIESTRA, E. (1980): *Comer en Asturias*, Madrid, Dédalo, 188 págs.
- MÉNDEZ RIESTRA, E. (1987): *Guía gastronómica de Asturias*, Oviedo, Principado de Asturias, 98 págs.
- MILLÁN ESCRICHE, M. (2001): «Viejos recursos para nuevos turismos: el caso de la Región de Murcia», *Cuadernos de Turismo*, 8, pp. 109-128.
- PALLARÉS, J. G. (1998): *Guía de productos de la tierra. Oviedo*, Madrid, EDAF, 112 págs.
- SANTANA, J. (1981): *De gastronomía asturiana*, Oviedo, Gofer, 148 págs.
- SAYADI, S. y CALATRAVA, J. (2001): «Agroturismo y desarrollo rural: situación actual, potencial y estrategias en zonas de montaña del sureste español», *Cuadernos de Turismo*, 7, pp. 131-157.
- UTANDA MORENO, L. (2003): «La pesca del salmón en España (1949-1999)», *Estudios Geográficos*, 250, pp. 87-106.
- VALENZUELA RUBIO, M. (1998-99): «La imagen geográfica del turismo en España (1962-1998). Crónica breve de una gran expansión», *Boletín de la Real Sociedad Geográfica*, 134-135, pp. 67-103.
- VERA, J. F. (Coord.) (1997): *Análisis territorial del turismo*, Barcelona, Ariel, 444 págs.
- VILABELLA, J. M. (1976): *Guía gastronómica de Asturias*, Oviedo, Ayalga, 228 págs.