



CUDILLERO

ESTACIONES GASTRONÓMICAS ASTURIAS



El pasado mes de enero se fallaron los premios de la XXIII edición del Concurso al Mejor Producto de Turismo Activo en la Feria Internacional de Turismo (Fitur). Más de 8.000 lectores de AireLibre, periodistas especializados y personalidades del sector eligieron los mejores de entre todos los presentados. Los ganadores han sido en categoría Internacional: 105 Paraísos Indígenas, experiencias maravillosas del México profundo y Kayak4conservation turismo ecológico comunitario en Kayak, Raja Ampat, Papúa Indonesia. Y en Nacional: #estacionesgastroómicas, Cudillero, Asturias; Astroturismo La Palma, Breña Baja, La Palma; Parques Naturales de Galicia, experiencias en plena naturaleza, Galicia y Expedición Douro en Kayak, Zamora.

Organizan:

AireLibre



Venir a Cudillero de escapada gastronómica siempre es una apuesta segura para disfrutar de sus pescados y mariscos traídos fresquísimo de sus costas, de ese bravo mar Cantábrico que nos da productos con gran sabor y textura.

Esto sin olvidarnos de la tierra, que nos ofrece la carne jugosa y sabrosa de la Ternera Asturiana que pasta en la costa e interior y que casi no necesita aditamentos por su potente sabor. Parte de esta fértil tierra es la huerta asturiana que completa el menú ofreciéndonos la perfecta guarnición o entrantes sanos y equilibrados.

Pero también hay que regar bien la comida con un fresco culín de Sidra de Asturias o un Vino de Cangas, las bebidas autóctonas asturianas con denominación de origen, que cada vez tienen más proyección en el exterior.

Desde Cudillero Empresas Turísticas Asociadas se promueven las Estaciones Gastronómicas porque queremos que nuestros visitantes deleiten sus paladares con 4 productos indispensables en el ideario gastronómico de los pixuetos (gentilicio de Cudillero): el pulpo de pedreru, la merluza de pincho, les fabes y el calamar.

Estos reconocidos símbolos culinarios merecerían un capítulo a parte pero os abriremos el apetito con una breve introducción de cada una de las Estaciones. Os garantizamos que todas las interpretaciones del producto de la mano de los diferentes chefs serán magistrales ya que se preparan en unos fogones donde la cocina es artesanía y es mimo.

La Estación Gastronómica del Pulpo tiene lugar durante el mes de febrero. El pulpín de pedreru es el pulpo que se encuentra y pesca entre las rocas del fondo del mar, cerca de la costa. Como apunte comentar que el pulpo al estilo de Cudillero es un sabroso guiso con una base de pimiento, cebolla y tomate, acompañado con patatines.

La Estación Gastronómica de la Merluza se desarrolla a lo largo del mes de mayo. La merluza de pincho es aquella que se pesca con anzuelo, lo que la hace ser la más respetuosa con la mayoría de especies de descarte y se obtienen ejemplares



Merluza en salsa.

con una gran presencia. Se prepara de muchas formas: a la cazuela, a la espalda, en fritos, con puré de manzana, en salsa de oricios, al horno con verdura escalibada, y un largo etcétera.

La Estación Gastronómica de les fabes tiene lugar en octubre. La faba (alubia) típica asturiana es la de la Granja, puede adquirirse envasada al vacío y etiquetada como Faba Asturiana D.O.P. Se trata de una alubia bastante grande, blanca y suave. La fabada más conocida es la tradicional guisada con compango (chorizo, tocino y morci-



Pulpo con salsa marinera.



Cudillero, Asturias.

lla), pero en las villas marineras asturianas como Cudillero es habitual encontrarla preparada con almejas, langostinos, bugre y otras delicias de la mar. Un truco, para saber si una faba es buena y está en su punto, debemos meterla en la boca y llevarla con la lengua contra el paladar, si se aplasta sin resistencia y no es pellejuda, será perfecta.

La Estación Gastronómica del calamar cierra el año gastronómico y tiene lugar en noviembre. Hablamos del calamar de potera, un arte de pesca tradicional y manual, lo que confiere más calidad al producto. Su máximo exponente en Cudillero son los calamares de potera en su tinta y acompañados de arroz blanco, y los calamares a la romana, aunque también podremos encon-



Fabes con amasueles.

trarlos con fabes, guisados con patatas, rellenos, encebollados, a la sidra, etc. Completa tu escapada con una estancia en uno



Playa del Silencio, Cudillero.

de nuestros cuidados alojamientos. Hoteles, pensiones, apartamentos o casas rurales con todas las comodidades de un alojamiento urbano pero con el toque de calidez y encanto tan característico del entorno rural. Los detalles personalizados nos caracterizan, sus gerentes siempre estarán cerca para ayudarte a hacer de tu estancia una experiencia inolvidable. Además escarpate durante las Estaciones Gastronómicas tiene ventajas exclusivas para los visitantes que se alojen en nuestros establecimientos, realicen actividades, adquieran artesanía y/o consuman en los restaurantes asociados tales

como: descuentos, detalles de bienvenida o consumiciones gratuitas.

Las Estaciones Gastronómicas se sitúan en unas fechas en las que podrás vivir un Cudillero sin masificaciones.

Imagínate deleitándote con tranquilos paseos por los acantilados, senderos y desiertas playas, todas para ti. Perdiéndote por nuestro concejo y descubriendo preciosos rincones. Disfrutando de un café o tomándote una botellina de sidra en un ambiente familiar, rodeado de pixuetos que sin dudar te darán conversación. Y acaba el día con una sesión de libro y manta al ca-

lor del hogar o un baño de espuma... En definitiva, ven a Asturias y vive Cudillero como no lo habías hecho nunca.



Calamares en su tinta con arroz.

DATOS DE INTERÉS

Más información:
www.ilovecudillero.com