



Asturias:

"faba asturiana", la estrella de su gastronomía



La hortofruticultura del Principado de Asturias ha experimentado avances importantes en los últimos años, pasando de una actividad tradicional basada en cultivos al aire libre para consumo familiar, a huertas que obtienen productos comerciales y que han incorporado las modernas técnicas de cultivo, respetando eso sí el carácter familiar y rural que marca el propio territorio. Como productos individuales destacan la "Faba Asturiana" y el cultivo de manzano dedicado en su abrumadora mayoría a la obtención de sidra. Otros productos que merecen destacarse son el cultivo del Kiwi y el arándano, así como hortalizas diversas, patata y toda la gama de productos procedentes de la agricultura ecológica.

Pocas cosas caracterizan a Asturias en el aspecto gastronómico como la "fabada". Asturias es conocida en el mundo por sus montañas, por sus minas de carbón y de hierro, por la fabada y la sidra, escribe el mismísimo Mario Vargas Llosa. Y no es para menos, porque solo en el principado la aclimatación de la legumbre en que se basa el plato fue capaz de alcanzar tales cotas de finura y sabor.

La distribución del cultivo de faba afecta a todo el territorio del Principado de Asturias en aquellas parcelas aptas para el buen desarrollo del mismo. La







Finalmente se produce en la región kiwi de excelente calidad con una superficie en producción de 130 ha y una producción anual de unas 2.500 t.

producción en el año 2006 ha sido de casi de 210.000 Kg, y en la campaña de 2007 se sembraron en Asturias 115 Has de Faba Asturiana con IGP, con las que se espera alcanzar los 220.000 kilos de esta legumbre.

En cuanto al envasado y/o elaboración, debes saber que la auténtica Faba Asturiana se comercializa en envases de cómo máximo 1 kilo, bien en saquitos de algodón, al vacío con embutido, o ya cocinada para facilidad y deleite del consumidor. Si bien la Fabada clásica es el plato típico de la región, cada día más se imponen en la gastronomía asturiana maridajes de Faba Asturiana con ingredientes tales como calamares, setas y pixín, bacalao, bogavante, caza, etc, delicias que no podrás dejar de probar, además de la sidra, si visitas Asturias.

La región cuenta también con la Denominación de Origen Protegida "Sidra de Asturias", cuya elaboración se realiza exclusivamente con manzana de sidra de variedades tradicionales de las que se obtienen anualmente unos 4.500 hectolitros de bebida.

Finalmente se produce en la región kiwi de excelente calidad (constituye la 2º producción después de la manzana), con una superficie en producción de 130 hectáreas y una producción anual de unas 2.500 toneladas.



diferentes con identidad



D E N O M I N A C I O N E S



D E O R I G E N



P R O T E G I D A S