



# Asturias:

"faba asturiana, la estrella de su gastronomía"





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 Vargas Llosa.

Productos de huerta como la faba y la patata, están muy ligados a nuestra gastronomía pues o constituyen el ingrediente fundamenta de nuestros platos, como en la fabada, fabas con tropiezos... o acompañan a otros ingredientes de tan alta calidad como los elaborados con el Chosco de Tineo, la Carne asturiana, o los productos ecológicos. No se debe olvidar nunca, acompañar a todos ellos de un excelente "Vino de Calidad de Cangas" o una buena sidra asturiana.

En los últimos años también es destacable el auge que está sufriendo el cultivo de escanda, con la que se elaboran distintos productos, siendo el más destacado el pan, acompañante ideal de la extensa gama de quesos existentes en la región.

Frutas muy demandadas por el mercado actual como el Kiwi o el arándano también se están convirtiendo en cultivos relevantes en la región.

El cultivo de la faba afecta a todo el territorio del Principado, donde se ha demostrado que la aclimatación de la legumbre alcanza las más altas cotas de finura y sabor. En la campaña 2008 se han sembrado 100 Ha de Faba Asturiana con IGP, con las que se alcanzó una producción de 152.369 Kg. Su comercialización se realiza siempre envasa-





El cultivo de la faba afecta a todo el territorio del Principado, donde se ha demostrado que la aclimatación de la legumbre alcanza las más altas cotas de finura y sabor.

da, bien en saquitos de algodón, al vacío, con embudo o ya cocinada para facilitar y deleite del consumidor.

La región cuenta 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 16263 hectolitros.

Finalmente, también destaca la producción de kiwi de excelente calidad, con una superficie de 160 Ha y una producción anual de 2500 toneladas. Así como una patata de gran aptitud culinaria y sabor excepcional, con una producción de 30500 toneladas, cultivo que se pretende fomentar y ampara a través de una Indicación Geográfica Protegida.

Muchos de estos productos están amparados por la marca de garantía del Principado de Asturias "Alimentos del Paraíso Natural".





Alimentos del paraíso natural

diferentes

con identidad



Queso Casin



Chosco de Tineo



Queso Cabrales  
Consejo Regulador D.O.P.

Queso Cabrales



Queso Los Beyos



Agricultura Ecológica



Queso Afuega'l Pitu



Escanda de Asturias



Queso Gamoneu



Faba Asturiana



Sidra de Asturias



Vino de Cangas



Ternera Asturiana

Alimentos de Calidad del Principado de Asturias