



Gastronomía

El Valle del Nalón, un rincón asturiano donde la gastronomía se vive como una forma de identidad. Aquí, cada plato cuenta una historia, la de un pueblo que aprendió a cocinar con el alma, con lo que la tierra y el trabajo duro daban día a día. De los antiguos fogones de las casas de aldea surgieron recetas que hoy siguen emocionando los sentidos: guisos, carnes, fabadas elaboradas a fuego lento con tradición y hortalizas como nabos, cebollas y pimientos.

La cocina del Nalón nació de la necesidad y se convirtió en orgullo, evolucionando junto al espíritu de sus gentes: mineros, ganaderos, agricultores y artesanos que moldearon un recetario sincero, donde el sabor de lo auténtico es la mejor herencia. Aquí los productos no viajan lejos: la huerta da sus verduras, la ganadería su carne y los ríos sus truchas. Cada ingrediente proviene de la tierra y del esfuerzo, cocinados con esa sabiduría transmitida entre generaciones que hace de su gastronomía una experiencia única.

Calendario de Jornadas Gastronómicas.

Caso:

- Certamen del Quesu Casín. Finales de agosto. Campo de Caso. *Fiesta de Interés Turístico del Principado de Asturias.*
- Jornadas de la Matanza. Diciembre. Puente de la Constitución.

Sobrescobio:

- Jornadas de la Caza. Febrero.
- Jornadas del "Pitu Caleya" y la Trucha. Tercer fin de semana de octubre.

Laviana:

- Jornadas del Cabritu. Marzo.
- Festival de la Sidra. Junio. Pola de Laviana.



San Martín del Rey Aurelio:

- Festival de la Sidra. Mayo. Sotrondio.
- Los Nabos 11 de Noviembre. Sotrondio. *Fiesta de Interés Turístico del Principado de Asturias.*
- Feria de la Miel. Segundo fin de semana de Noviembre.
- Les Cebolles Rellenas. 30 de Noviembre. El Entrego. *Fiesta de Interés Turístico del Principado de Asturias.*
- Los Pimientos Rellenos. 8 de Diciembre. Blimea.

Langreo:

- Jornadas de la Sidra Natural. Abril. La Felguera.
- Jornadas de los Callos. Octubre. Ciañu.
- Jornadas de la Fabada. Diciembre. La Felguera. *Fiesta de Interés Turístico del Principado de Asturias.*

Queso Casín

En los concejos de Caso y Sobrescobio, dentro del Parque Natural de Redes, nace uno de los quesos más singulares y antiguos de Europa: el Queso de Casín, reconocido con Denominación de Origen Protegida (D.O.P.). Este queso artesanal se elabora exclusivamente con leche cruda de vaca de razas autóctonas, siguiendo un laborioso proceso de amasado. Gracias a esta técnica, se consigue una textura única y un sabor intenso, que lo convierten en una auténtica joya gastronómica.

Tradición y sabor de la montaña asturiana Una de sus señas de identidad son los sellos de madera grabados a mano en cada pieza con moldes tradicionales que identifican a la quesería y garantizan su origen.