

APÚNTATE EN
EL SIGUIENTE
FORMULARIO



INSCRIPCIÓN GRATUITA
OBLIGATORIA PARA
ASISTENCIA AL
ENCUENTRO

Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Montaña Central



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU



Plan de Recuperación,
Transformación
y Resiliencia



GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE INDUSTRIA
TURISMO



Principado de
Asturias

Consejería de Presidencia,
Reto Demográfico,
Igualdad y Turismo



Montaña Central



gastrollar.es

16-17 JUNIO 2025

LA COCINA RURAL DESDE LA MONTAÑA CENTRAL ASTURIANA
LA RIBERA · RIOSA · AYER · LLENA · MIERES · MORCÍN

gastrollar25

DESCUBRIENDO LA COCINA DEL CARBÓN

ALTA GASTRONOMÍA · COCINA RURAL · PRODUCTO KM.0 · PONECIAS
MESAS REDONDAS · PERIODISMO GASTRONÓMICO · SHOWCOOKING
GASTROLLAR SESSIONS · VISITAS A PRODUCTORES



gastrollar.es



LLUNES 16 DE XUNU / LUNES 16 DE JUNIO

CENTRAL ARTÍSTICA DE GÜEÑU / BUEÑO

LA RIBERA / RIBERA DE ARRIBA

- 9.30h. Inauguración institucional
- 10.15h. Ponencia: **Alenda: Un proyecto de vida.**
Lola Palacio e Iñaki Gomez.
Restaurante Alenda (1 sol Repsol). Castiellu (Seloriu, Villaviciosa).
- 11.00h. Ponencia: **Gastronomía de impacto positivo: Vanguardia culinaria de proximidad.**
Carlos Casillas (Premio Michelin al joven chef 2025).
Restaurante Barro (1 estrella Michelin, 1 sol repsol) Ávila.
- 11.45h. Ponencia: **El turismo gastronómico del carbón como opción.**
David Mora (Director del Master de Turismo Gastronómico de Basque Culinary Center).
- 12.30h. **Mermelada Gastrollar.**
Presentación dinámica de proyectos gastronómicos.
- 13.30h. Mesa redonda: **Montaña Central como destino gastronómico.**
Modera: Jorge Guitian. (Crítico gastronómico de La Vanguardia).
- 14.30h. **Acción gastronómica singular con productos locales de proximidad** en la Central Artística de Bueño (CAB) ofrecida por hosteleros y productores de la comarca, y coordinada por el chef Marcos Cienfuegos (Bocamina).
- 16.30h. Showcooking: **“Cocinar y fermentar A Costa da Morte”.**
Brais Pichel. Restaurante Terra (1 estrella, 1 sol). Fisterra.
- 17.30h. Showcooking: **“El pescado de rula con artes sanos en el plato”.**
Lara Róquez. Restaurante Abarike. Xixón.
Acción impulsada OPASTURIAS con la cofinanciación del FEMPA y el Principado de Asturias.
- 18.00h. Podcast en directo: **La Picaeta & Familia Manzano.**

A lo largo de toda la jornada en el exterior del CAB:

Showroom / Mercáu de productos artesanales de proximidad
y **Alimentos del Paraíso Natural.**

MARTES 17 DE XUNU / MARTES 17 DE JUNIO

OLAYA MIEL Y CA`L XABÚ

AYER / ALLER

- 9.45h. Visita a **Aula de Experiencias** Olaya Miel. Cuevas (Ayer/Aller).
- 10.30h. Pausa café.
Traslado a Ca`l Xabú. Cuérigo (Ayer/Aller).
- 11.00h. Taller a cargo de Margot Castañón (Ca`l Xabú).
Prendiendo`l Ilar.
- 11.30h. Taller a cargo de José Vega (ASAPES).
Pan d`escanda en fornu de lleña.
- 12.30h. Presentación de **proyectos emergentes** en la comarca.
- 13.30h. Visita entorno de Ca`l Xabu.
Recolección de hierbas silvestres con Berto Díaz Noval (Patio de Butacas).
- 14.00h. Hermanamientu del Carbón.
Xinta gastronómica ofrecida por:
Ca`l Xabu (Ayer) + El Pintu (Llaviana).
- 16.30h. Taller degustación de coctelería de raíz:
Gastronomía líquida.
Berto Díaz (Patio de Butacas / Pola de Siero).
Jorge Palacios (Fango / Ávila).
- Clausura de Gastrollar25.**

