

Martes, 27 de enero de 2026

El Principado incorpora cuatro nuevos restaurantes a la marca de calidad *Mesas de Asturias* en el ámbito de Madrid Fusión

- La vicepresidenta, Gimena Llamedo, ha entregado las placas de excelencia culinaria a establecimientos de Oviedo, Proaza, Carreño y Cangas del Narcea
- La adhesión de estos negocios refuerza la posición de la comunidad como destino gastronómico ligado al producto local

El Gobierno del Principado incorpora cuatro nuevos establecimientos a la marca de calidad *Mesas de Asturias - Excelencia Gastronómica* en el contexto de Madrid Fusión, uno de los principales congresos internacionales del ramo, que se celebra estos días en la capital. Los nuevos establecimientos son los siguientes:

- **Restaurante Bar Blanco**, de Cangas del Narcea. Es una referencia de la cocina tradicional del suroccidente, con una propuesta muy vinculada al producto local y a los sabores de la comarca de Fuentes del Narcea. El encargado de recoger la placa ha sido Pepe Ron.
- **Casa Repinaldo**, de Candás, ha estado representado por Felisa Espinosa y Ángel Martínez. El restaurante es un excelente ejemplo de la cocina marinera de Candás y desarrolla una clara apuesta por el producto del Cantábrico
- **La Senderuela**, de Proaza, destaca por su cocina de raíz, ligada al entorno rural y a la temporalidad. Juan Carlos Forcelledo y Estela Mencía han recogido la distinción.
- **El Llar de la Catedral**, de Oviedo, ofrece cocina asturiana en el corazón de Oviedo/Uviéu, con una cuidada interpretación del recetario tradicional.

Las placas han sido entregadas por la vicepresidenta del Principado, Gimena Llamedo, quien ha destacado el valor de este reconocimiento: "*Mesas de Asturias* no es una distinción que se concede, sino una marca que se gana tras un proceso exigente de auditoría y un compromiso continuado con la calidad". En este sentido, ha asegurado que los locales que se añaden ahora la nómina suponen un ejemplo del modelo que incentiva el Principado, "una gastronomía cuidada, auténtica y profundamente conectada con el paisaje y con la cultura asturiana".

Nota de prensa

Llamedo también se ha referido a la nueva campaña de promoción, basada en el concepto de “respeturismo”, que no es solo un eslogan, sino una forma de hacer, y ha remarcado la importancia del respeto al producto, al oficio y al cliente, “poniendo siempre la calidad y la experiencia del viajero en el centro”.

La marca *Mesas de Asturias* distingue a establecimientos que sobresalen por la calidad de su oferta gastronómica, el uso de productos de proximidad, la profesionalidad en sala y su contribución a la proyección de la cocina asturiana como elemento identitario y de atracción turística, con presencia equilibrada en todo el territorio.

La entrega de estas distinciones se enmarca en la participación del Principado en Madrid Fusión, donde refuerza su condición de referente gastronómico a través de la marca *Asturias, Cocina de Paisaje*. Esta presencia forma parte de la estrategia del Ejecutivo autonómico para impulsar la internacionalización del destino y consolidar la gastronomía como vector de calidad, desestacionalización y sostenibilidad del modelo turístico.