

ASTURIAS 2025

EDITA:
JL PUBLICACIONES SL

GUÍA

FABADA ASTURIANA

HISTORIA Y ORIGEN
RECETA TRADICIONAL
INGREDIENTES PRINCIPALES

JL PUBLICACIONES



Nº1 EN PUBLICACIONES
DEPORTIVAS - FIESTAS - GUÍAS TEMÁTICAS

EDITAMOS MÁS 180 REVISTAS PROPIAS EN TODO ESPAÑA

ANÚNCIATE
LA MEJOR PUBLICIDAD PARA TU EMPRESA

Síguenos
en **Redes Sociales**



WWW.JLPUBLICACIONES.COM

Tabla de Contenidos

08

LA HISTORIA DE LA FABADA
ASTURIANA

10

LA GASTRONOMÍA ASTURIANA

14

LA ELABORACIÓN DE LA FABADA
ASTURIANA

16

LA FABADA ASTURIANA EN PELIGRO
DE EXTINCIÓN

18

ERRORES AL HACER FABADA ASTURIANA
QUE PUEDEN ARRUINAR EL PLATO

20

LA MEJOR FABADA DEL MUNDO 2024

Staff

Edita

JL Publicaciones S.L.

Web: www.jlpublicaciones.com

E-mail: info@jlpublicaciones.com



Atención al cliente

J. Quesada

T. 625 922 931

cordinador.quesada@gmail.com

Dirección

José Luis Fernández

Diseño y maquetación

Andree Montesinos

Publicidad

Alejandra Serrano

Portada:

JL Publicaciones

Redacción:

JL Publicaciones

Depósito legal:

C 129-2024

RESTAURANTE EL PALACIU PINTU



COCINA REGIONAL DE CERCANÍA

Platos Asturianos, cocina vegano-vegetariana y tanto en
nuestra carta como en nuestro menú del día, adaptamos casi
todos los platos sin gluten.

Restaurante El Palaciu Pintu
C/ Mercado nº 24 - 33550 Cangas de Onís
Teléfono 984 299 347



Videsa

DISTRIBUCIONES

Polígono de Granda, Nave 15
33199 – Siero – Asturias



videsadistribuciones.com
Teléfono: 984 118 044

DISTRIBUIDORES DE CERVEZAS...



MEJOR CERVEZA DEL MUNDO 2024



Cubia
cocina casera

Bar Cubia

Restaurante

Comida casera ven a probar nuestra especialidades callos, chipirones rellenos, rollo de bonito y por supuesto nuestros pinchos de tortilla...

Os esperamos!



📍 Piñole, 8 • 33011 Oviedo

☎ 985 782 314 📞 622 689 574

📘 Bar Cubia Oviedo

📷 bar-cubia

Sidrería y Restaurante LA CABANA

Restaurante especializado en comida tradicional asturiana, situado en el Boulevard de la sidra, Calle Gascona 19, Oviedo.

- ▶ La mejor sidra
- ▶ Cocina Tradicional Asturiana

☎ 984 085 637
667 922 494

📍 Calle Gascona 19 - 33001 Oviedo, Asturias

LA CABANA
SIDRERÍA - RESTAURANTE



FABES

La Barrera

600849646
605139718

Ctra. AS_17 Aviles-Puerto Tarna 688
33188
San Miguel-Siero
Asturias



CELIA VALLINA BLANCO

Fabada Asturiana



LA HISTORIA DE LA FABADA ASTURIANA

UN LEGADO CULINARIO

La fabada asturiana, símbolo indiscutible de la gastronomía del Principado, guarda una historia llena de misterio y tradición. Aunque no se puede precisar con exactitud el momento en que nació este plato, las primeras pistas nos llevan al siglo XVI, época en la que las legumbres comenzaron a cultivarse y consumirse en Asturias. Sin embargo, no es hasta el siglo XIX cuando aparecen las primeras referencias documentadas a esta receta que hoy es emblema de la región.

Uno de los primeros registros sobre la fabada surge en 1884, en un periódico asturiano que menciona a Justa La Bartola, quien cocinaba este guiso en su bar de Granda, en Gijón. A pesar de esta mención, el plato no volvió a aparecer en textos hasta 1895. Ese año, Alfonso Pérez Nieva, un viajero que cenaba en Covadonga, describió un plato de "fabes con morciella", según recoge Eduardo Méndez Riestra en su Diccionario de cocina y gastronomía de Asturias. Por aquel entonces, no se conocía como fabada y las referencias eran

más bien genéricas, vinculadas a otros pucheros con fabes, tocino y cecina.

El concepto de fabada tal y como se entiende hoy comenzó a tomar forma en el siglo XX. Emilia Pardo Bazán, en su libro *La cocina española antigua* de 1913, recoge una receta que ya se asemeja bastante: fabes blancas, morcilla, tocino entreverado y otros ingredientes cárnicos como codillo y jamón. Esta descripción consolidaba los elementos básicos del plato, aunque todavía existían variantes en función de

Un dato relevante sobre la fabada asturiana es que su ingrediente estrella son las fabas de La Granja, una variedad de alubias blancas grandes, suaves y de piel fina, cultivadas en Asturias. Tradicionalmente, la fabada también incluye el compango, que consiste en productos cárnicos ahumados como chorizo, morcilla asturiana y tocino. Este plato es un símbolo de la gastronomía asturiana y se consume especialmente durante el invierno por su alto contenido energético





Serrana Gutiérrez-Pumarino. Ilustración cedida por Aurelio Fernández.

los recursos de cada hogar.

Más tarde, en 1925, el periodista gallego Julio Camba hizo mención a la fabada en uno de sus artículos, calificándola como "olla vieja de cristianos viejos", destacando su riqueza y comparándola con el cassoulet francés. Aunque no detalló los ingredientes, su descripción del plato como un guiso donde las fabes absorbían los sabores de diversas partes del cerdo muestra la esencia que define a esta receta.

Fue en 1933 cuando María Mestayer, la marquesa de Parabera, dejó por escrito una receta prácticamente idéntica a la que conocemos hoy: fabes, chorizo, morcilla, jamón, tocino, cebolla y un toque de azafrán. Este legado fue pasando de generación en generación hasta convertirse en el plato estrella de los hogares y restaurantes asturianos.

La llegada de las latas de conserva impulsó su fama, llevando la fabada más allá de las fronteras de Asturias, primero al resto de España y luego al mundo. Hoy, este plato sigue siendo un orgullo gastronómico que conecta a quienes lo disfrutan con siglos de tradición culinaria.



"LA GASTRONOMÍA ASTURIANA" MUCHO MÁS QUE FABADA





Asturias, conocida como el paraíso natural, cuenta con una cocina que refleja su diversidad geográfica, sus montañas, su costa y su historia. Aunque la fabada es el plato más emblemático, el recetario asturiano ofrece una variedad de propuestas que merecen igual protagonismo en cualquier mesa.

Uno de los pilares de esta cocina es el cachopo, una delicia que ha ganado popularidad más allá de las fronteras asturianas. Este plato, consistente en dos filetes de ternera empanados y rellenos de jamón y queso, puede servirse en versiones más creativas, con rellenos como setas, pimientos o espárragos. Siempre se acompaña de una generosa ración de patatas fritas, ensalada o pimientos del padrón, convirtiéndose en un festín para compartir.

En la costa, los pescados y mariscos toman el protagonismo. El pixín, conocido fuera de Asturias como rape, es uno de los más representativos. Se prepara de muchas formas, desde a la sidra hasta en guisos marineros. También destacan los oricios (erizos de mar), una delicadeza que se disfruta especialmente en temporada, y el caldero de pescado, una sopa sabrosa que refleja la esencia del Cantábrico.

Entre los platos de cuchara, el pote asturiano merece una mención especial. Aunque comparte ciertos ingredientes con la fabada, como las fabas y el compango, su principal

diferencia es la incorporación de berza y patatas, lo que lo convierte en un plato más vegetal y robusto. Es un guiso ideal para los meses fríos, cuando se busca el calor de la cocina tradicional.

En el apartado de dulces, Asturias también brilla. El arroz con leche, con su cremosa textura y su capa de azúcar caramelizado, es un postre que conquista a quien lo prueba. Otro imprescindible es el casadiellu, un dulce relleno de nuez, azúcar y anís, típico de festividades y celebraciones. También destacan las marañuelas, pequeñas galletas que tienen su origen en los pueblos costeros y son perfectas para acompañar un café o un vaso de leche.

Por supuesto, no podemos olvidar la sidra, la bebida asturiana por excelencia. Más que una bebida, es parte de su cultura, con rituales como el escanciado que forman parte del carácter social de la región.

Asturias, con su cocina rica y variada, invita a descubrir sabores auténticos que van mucho más allá de su plato más conocido. Cada bocado cuenta una historia de tradición y territorio, dejando claro que esta tierra tiene mucho que ofrecer a los amantes de la buena mesa.



BAR DE TAPAS Y RESTAURANTE

NIZA

bar sidrería
oviedo

comida
casera

buena sidra

985 21 97 10

Javierjuliansuarezfueyo@gmail.com

C/ Jovellanos N°1, Oviedo



Desayunos, Menú del día, gran variedad de pinchos, bocadillos, tortillas y bollería.

Especialidad en cachopos.

Rincón Astur

Servicio domicilio globo y justo eat.

654238568-686736602

Ctra. general N°140, Oviedo, Asturias

La Xunca Bar - Restaurante



Menú Diario
Menú Especial
Carta
Arroces
Mariscos
Parrilladas de Carne



La Peruyal, 26

984 285 222

ARRIONDAS

FOGONES DE DANI

CASA CARREÑO CON LOS

¡Los mejores productos asturianos!

En Casa Carreño con Los Fogones de Dani respetamos la calidad de nuestro producto y garantizamos un resultado que no defraudará a ningún tipo de paladar. Apostamos por la producción local y trabajamos con la mejor materia prima de Asturias. No nos pierdas la pista y síguenos en Facebook. Comparte con nuestra comunidad tu experiencia en nuestros fogones.

985 564 941 - 638 565 943

Plaza Carbayedo, 26 33402 Avilés Asturias

losfogonesdedani



Especializados en comida tradicional asturiana

Sabrosa y saludable

SIDRERÍA ACUEDUCTO

ACUEDUCTO

Bienvenidos a Sidrería Acueducto, restaurante, sidrería en pleno centro de Gijón, especializada en platos tradicionales caseros, raciones, tapas, y menús, con las mejores carnes y pescados de Asturias.

Tif: 985 252 687

carmenalbados1970@gmail.com

@sidreriaacueducto

C/ Llaranes, 10, bajo-Gijón (Asturias)-33207



LA ELABORACIÓN DE LA FABADA ASTURIANA

UN ARTE QUE EXIGE PACIENCIA Y PRECISIÓN

La fabada asturiana es mucho más que un plato de cuchara; es un símbolo cultural que exige dedicación y un respeto absoluto por los ingredientes y el proceso de cocción. A pesar de su aparente sencillez, lograr una fabada perfecta requiere atención a los detalles, desde la elección de las fabas hasta el manejo del fuego.

El ingrediente principal de este plato son las fabas asturianas, unas alubias blancas con denominación de origen que destacan por su textura mantecosa. Estas deben ponerse a remojo durante toda la noche en agua fría para asegurar su cocción uniforme. Un paso fundamental es evitar las fabas rotas o deshechas durante la preparación, ya que esto afectaría tanto la presentación como la

textura del plato.

Una vez hidratadas, las fabas se cuecen a fuego lento, un detalle clave para obtener un resultado óptimo. Durante la cocción, es importante no removerlas con utensilios, ya que esto podría romperlas. En su lugar, basta con mover la olla de vez en cuando para mantenerlas intactas. Además, es habitual "asustarlas" con pequeñas cantidades de agua fría, un truco que ayuda a evitar que se despellejen durante el proceso.

El alma de la fabada reside en el compango, un surtido de productos cárnicos derivados del cerdo que aportan profundidad y carácter al plato. Este incluye chorizo, morcilla ahumada, tocino y lacón, aunque



algunas versiones tradicionales también incorporan costilla o rabo. Estos ingredientes se cuecen junto a las fabas durante la última etapa de la preparación, impregnándolas con sus sabores.

El caldo, de color rojizo gracias al pimentón y el azafrán, debe ser espeso y ligado, nunca aguado. Los puristas de la fabada prefieren prescindir de especias adicionales como ajo o laurel, manteniendo la receta lo más fiel posible a la tradición.

El resultado final se sirve caliente, acompañado del compango dispuesto en una fuente aparte. Aunque se puede disfrutar recién hecho, la sabiduría popular asegura que la fabada sabe mejor al día siguiente, cuando los sabores se han asentado.

Respecto a la bebida, no hay consenso. Algunos optan por la sidra, otros por vino o incluso cerveza. Lo que sí es indiscutible es que la fabada es un plato único, tanto por su contundencia como por su capacidad para evocar la esencia de Asturias en cada cucharada.

Nota:

Las fabas se remojan 12 horas antes de cocinarse. Durante la cocción a fuego lento, se espuman y la olla se mueve suavemente para evitar que se rompan.



LA FABADA ASTURIANA EN PELIGRO DE EXTINCIÓN

UNA LLAMADA A LA ACCIÓN

La fabada asturiana, icono indiscutible de la gastronomía española, enfrenta una amenaza que podría llevarla al olvido. Diversos expertos han advertido sobre la alarmante pérdida de recetas tradicionales, siendo este plato una de las joyas culinarias que se encuentran en riesgo. Según un estudio de la Asociación Internacional de Protección del Patrimonio Gastronómico, del cual se hacía eco el periódico La Razón en mayo de 2024, el consumo de legumbres ha disminuido un 50% en las últimas dos décadas, y hasta el 70% de las recetas tradicionales están en peligro de desaparecer.

Uno de los principales factores que explican esta crisis es el cambio en los hábitos sociales y culturales. Como señalaba en dicho artículo Ana Vega, historiadora culinaria, el menor gasto calórico derivado de trabajos menos físicos y el auge del teletrabajo han reducido la necesidad de consumir platos contundentes como la fabada. A esto se suma la inserción

de la mujer en el ámbito laboral, lo que ha transformado la dinámica familiar y el tiempo dedicado a la cocina.

La falta de tiempo libre también ha desempeñado un papel clave. En la vida moderna, donde las jornadas laborales suelen ser largas, muchas personas prefieren optar por platos rápidos o precocinados, dejando de lado recetas tradicionales que requieren un proceso de elaboración más lento. Además, la disponibilidad de ingredientes autóctonos para preparar la fabada ha disminuido, complicando su preparación en los hogares.

Otro aspecto a tener en cuenta es el cambio de las prioridades alimenticias. El interés por las dietas bajas en grasas y la tendencia hacia opciones vegetarianas o veganas también han influido en el declive del consumo de fabada, un plato que históricamente se asocia con ingredientes cárnicos como chorizo, morcilla y tocino.



Sin embargo, no todo está perdido. Restaurantes asturianos y entidades como el Ministerio de Agricultura han comenzado a promover el valor cultural y gastronómico de este guiso. En Avilés, por ejemplo, se pueden encontrar fabadas que destacan como las mejores del mundo, lo que demuestra que aún hay un interés por mantener viva esta tradición.

Preservar la fabada asturiana no solo es una cuestión de orgullo regional, sino de salvaguardar un legado culinario que cuenta historias de generaciones. La educación gastronómica, la promoción del consumo de legumbres y el apoyo a productores locales son medidas esenciales para garantizar que este plato no desaparezca. La fabada es mucho más que un guiso; es parte de la identidad asturiana y de la cultura española.

Para preservar la fabada asturiana y evitar su posible desaparición, es crucial actuar en varios frentes que garanticen la continuidad de este plato emblemático de la gastronomía asturiana. En primer lugar, resulta fundamental proteger y fomentar el cultivo de las auténticas fabas de La Granja, esenciales para la receta tradicional. Esto requiere el apoyo de las administraciones locales mediante ayudas económicas, incentivos fiscales y formación especializada para los agricultores, asegurando la sostenibilidad de las explotaciones agrarias. Por otro lado, la difusión del valor cultural y nutricional de la fabada asturiana es clave para impulsar su consumo. Las campañas gastronómicas y eventos culinarios, tanto locales como nacionales, pueden atraer la atención hacia el plato, dándole la visibilidad que merece. Asimismo, la colaboración con restaurantes y chefs para incluir la fabada en sus menús puede ayudar a que gane popularidad, especialmente entre las nuevas generaciones. La preservación de la Denominación de Origen Protegida (DOP) debe ser una prioridad, garantizando que la fabada mantenga su autenticidad y calidad en los mercados nacionales e internacionales. Esto ayudará a distinguir el producto asturiano de imitaciones y a aumentar su prestigio. Finalmente, involucrar a las nuevas generaciones es fundamental. Talleres de cocina en colegios, festivales culturales y competiciones gastronómicas pueden ser una forma efectiva de transmitir la tradición y fomentar el interés por la fabada asturiana, manteniendo vivo un legado culinario que es parte esencial de la identidad de Asturias. Con un esfuerzo conjunto entre agricultores, cocineros, instituciones y la sociedad en general, se puede asegurar la preservación de la fabada asturiana para las futuras generaciones.



ERRORES AL HACER FABADA ASTURIANA QUE PUEDEN ARRUINAR EL PLATO





La fabada asturiana es un plato que requiere paciencia, l buen producto y una técnica adecuada. A pesar de su aparente sencillez, cometer errores en su preparación puede marcar la diferencia entre un guiso exquisito y uno que no haga justicia a la tradición asturiana. Aquí repasamos los fallos más habituales y cómo evitarlos.

1. No respetar el tiempo de remojo

Las fabas secas necesitan al menos 12 horas de remojo en agua fría. Saltarse este paso o acortarlo provoca que no absorban suficiente agua y queden duras tras la cocción.

2. Usar agua inadecuada

El agua es clave en cualquier plato de cuchara. Si es demasiado dura, dificultará la cocción de las fabas y afectará a la textura del caldo. En estos casos, es recomendable usar **agua embotellada de mineralización débil**.

3. Elegir un compango de mala calidad

El compango es el alma de la fabada. Un chorizo sin suficiente pimentón, una morcilla con exceso de arroz o una panceta sin la curación adecuada pueden deslucir el guiso. Es esencial seleccionar ingredientes asturianos de calidad para un resultado óptimo.

4. Cocinar en una olla inadecuada

Las fabas necesitan espacio para cocinarse de manera uniforme. Una olla baja y ancha es mejor que una alta y estrecha, ya que permite una cocción más homogénea.

5. Remover el guiso con cuchara

Nunca se debe introducir una cuchara en la fabada mientras cuece. Esto puede romper las fabas y convertir el guiso en un puré. Para evitarlo, basta con mover la olla con movimientos suaves de vaivén.

6. Cocer a fuego demasiado fuerte

La fabada debe cocinarse a fuego bajo y sin borbotones. Si la temperatura es demasiado alta, las fabas pueden abrirse y soltar la piel. Para regular el calor, se recomienda “asustarlas” de vez en cuando añadiendo un poco de agua fría.

7. No desalar bien las carnes

Si se usa lacón o panceta salada, deben estar en remojo al menos 12 horas antes de cocinar. De lo contrario, el caldo quedará demasiado salado y estropeará el equilibrio de sabores.

8. Trocear el compango antes de la cocción

Las morcillas y los chorizos deben cocinarse enteros para evitar que se deshagan y enturbien el guiso. Lo recomendable es pincharlos ligeramente para que no revienten durante la cocción.

9. No dejar reposar la fabada

Servir la fabada justo después de apagar el fuego es un error. Lo ideal es dejarla reposar al menos una hora antes de servir para que los sabores se asienten y el caldo adquiera la textura perfecta.

10. Usar fabas de baja calidad

El resultado final dependerá en gran medida de la calidad de la faba. Lo ideal es utilizar fabas con Indicación Geográfica Protegida (IGP) Faba Asturiana, que garantizan una textura mantecosa y un sabor auténtico.

Siguiendo estos consejos, evitarás los errores más comunes y conseguirás una fabada de calidad, digna de cualquier mesa asturiana.

LA MEJOR FABADA DEL MUNDO 2024

UN TRIUNFO PARA AVILÉS

Cada año, Asturias busca coronar la mejor fabada del mundo en un certamen que ya es todo un referente en la gastronomía española. En la edición de 2024, el galardón ha recaído en La Cantina de Villalegre, un restaurante de Avilés que ha conquistado al jurado con una receta tradicional, cuidada hasta el último detalle.

La final del concurso se celebró en Villaviciosa y reunió a veintinueve establecimientos, seis de ellos procedentes de fuera de Asturias. En una edición muy reñida, el segundo puesto fue para El Patio, de Yeles (Toledo), que también obtuvo el premio a la mejor fabada de fuera del Principado. El podio lo completó Casa Eladia, de Villaviciosa, que además se llevó el galardón al mejor guiso de la localidad.

El secreto del éxito

Pilar Meana, propietaria de La Cantina de Villalegre, confesó que no esperaba el premio, aunque siempre ha confiado en la calidad de su fabada. Su receta se cocina en una olla ferroviaria, un método tradicional que rinde homenaje a la cocina de antaño. El jurado destacó el equilibrio entre las fabes y el compango, así como la textura melosa del caldo, un aspecto clave para una fabada de excelencia.

El jurado estuvo presidido por Jesús Sánchez, chef del triestrellado Cenador de Amós, y contó con nombres de referencia en la cocina asturiana como Pedro Morán (Casa Gerardo), Luis Alberto Martínez (Casa Fermín) y Joaquina Rodríguez (Casa Chema). Según Morán, la morcilla es el ingrediente fundamental, ya que aporta dulzura y notas ahumadas que impregnan las fabes durante la cocción.





Un concurso con historia

Desde 2011, el certamen busca reconocer la mejor fabada del mundo, un plato que trasciende fronteras. Ganadores de ediciones pasadas incluyen nombres ilustres como Casa Chema, El Moreno o Los Pomares, entre otros. En 2023, el premio viajó a Madrid con Mesón Asturiano Sidrería Arturo, demostrando que la fabada es un emblema que triunfa más allá de Asturias.

Para los amantes de la cocina tradicional, este concurso es una guía imprescindible. Si quieres probar la mejor fabada del mundo, ya sabes: la cita obligada está en Avilés, en La Cantina de Villalegre. No hay excusa para no rendirse a los sabores de siempre, esos que cuentan historias en cada cucharada.

La fabada asturiana es considerada la mejor del mundo por la perfecta combinación de ingredientes de altísima calidad y tradición culinaria. El elemento esencial son las fabes de La Granja, una variedad autóctona de Asturias, conocidas por su gran tamaño, textura mantecosa y capacidad para absorber los sabores del guiso. A estas se suman el compango asturiano, compuesto por chorizo, morcilla y panceta curados artesanalmente, que aportan un equilibrio perfecto de sabor ahumado y especiado. El secreto también radica en la

preparación lenta y cuidadosa, que permite que todos los ingredientes se integren y alcancen su punto óptimo. La tradición de cocinar fabada se transmite de generación en generación, convirtiéndose en un símbolo de la hospitalidad asturiana. Además, el clima fresco y lluvioso de Asturias potencia la necesidad de platos contundentes y reconfortantes, haciendo de la fabada una comida ideal. Su fama ha cruzado fronteras, ganándose el reconocimiento de expertos culinarios y convirtiéndola en un referente de la gastronomía española a nivel mundial.

Carnes de máxima calidad



thevizvan

Ven a conocer nuestra hamburguesería en Oviedo

Ven a conocernos

Visítanos en thevizvan para degustar las mejores hamburguesas de Oviedo. Estamos seguros de que seremos tu nueva parada favorita en la ciudad. ¡Te esperamos!

thevizvan.es

984 25 06 82

C/ Catedrático Francisco Becuña 15, Oviedo



**#TODO
LO RICO
MANCHA**





OFRECEMOS SERVICIOS DE CALIDAD EN
EL SECTOR DEL TRANSPORTE TERRESTRE Y LA LOGÍSTICA
ENLAZANDO DIARIA Y DIRECTAMENTE CUALQUIER PUNTO
ENTRE GALICIA, ASTURIAS, LEÓN Y PORTUGAL.



VIGO
CAMIÑO DA RAPOSEIRA, 18
36214, VIGO, (PONTEVEDRA)
T. 986 47 23 11

A CORUÑA
RÚA EDISON, 4,
15008, A CORUÑA
T. 981 25 29 90

SANTIAGO DE COMPOSTELA
RÚA DO TAMBRE, 109,
15705 SANTIAGO DE COMPOSTELA, A CORUÑA
T. 981 57 08 45

LUGO
P.I. DO CEAO, CALLE PANADEIRAS, S/N
PARCELA 25, 27003 LUGO
T. 982 81 31 41

OURENSE
RÚA D, 25, 32915
BARREIROS (ZONA COMERCIAL), OURENSE
T. 988 36 40 23

OVIEDO
POL. INDUSTRIAL DE SILVOTA, LLANERA C.
PEÑA SALÓN, 52
33192 LLANERA C, ASTURIAS
T. 985 11 90 91

LEÓN
CARRETERA DE VILECHA, S/N NAVE 3
24192 MERCALEON, LEÓN
T. 987 34 41 55

<https://galastur.es>

NO RADIO, NO PARTY

iFIESTAS®

Latinos, dance, pop y lo mejor de los 70-80-90s

 **RADIOIFIESTAS.COM**

**Eventos, gastronomía, conciertos,
fiestas, ... y no te pierdas nada!**



RADIOIFIESTAS