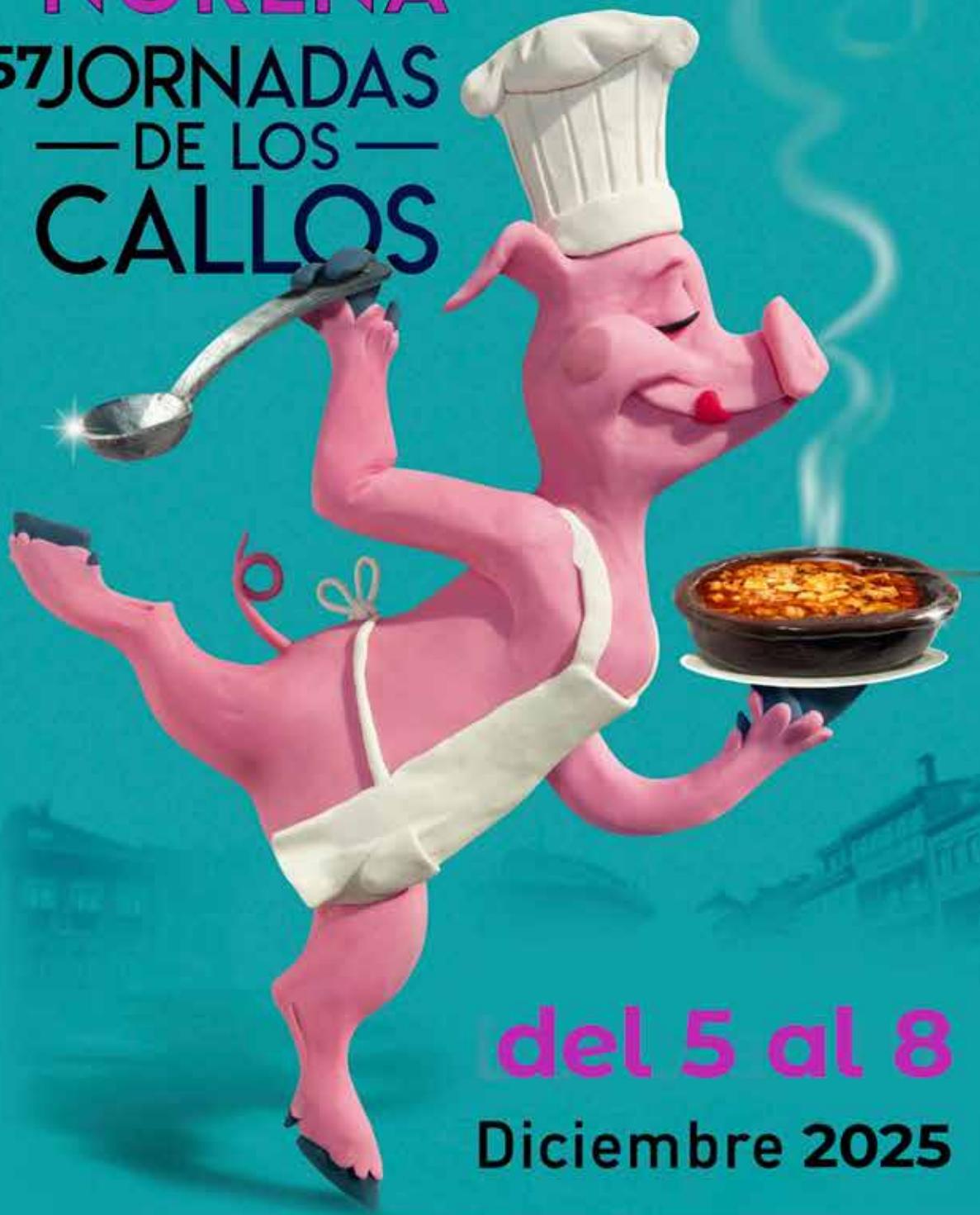


NÚMERO 284

iFESTAS®

NOREÑA
57 JORNADAS
— DE LOS —
CALLOS



del 5 al 8

Diciembre 2025

CARTEL OFICIAL



JL
PUBLICACIONES



Nº1 EN PUBLICACIONES DEPORTIVAS
REVISTAS DE FIESTAS Y GUIAS GASTRONOMICAS

TIMESPORT - iFESTAS - GUIAS GASTRONOMICAS - FRANQUICIAS

LA MEJOR PUBLICIDAD PARA TU EMPRESA

Síguenos en Redes Sociales



WWW.JLPUBLICACIONES.COM



BUEY
Ganadería Cabrero



Más cerca de lo que imagina... A 150 metros de su butaca



CONRADO & SUAREZ

Calle Argüelles, 1 - Oviedo - 985 709 780



Festival

Gallos Noreña 2025



iFIESTAS

EDITA:
JL PUBLICACIONES S.L.

ATENCIÓN AL CLIENTE:
T. +34 881 124 649
WEB: WWW.JLPUBLICACIONES.COM
E-MAIL: INFO@JLPUBLICACIONES.COM

DIRECCIÓN:
JOSÉ LUIS FERNÁNDEZ

EDITORIAL:
MONTSE LEDO

DISEÑO Y MAQUETACIÓN:
ANDREE MONTESINOS

PUBLICIDAD:
CRISTINA OTERO

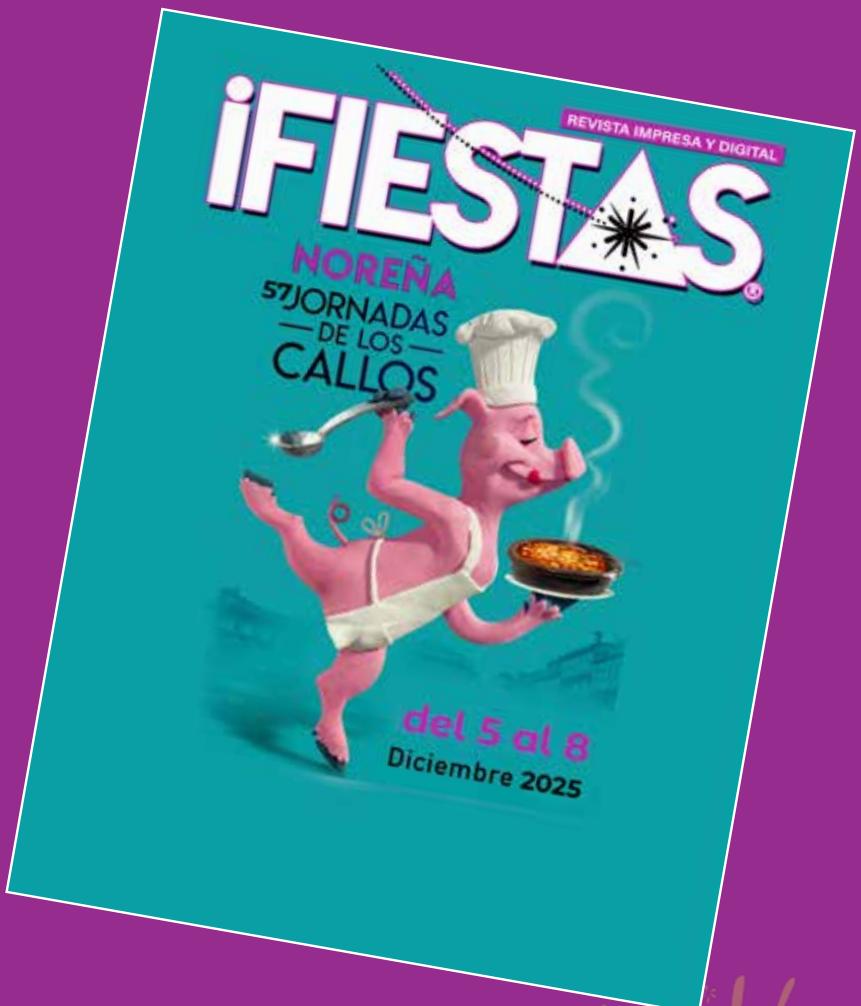
REDES SOCIALES:
CARLOS GARRIDO
JORDI URIACH

PORRADA:
JL PUBLICACIONES

STAFF



EDITORIAL



J.L. PUBLICACIONES S.L. informa que: Al amparo del Art. 32.1 de la Ley de Propiedad Intelectual, queda totalmente prohibida la reproducción total o parcial de artículos, fotografías y anuncios de esta publicación, sin autorización escrita de la Editorial. La Editorial no se responsabiliza de las opiniones, fotos y contenidos de sus colaboradores. La revista y la editorial, no se hace responsable de los posibles errores, cambios de horarios, direcciones y/o programa de fiestas.

Síguenos en: revistaifiestas



Disfruta de la Jornada 57 de los callos en Noreña

El invierno llega a Noreña acompañado de uno de los eventos gastronómicos más emblemáticos de Asturias: las 57.^a Jornadas de los Callos, que se celebrarán del 5 al 8 de diciembre. Cuatro días en los que sidrerías, restaurantes y hoteles de la villa condal servirán su plato más representativo, una receta que, aunque se disfruta durante todo el año, alcanza su punto álgido en estas fechas, coincidiendo con el Puente de diciembre.



Organizadas por la Junta Local de Hostelería, en colaboración con el Ayuntamiento de Noreña y OTEA, estas jornadas movilizan cada temporada a todo el sector hostelero del concejo. De forma especial, participa también ADEPAS, la Asociación Pro Ayuda a Deficientes Psíquicos de Asturias, que cada año se vuelca en esta celebración tan arraigada en la identidad local.

La presentación oficial tendrá lugar el 2 de diciembre, a las 20:00 horas, en el Hotel Cristina, donde el escritor Edu Galán se encargará de leer el pregón que da comienzo a esta nueva edición.

Las más antiguas

Las Jornadas de los Callos nacieron de forma humilde. Sus orígenes se remontan a un grupo de amigos

PANADEROS LOS ANGELES S.COOP.
DESDE 1992

TAHONA EL CASTAÑEU
PANADEROS ARTESANOS

Tu panadería en
Pola de Siero

985 72 40 09
CALLE ENRIQUE II, 5, 33510
POLA DE SIERO, ASTURIAS

LA BIRRA DE BRIAN
Plaza les Campes, 12 • Pola de Siero

vinculados a la Sociedad de Festejos que, con la intención de recaudar fondos para las celebraciones populares, comenzaron a organizar bailes en los que se servían callos para mantener el ambiente animado. Con el paso del tiempo, aquella iniciativa espontánea fue ganando prestigio hasta convertirse en una referencia gastronómica dentro y fuera de Asturias, llegando incluso a presentarse en Madrid.

En paralelo, el Ayuntamiento organiza cada año la tradicional Carrera 5 km de los Callos, impulsada en su día por la Asociación Cultural Naurenia. Se trata de un recorrido urbano, con distintos desniveles, en el que todos los participantes reciben como obsequio una lata de callos cedida por La Noreñense, la primera fábrica en elaborar un enlatado de callos fuera de Asturias.



FUENTE: elcomercio.es



FUENTE: elcomercio.es

Las jornadas atraen a visitantes de toda Asturias. En sus inicios los primeros comensales llegaban de Langreo, pero en los últimos años es habitual encontrar público procedente de todos los puntos de la región. Su fama se debe, en gran parte, a la industria cárnica local y a la calidad del producto, que se reconoce por las tradicionales tres «P» de los callos de Noreña: pequeños, pegajosos y picantes. Los expertos gastronómicos añaden incluso una cuarta: «pulcros», en referencia al cuidado proceso de limpieza que distingue a esta elaboración.

La calidad y el buen servicio de la hostelería local hacen recomendable reservar con antelación para no quedarse sin mesa y disfrutar de este manjar.

CLÍNICA VETERINARIA NOREÑA



Medicina general y preventiva
Cirugía y etología
Peluquería y estética
Tienda especializada

C/ Justo Rodríguez, 7 - Noreña
kennytrasg@gmail.com
Cita Previa: 984 28 41 86
Urgencias: 684 63 38 46

 ¡Síguenos en Facebook!



<http://www.dopilatesoviedo.es>



Calle Asturias, 15, 1ºC (Oviedo)

Estudio de Pilates, Shiatsu, Sotai en el centro de Oviedo.



634 56 73 35



info@dopilatesoviedo.es





QUÉ VISITAR EN NOREÑA

Aunque Noreña es uno de los concejos más pequeños de Asturias en extensión, ofrece numerosos rincones llenos de historia, tradición y paisajes tranquilos. Es un destino ideal para paseos relajados, buena gastronomía y visitas culturales.

1. Plaza del Ayuntamiento y Torre del Reloj

Epicentro social de la villa, donde se concentra la vida diaria. La Torre del Reloj es uno de los iconos del municipio, destacando por su arquitectura tradicional y por ser punto de encuentro habitual para vecinos y turistas.

2. Capilla del Ecce Homo

Uno de los edificios religiosos más importantes de Noreña. La imagen del Ecce Homo es muy venerada y está ligada a la tradición espiritual y festiva del concejo. La capilla destaca por su sencillez y belleza.

3. Parque Alfonso X El Sabio

Un amplio parque urbano ideal para familias, con zonas verdes, estanques, bancos y caminos para pasear. Es un oasis natural dentro del casco urbano y un excelente lugar para relajarse.

Carnicería LOBATO

C/. Hernán Cortés, n.º 3
Tfno. 985 52 23 26
Raíces Nuevo
Castrillón



SOMOS ESPECIALISTAS
EN CERDO

Carnicería AVELINO (LOBATO)

Grupo José Antonio, n.º 2
Tfno. 985 50 51 77
Cancienes - Corvera



FUENTE: turismoasturias.es

4. Monumento al Gochu

La escultura más representativa de la cultura chacinera local. Simboliza la estrecha relación entre Noreña y la industria cárnica. Es habitual que los visitantes se fotografíen aquí.

5. Casco histórico de Noreña

Calles tranquilas, casas con arquitectura tradicional asturiana y pequeños comercios donde aún se conservan antiguas prácticas artesanales. Un paseo por el casco permite comprender la esencia de la villa.

6. Área Recreativa de La Isla

Espacio natural junto al río, perfecto para pasar el día en familia o con amigos. Dispone de mesas, sombras y zonas amplias para caminar, jugar y disfrutar de la naturaleza sin alejarse del centro.

7. Rutas y sendas cercanas

En las inmediaciones de Noreña existen varios caminos rurales y pequeñas sendas que permiten conocer el entorno natural, sus prados verdes y sus pequeñas aldeas. Ideales para quienes buscan tranquilidad y contacto con la naturaleza.

BAR EL MERCAU

MENÚ DIARIO

ESPECIALIDADES:

Cordero a la estaca, fabada, callos

Recinto Ferial - Pola de Laviana (Asturias) Telf.: 627 415 341



ción. Son un plato de invierno por excelencia, aunque los restaurantes locales los sirven todo el año debido a su alta demanda.

• **El Sabadiego**

Este particular embutido, típico de Noreña, es uno de los grandes orgullos locales. Su origen se remonta a antiguas recetas de aprovechamiento, pero con el tiempo se ha refinado hasta convertirse en una delicatessen muy apreciada. Se elabora con carne magra y grasa de cerdo adobada y condimentada con especias.

Además, Noreña celebra el Festival del Sabadiego, donde miles de personas acuden a degustarlo en diferentes presentaciones.

• **Carne a la parrilla y a la plancha**

Noreña cuenta con algunas de las carnicerías más prestigiosas del Principado. Esto se refleja en restaurantes que ofrecen chuletones, entrecots, solomillos y platos de cerdo con una calidad excepcional.

• **Picadillo y productos de matanza**

La tradición de matanza aún está presente y muchos establecimientos sirven picadillo, chorizo, morcilla, manos de cerdo, lacón... todos ellos protagonistas de guisos tradicionales.

Repostería y dulces locales

La repostería de Noreña mantiene el toque clásico asturiano. En confiterías y obradores se encuentran:

- Carbayones, de influencia ovetense pero presentes en todo el concejo.



FUENTE: Ine.es

- Casadielles, rellenas de nuez o avellana.
- Dulces artesanales, como pastas, bizcochadas y tartas caseras.

Cultura gastronómica

La cocina noreñense no solo se vive en restaurantes: forma parte del día a día de sus habitantes, fiestas y reuniones familiares. Las ferias gastronómicas y festividades locales giran en torno a los productos de la comarca, generando un verdadero ambiente culinario durante todo el año.



HISTORIA DE LOS CALLOS DE NOREÑA

Los callos de Noreña tienen un origen íntimamente ligado a la historia económica y social del concejo. Desde la Edad Media, Noreña fue un enclave comercial destacado gracias a su ubicación estratégica en el centro de Asturias. Esta posición privilegiada la convirtió en punto clave para la compraventa de ganado y productos derivados, lo que dio lugar a una cultura culinaria basada en el aprovechamiento de todas las partes del animal.

Durante los siglos XVIII y XIX, Noreña comenzó a consolidarse como centro chacinerío. Su fama por los embutidos de gran calidad se extendió rápidamente, creando una tradición gastronómica caracterizada por el uso de ingredientes humildes pero muy sabrosos. En este contexto surgió la receta que más tarde se convertiría en un emblema del lugar: los callos.

El plato tradicional utiliza tripa de vaca, morro y pata, cocinados lentamente hasta lograr una textura suave y gelatinosa. A partir de ahí se elabora un sofrito con pi-

mentón, cebolla, ajo, laurel, guindilla y chorizo —ingredientes muy ligados a la tradición cárnicay embutidora local—. Uno de los secretos del éxito de los callos noreñenses es su cocción prolongada, que puede llegar a varias horas para concentrar los sabores y conseguir la untuosidad perfecta.

En el siglo XX, con el desarrollo de bares, sidrerías y casas de comida, los callos de Noreña comenzaron a hacerse famosos más allá de sus fronteras. Muchos visitantes acudían al concejo específicamente para degustar este plato. Su importancia es tal que cada año se celebran Jornadas Gastronómicas dedicadas al Callo, donde restaurantes y cocineros muestran diferentes versiones, desde las más tradicionales hasta adaptaciones modernas.

Hoy, los callos de Noreña no solo son un plato típico: representan la identidad culinaria del concejo, su tradición histórica y el vínculo entre sus habitantes y la industria cárnicay asturiana.



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

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