

FIESTAS

*FIESTAS DEL PICADILLO
Y DEL SABADIEGO*

SAN MARCOS

FIESTA DECLARADA DE INTERÉS GASTRONÓMICO REGIONAL

NOREÑA · 24, 25, 26 Y 27 DE ABRIL '26

CARTEL OFICIAL



JL PUBLICACIONES

Nº1 EN PUBLICACIONES DEPORTIVAS
REVISTAS DE FIESTAS Y GUÍAS GASTRONÓMICAS

TIMESPORT · IFESTAS · GUÍAS GASTRONÓMICAS · FRANQUICIAS

LA MEJOR PUBLICIDAD PARA TU EMPRESA

Síguenos en **Redes Sociales**

WWW.JLPUBLICACIONES.COM

CAMISETAS POLOS SUDADERAS

OFERTA DIRECTA DE FÁBRICA

aquí
tu logo

MEGA OFERTA

aquí
tu logo

Tu logo
aquí

3,75€

CAMISETAS
CON GRABACIÓN

Pedido mínimo 50 unidades

POLOS

7,95€+IVA

con Grabación

Pedido mínimo 25 unidades

SUDADERAS

9,95€+IVA

con Grabación

Pedido mínimo 25 unidades

INFORMACIÓN Y PEDIDOS



698 140 808

www.jlexclusivas.es

- ✓ Ideal para:
- ✓ fiestas, peñas
- ✓ empresas,
- ✓ eventos deportivos



Fiestas

del Picadillo y el Sabadiego en Noreña 2026

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

PORTADA:
JL PUBLICACIONES

STAFF



PROGRAMACIÓN:
AYUNTAMIENTO DE NOREÑA

DEPÓSITO LEGAL:
C 129-2024

EDITORIAL

Noreña, capital de la excelencia chacinera.

Noreña celebra este mes de abril la *Fiesta del Picadillo y el Sabadiego* coincidiendo en el santoral con San Marcos, patrón de los carniceros. Gastronomía, arte y música se unen para una cita de lo más apetecible.

La fiesta fue concebida por iniciativa de la cofradía gastronómica *Orden del Sabadiego*, con la finalidad de poner en valor productos de la zona como el picadillo y el sabadiego, y vincular el nombre del municipio a estos manjares gastronómicos derivados del cerdo.

El *Sabadiego* toma el nombre del día de la semana en que se podían comer las carnes menos nobles del cerdo sin romper el precepto religioso de la época, siendo elaborado con el magro y la sangre del animal, con el añadido de pimentón y cebolla.

En Asturias suele decirse que el cerdo ha salvado más vidas que la penicilina, y es que este animal ha sido un pilar fundamental en la alimentación de la región desde tiempos pasados, debido a que su carne era fácil de conservar gracias a la salazón y al ahumado facilitando el aprovechamiento total.

Tradicionalmente, las *chacineras* eran las mujeres que se encargaban de la matanza del cerdo y de su posterior conservación. El nombre se hizo extensible a los y las trabajadoras de los pequeños comercios, o industrias cárnicas que elaboraban *chacinas*, productos derivados del cerdo como embutidos, chorizos y morcillas.

Noreña cuenta con un monumento a la *Chaciner*, obra de Jose Luis Iglesias Luermo, que ataviada con mandil y pañuelo lleva en sus manos una bandeja de chorizos y en su placa conmemorativa un texto del escritor asturiano Albino Suarez, en el que alaba la labor de estas mujeres, dejando constancia de la gran aportación y tradición de la villa de Noreña a la industria chacinera.

Una tradición que se sigue perpetuando a través de esta fiesta gastronómica que hoy celebramos.

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



Programa

Viernes 24 Abril

12:30 h.

Estatua D. Pedro Alonso.
Ofrenda floral y homenaje a D. Pedro Alonso en “La Playina” a cargo de los usuarios de ADEPAS.

20:00 h.

Quiosco de la Música.
Grupo musical “ELDERLY BROTHERS”.

22:00 h.

Plaza de La Cruz.
Grupo musical “KORIMA LATÍN”.

Sábado 25 Abril

12:30 h.

Jardines del Ayuntamiento.
Recepción de Autoridades y Cofradía de Damas y



Caballeros del Sabadiego.

Desfile desde los Jardines del Ayuntamiento hasta el Quiosco de la Música acompañados por la Banda de Gaites “Villa y Condau de Noreña”.

13:00 h.

Quiosco de la Música.
Pregón a cargo de la alcaldesa de Candelario Dña. Elvira Fernández Gómez.
Entrega título Chacinera Mayor de la Villa Condal a Dña. Manolita Vallina Prieto.
Entrega del Premio Nacional de Periodismo “Condado de Noreña”.

Entrega Premio de Redacción Infantil “José Alfredo Colunga”.

A continuación, entrega floral en la estatua de la Chacinera.

Sesión Vermouth amenizada por la Banda de Gaites “Villa y Condau de Noreña”.

18:00 h.

Jardines del Ayuntamiento.
Actividad Infantil “HOLI PARTY”.

21:30 h.

Verbena.
Orquesta PASITO SHOW y a continuación Orquesta VERSUS.

Domingo 26 Abril

11:00 h.

Jardines del Ayuntamiento.
Recepción de Cofradías y Autoridades.
Desfile hasta la Iglesia Parroquial acompañados de la Real Banda de Gaitas “Ciudad de Oviedo”.

12:00 h.



LA BIRRA DE BRIAN

Plaza les Campes,12 • Pola de Siero

Iglesia Parroquial Santa María de Noreña.
Santa Misa en honor a San Marcos oficiada por el párroco D. Pedro Tardón y cantada por el Orfeón Condal.

13:00 h.
Quiosco de la Música.
XXXII Capítulo de la Cofradía de Damas y Caballeros del Sabadiego.

14:00 h.
Plaza de La Cruz.
Concierto musical con la Banda de Música “Tomás Bretón” y la Banda de Música “Condado de Noreña”.

17:00 h.
Jardines del Ayuntamiento.
Actividad familiar “JUEGOS TRADICIONALES Y DE GRAN FORMATO”.

20:00 h.
Quiosco de la Música.
Actuación musical de “FL COVERS”.



Lunes 27 Abril

13:00 h.
Quiosco de la Música.
Concierto Banda de Gaitas, Cornetas y Tambores del Regimiento “Cabo Noval” Príncipe nº 3.

16:00 h.
Parque de Los Riegos.
Actividad infantil “JUEGOS CON AIRE”.

19:30 h.
Quiosco de la Música.
Actuación musical de “FERNANDO BOOMER”.

En caso de lluvia la programación infantil se trasladará al patio cubierto del Colegio Público “Condado de Noreña”.



Bar LA PLAZA

ESPECIALIDAD EN CALLOS Y COMIDA CASERA

C/ Ramona Rodríguez Rústelo, nº 9
Telf 985 740 044

33180NOREÑA
ASTURIAS



EL PICADILLO DE NOREÑA, SABOR HUMILDE CONVERTIDO EN SEÑA DE IDENTIDAD

En el concejo de Noreña, conocido como la capital cárnica de Asturias, hay un plato que resume a la perfección su tradición gastronómica: el picadillo. Sencillo en apariencia, pero cargado de historia y matices, este preparado se ha convertido en uno de los grandes emblemas culinarios de la localidad.

El picadillo forma parte del día a día de Noreña. Presente en bares, sidrerías y restaurantes, es un producto que nunca falta en las cartas y que, lejos de quedarse en lo cotidiano, ha logrado trascender como uno de los principales reclamos turísticos del municipio. Su base es clara: carne de cerdo picada y adobada, elaborada con materias primas de calidad procedentes del entorno, en

una tierra donde la tradición chacinera tiene un peso fundamental.

Sin embargo, lo que realmente distingue al picadillo de Noreña es la interpretación que cada cocinero hace del plato. No existe una única receta cerrada. Cada establecimiento aporta su propio toque, ajustando el adobo, el punto de cocción o los acompañamientos, lo que da lugar a una gran variedad de versiones sin perder la esencia original. Esta diversidad convierte al picadillo en una experiencia gastronómica abierta, en la que cada degustación puede ser distinta.

A lo largo de los años, su presentación también ha evolucionado. Aunque tradicionalmente se servía de

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!

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

FUENTE: ASTURIASINFO.COM



forma sencilla, hoy es habitual encontrarlo acompañado de huevos fritos, patatas o incluso integrado en elaboraciones más innovadoras. Esta capacidad de adaptación ha permitido que el picadillo mantenga su vigencia sin renunciar a sus raíces.

El momento de mayor protagonismo llega cada primavera, durante las Fiestas de San Marcos, patrón de los carniceros. En estas fechas, Noreña se convierte en un gran escaparate gastronómico en el que el picadillo comparte protagonismo con otros productos típicos como el sabadiego. La celebración no solo refuerza el valor culinario del plato, sino también su papel como símbolo de identidad local.

Más allá de los días festivos, el picadillo sigue siendo un referente durante todo el año. Su carácter accesible, su sabor contundente y su arraigo en la cultura popular lo convierten en una de las propuestas más representativas de la cocina asturiana.

En definitiva, el picadillo de Noreña es mucho más que un plato tradicional. Es el reflejo de una forma de entender la gastronomía, basada en el producto, la tradición y el saber hacer transmitido de generación en generación. Un bocado que cuenta la historia de un conejo que ha hecho de la carne su principal seña de identidad.

BAR EL MERCAU

MENÚ DIARIO

ESPECIALIDADES:

Cordero a la estaca, fabada, callos

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





NOREÑA CELEBRA SU ESENCIA ENTRE FOGONES CON LAS FIESTAS DEL PICADILLO Y EL SABADIEGO

En el corazón de Asturias, el concejo de Noreña se prepara cada primavera para vivir una de sus citas más representativas: las Fiestas de San Marcos. Una celebración que convierte sus calles en un gran escaparate gastronómico donde el picadillo y el sabadiego, dos de sus productos más emblemáticos, se erigen como auténticos protagonistas.

Del 24 al 27 de abril, la localidad asturiana acogerá una programación que combina tradición, cultura y ocio, consolidando esta cita como una de las más destacadas del calendario festivo regional. Declaradas de Interés Turístico Regional, estas fiestas no solo suponen el arranque del ambiente festivo en Asturias, sino también una reivindicación de la identidad de un municipio profundamente ligado a la industria chacinera.

El origen de esta celebración está estrechamente vinculado a la creación de la Orden del Sabadiego, una cofradía nacida con el objetivo de poner en valor este embutido típico de Noreña. Con el paso del tiempo, la iniciativa fue creciendo hasta dar forma a una fiesta que hoy trasciende lo gastronómico para convertirse en una manifestación cultural de primer nivel.

Durante estos días, el visitante puede descubrir el sabor auténtico del picadillo, elaborado a base de carne de cerdo adobada, y del sabadiego, un embutido que combina tradición y carácter en cada bocado. Ambos productos simbolizan la historia de un concejo que ha encontrado en la carne y en sus derivados una seña de identidad que ha pasado de generación en generación.



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



634 56 73 35



<http://www.dopilatesoviedo.es>



info@dopilatesoviedo.es



Calle Asturias, 15, 1ºC (Oviedo)



En Asturias Holidays ponemos a tu disposición las mejores alternativas para que elijas tu opción de alojamiento en el centro de Asturias.

Tendrás un trato cercano y profesional al gestionar cualquiera de nuestras estancias. Somos agencia de viajes online con registro AV.384.AS por lo que tus vacaciones están aseguradas con nosotros.

644 85 84 34

asturiasholidays.com

info@asturiasholidays.com



Pero las fiestas de San Marcos no se limitan a lo culinario. El programa incluye actividades para todos los públicos, desde propuestas infantiles y familiares hasta una amplia oferta musical que anima las noches con orquestas y conciertos. El kiosco de la música se convierte durante el fin de semana en un punto de encuentro donde tradición y modernidad se dan la mano.

Uno de los aspectos más destacados es el papel que desempeña la Cofradía de la Orden del Sabinero en la organización de los actos centrales, como el pregón, el capítulo o la entrega de distinciones. Su labor resulta clave para mantener viva la esencia de la fiesta, al tiempo que se adapta a los nuevos tiempos.

La edición de 2026 incorpora además un componente especial con el homenaje al pintor Carlos Sierra, cuya obra ha sido elegida como imagen del cartel. Un reconocimiento que refuerza el vínculo entre arte y tradición en una celebración que no deja de evolucionar sin perder sus raíces.

Las Fiestas de San Marcos son, en definitiva, mucho más que una cita gastronómica. Representan la historia, el esfuerzo colectivo y el orgullo de un pueblo que ha sabido convertir sus productos más tradicionales en símbolo de identidad. Durante unos días, Noreña abre sus puertas para compartir su esencia con quienes buscan descubrir la Asturias más auténtica.

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



TALLERES **TONÍN**

Polígono La Tejera, Nave - B3
c/ Juan Hevia
33510 POLA DE SIERO · Asturias

T. **628 131 943**
984 283 132
tallerestonin@gmail.com

Mar de Llanes

Yesica Argüelles Piquín

 tfn: 648 660 394 - 984 292 284

 www.mardellanes.es

 Mar de Llanes

 Calle Águila, nº 11 planta baja - 33003 - Oviedo





**¿Buscas un distribuidor de
alimentos frescos en
Asturias para tu negocio?**

Somos una empresa distribuidora de **frutas, patatas y verduras** ubicada en **Oviedo, Asturias**. Trabajamos con productos de primera calidad seleccionados para nuestros clientes, asegurando que cada producto llegue en su mejor momento a cada negocio. Damos prioridad siempre que haya disponibilidad a los productos nacionales.

REPARTO A HOSTELERÍA

Telf. 677 401 438

C/ MANUEL CUETO GUIASOLA, S/N 33013 - OVIEDO



NOREÑA, UN PEQUEÑO CONCEJO CON UNA GRAN IDENTIDAD EN EL CORAZÓN DE ASTURIAS

En pleno centro del Principado, rodeado por el concejo de Siero, se encuentra Noreña, una de esas localidades que sorprenden por su carácter pese a su reducido tamaño. Considerado el concejo más pequeño de Asturias, este enclave de apenas unos kilómetros cuadrados ha sabido construir una personalidad propia muy ligada a su historia, su tejido industrial y, sobre todo, a su tradición gastronómica.

Visitar Noreña es descubrir una villa compacta, cómoda para recorrer a pie y en la que cada rincón guarda una parte de su pasado. Su desarrollo ha estado históricamente vinculado a la artesanía y, más recientemente, a la industria cárnica, que ha convertido

a la localidad en un referente dentro y fuera de la región. Uno de los símbolos más reconocibles del municipio es el Monumento al Gochu, una escultura que rinde homenaje al cerdo, eje fundamental de la economía y la identidad local. Más allá de su valor artístico, representa el orgullo de una tradición que ha marcado generaciones y que sigue muy presente en la vida diaria de sus habitantes.

Otro de los puntos destacados es la Torre del Reloj, una construcción que se ha convertido en uno de los elementos más característicos del perfil urbano de Noreña. Su presencia marca el ritmo de la vida en la villa y sirve como referencia para quienes se adentran en sus calles.



Roancar Motor
Langreo, 72-74
33180 NOREÑA (Asturias)

985 74 46 61
taller@roancar.es
www.roancar.es

LETI CIENFUEGOS Fotografía - Video - Talleres - Web - RRSS

WWW.LETICIENFUEGOSFOTOGRAFIA.WORDPRESS.COM
Arta. de Gijón, 21 Pol. de Siero 654 91 46 63 @leticiefuegosfotografia

FUENTE: WWW.GUIAREPSOL.COM



El patrimonio histórico también tiene su espacio en el Palacio de El Rebollín, un edificio que recuerda el pasado señorial del concejo y que forma parte del legado arquitectónico que aún se conserva. A ello se suma la Iglesia del Ecce Homo, templo de gran relevancia para la vida religiosa y social de la localidad, donde tradición y devoción se entrelazan a lo largo del año.

Más allá de sus monumentos, Noreña se vive en sus calles. Su ambiente cercano, su actividad comercial y la hospitalidad de sus vecinos convierten cualquier paseo en una experiencia agradable. La cercanía con ciudades como Oviedo o Gijón la sitúa además en una posición estratégica, facilitando su acceso y convirtiéndola en

una parada interesante dentro de cualquier ruta por el centro de Asturias.

Pero si hay un momento en el que Noreña muestra toda su esencia es durante las fiestas de San Marcos. En esas fechas, la villa se transforma en un gran escaparate de su identidad, con el picadillo y el sabadiego como protagonistas y con un ambiente festivo que atrae a visitantes de toda la región.

En definitiva, Noreña demuestra que el tamaño no determina la relevancia. Este pequeño concejo asturiano ofrece al visitante una combinación de historia, tradición y vida local que deja huella en quien se acerca a conocerlo.



Bar
PUMARÍN

PLAZA LES CAMPES, N°28

TEL: 985 72 27 44

POLA DE SIERO



Mabel
SALÓN DE BELLEZA

Especialistas en maquillaje y peinados de novia

Cabina de Solarium

C/Juan XXIII, 11 - Bajo
33402 Avilés

TLF: 985 56 31 77

www.mabelsalondebelleza.com

SABADIEGO DE NOREÑA, EL EMBUTIDO QUE RENACIÓ PARA CONTAR SU PROPIA HISTORIA

En el corazón de Noreña, donde la tradición chacinera forma parte del día a día, el sabadiego ocupa un lugar singular dentro de la gastronomía local. Este embutido, de apariencia oscura y sabor intenso, ha pasado de ser un producto humilde y casi olvidado a convertirse en uno de los grandes símbolos culinarios del concejo.

El sabadiego, también conocido como “chorizo del sábado”, hunde sus raíces en la tradición de la matanza del cerdo. Era precisamente en la jornada final de este proceso, habitualmente el sábado, cuando se elaboraba con las partes que quedaban disponibles: carnes, grasa, vísceras, sangre y cebolla, a las que se añadía pimentón para dar forma a un producto contundente y de gran personalidad. Este origen, ligado al aprovechamiento, marcó durante mucho tiempo su percepción, asociándolo a un alimento de menor categoría.

Sin embargo, su historia es mucho más rica de lo que su humilde procedencia podría hacer pensar. Ya en el siglo XVIII existen referencias documentadas a este embutido, que incluso llegó a recibir el visto bueno de la Iglesia para su consumo en días de vigilia, un hecho poco habitual que da muestra de su arraigo en la cultura popular asturiana.

Durante décadas, el sabadiego atravesó una etapa complicada. Su imagen, vinculada a ingredientes

considerados secundarios, provocó un progresivo abandono de su elaboración, quedando relegado a un reducido número de carniceros que mantuvieron viva la tradición. Parecía condenado a desaparecer.

Pero el giro llegó en la segunda mitad del siglo XX. La mejora en la selección de materias primas y la apuesta por una elaboración más cuidada permitieron recuperar su prestigio sin renunciar a su esencia. El sabadiego moderno mantiene ese carácter intenso, con matices derivados de la sangre y la cebolla, pero incorpora carnes de mayor calidad que elevan el resultado final.

Un papel fundamental en esta recuperación lo desempeñó la Orden del Sabadiego, creada en 1988 con el objetivo de dignificar y promocionar este producto. Gracias a su labor, el embutido volvió a ocupar el lugar que le corresponde dentro de la gastronomía asturiana, convirtiéndose en protagonista de eventos, jornadas y celebraciones, especialmente durante las fiestas de San Marcos.

Hoy, el sabadiego es mucho más que un recuerdo del pasado. Es un ejemplo de cómo la tradición puede reinventarse sin perder su identidad. Un producto que habla de historia, de esfuerzo y de evolución, y que sigue formando parte del patrimonio gastronómico de Noreña, atrayendo a quienes buscan sabores auténticos y con carácter propio.



La nueva Tisana

Saludables por naturaleza

Alimentación, Dietética, Cosmética, Parafarmacia & Herboristería

También tenemos productos para celíacos y veganos

Aceptamos encargos personalizados

Para reparto a domicilio de pedidos: consultar



Calle Tenderina Alta
Nº 36, Oviedo

985 20 51 01

 644 368 965

*Otra manera de vivir,
tu centro de referencia
en Oviedo donde podrás
encontrar todo tipo de
tratamientos para cuidarte
por dentro y por fuera
de manera más natural !!!*



MUSICOTERAPIA
MORAES

musica, terapia & movimiento

GERONTOTERAPIA

MUSICOTERAPIA para todas las edades

MÚSICA & MOVIMIENTO

CLASES DE MÚSICA

CONCIERTOS PARA BEBÉS

CUENTACUENTOS MUSICALES

EXTRAESCOLARES

CAMPAMENTOS Y PASEOS DE
FIN DE SEMANA

TERAPIA OCUPACIONAL

LOGOPEDIA

TALLER DE MEMORIA

FISIOTERAPIA

C/.Tenderina Alta 36,
Oviedo (Asturias)

Telf: 985 205 101

Móvil: 696 30 35 43

Email : info@musicoterapiamoraes.com

www.musicoterapiamoraes.com

¡OFERTA EXCLUSIVA!

PARA COMISIONES DE FIESTAS
Y GRANDES EVENTOS



INFORMACIÓN Y PEDIDOS

- ✓ Revista impresa A4 · Todo color · 24 páginas
- ✓ Camiseta algodón 100% o técnica
- ✓ Pañuelo poliéster 100x70cm

PEDIDO MÍNIMO: 100 UNIDADES

- ✓ Todos los colores, todas las tallas
- ✓ Consultar otras cantidades



698 140 808

www.jlexclusivas.es