

Pueblos rurales del Norte de España



Pueblo de Lastre

- Entre mar y montaña se encuentra este pequeño paraíso en Asturias. Está situado en un acantilado sobre el que se extienden casonas de miradores acristalados y calles empedradas y en cuesta. Este pueblo está declarado Conjunto Histórico y es tal su belleza que fue el escenario de la serie de televisión Doctor Mateo.

Imagen del pueblo Lastre



Gastronomía del pueblo de Lastre

- La cocina tradicional de Lastres que no puedes dejar de probar: El «Cachopo», el “Pitu de Caleyá”, la “Fabada”, el “Pastel de Cabracho” y el “Pixin”.

Cachopo asturiano



Espinaréu, el pueblo de los hórreos

- Situado en el concejo de Piloña, el pueblo de Espinaréu es conocido por contar con más de 20 hórreos y 6 paneras, lo que lo convierte en uno de los conjuntos patrimoniales más excepcionales de Asturias.
-
- El hórreo es la construcción rural más característica del Principado: un antiguo almacén levantado del suelo por cuatro pilares (pegollos en asturiano) donde se guardaban los alimentos del campo para resguardarlos de la humedad y de los animales. La panera cuenta con una construcción similar, aunque sus dimensiones son más grandes y, en vez de 4 pilares o pegollos, en ocasiones tiene 6.
-
- En Espinaréu hay hórreos de principios del siglo XVI, de estilo medieval y con ornamentación muy marcada para protegerse de las amenazas externas. El más peculiar es La capilla, un hórreo que fue utilizado para officiar misa antes de que la iglesia fuera construida.

Imagen del pueblo Espinaréu



Gastronomía de Espinaréu

- Son albóndigas, cachopos, fabada, migas, tortos de maíz, etc. La cocina asturiana no sólo es una delicia para el paladar, sino que la costumbre es servir, sobre todo a los nuevos comensales, platos con grandes cantidades.

Fabada asturiana



Pueblo asturiano Villar de Vildas

Villar de Vildas es una parroquia del concejo de Somiedo, en el Principado de Asturias. Alberga una población de 89 habitantes y ocupa una extensión de 35,54 km². Está situada a 20,3 km de la capital del concejo. En la localidad se celebra la festividad de El Carmen

Imagen del pueblo de Villar de Vildas



Gastronomía de Villar de Vildas

- El pote asturiano, también llamado potaxe de berces o simplemente potaxe, es el cocido más tradicional de la cocina asturiana. Es un plato de gran sabor que suele prepararse en un pote u olla, de ahí su nombre, en época de matanza, y durante el otoño e invierno principalmente

Pote asturiano en Villar de Vildas



Barro, el pueblo a orillas de la ensenada de El Vau



Barro es un encantador pueblo costero de Asturias con una playa muy especial.

Posee una de las playas más originales del Principado de Asturias, y un impresionante entorno natural de prados, bosques y parajes costeros.

El núcleo urbano está situado a 20 metros sobre el nivel del mar, y la población sólo dista siete kilómetros de la capital del concejo, la turística villa de Llanes.

Gastronomía de Barro

- No dejes de probar platos como la langosta a la llanisca, el rape al horno, el besugo al horno o con fideos, el bonito en rollo o a la llanisca, el xáragu o sargo al horno, la marmita marinera, la merluza a la llanisca o el congrio con arvejos.

Langosta a la Ilanisca



Bulnes, la aldea abrazada por los Picos de Europa



Pueblo de Bulnes

Hasta el 2001, el pequeño pueblo de Bulnes de apenas 50 habitantes estaba totalmente aislado en el corazón de los Picos de Europa. Por aquel entonces, para acceder a él había que recorrer un estrecho camino tallado sobre la roca con desniveles pronunciados.

Un sendero que los vecinos –la mayor parte de ellos ganaderos– realizaban cada día para llegar hasta Poncebos siguiendo el curso del arroyo del Tejo.

Actualmente, este recorrido se puede realizar en el funicular que une ambos pueblos y que ha hecho que Bulnes deje de estar de espaldas al mundo. Su construcción en 2001 también ha favorecido su turismo que, además de sentirse atraído por un lugar tan desconocido e inaccesible, viene buscando el popular queso de Cabrales, concejo al que pertenece; o para realizar la Ruta del Cares.

Tazones, una aldea asturiana junto al mar

- Sus coloridos balcones mirando al mar son su seña de identidad, igual que sus empedradas calles que bajan por la ladera hasta el puerto. Con unos 300 habitantes, en Tazones conviven la tradicional arquitectura asturiana, con sus hórreos, y los aires marinos de la costa. Una mezcla de salitre y mar irresistible.
- Distinguido como Conjunto Histórico Artístico del Principado de Asturias, aquí fue donde desembarcó Carlos V en su primer viaje a España en 1517 para tomar su corona. Un hecho que sus vecinos reviven con orgullo cada mes de agosto a través de una obra teatral en la calle.
- En Tazones se pueden encontrar varios yacimientos con huellas de dinosaurios. De hecho, están considerados como los más importantes de toda Europa y forman parte de la Ruta del Jurásico asturiano.

Imagen del pueblo de Tazones



Gastronomía de Bulnes

- Dentro de los platos típicos la fabada es contundente, así como las patatas o las croquetas de cabrales. Hay que acompañar con buen vino o la deliciosa sidra. Gastronomía típica de Bulnes. Fabada asturiana.

Croquetas de Cabrales



Tazones, aldea asturiana



Tazones

Sus coloridos balcones mirando al mar son su seña de identidad, igual que sus empedradas calles que bajan por la ladera hasta el puerto. Con unos 300 habitantes, en Tazones conviven la tradicional arquitectura asturiana, con sus hórreos, y los aires marinos de la costa. Una mezcla de salitre y mar irresistible.

Distinguido como Conjunto Histórico Artístico del Principado de Asturias, aquí fue donde desembarcó Carlos V en su primer viaje a España en 1517 para tomar su corona. Un hecho que sus vecinos reviven con orgullo cada mes de agosto a través de una obra teatral en la calle.

En Tazones se pueden encontrar varios yacimientos con huellas de dinosaurios. De hecho, están considerados como los más importantes de toda Europa y forman parte de la Ruta del Jurásico asturiano.

Gastronomía de Tazones

- Arroz con bugre es el plato típico de Tazones



Taramundi, Reserva de la Biosfera



Taramundi

- Situada en la comarca asturiana de los Oscos-Eo, declarada Reserva de la Biosfera. Taramundi es uno de los espacios más verdes y auténticos del occidente de Asturias. Está compuesto de varios valles salpicados de aldeas que viven de la ganadería.
- El pueblo de Taramundi es un buen punto de partida para descubrir algunos de los tesoros de la zona. Tranquilo y sosegado, en él llama la atención el campanario de la iglesia parroquial.
- En sus alrededores se pueden ver uno de los antiguos castros más importantes de Asturias: Mazonovo, donde hay unos 19 molinos tradicionales y una rudimentaria central hidráulica; y Pardiñas, la aldea que cuenta con la navaja más grande del mundo. Taramundi es conocido por la fabricación artesanal de la cuchillería.
- Una de las aldeas más auténticas y donde el tiempo parece haberse parado es en As Veigas. Su aspecto apenas ha cambiado desde hace siglos.

Gastronomía de Taramundi

- De obligada recomendación son el característico caldo de la comarca, que lleva compango, «fabes», patatas, grelos y berzas; las truchas de sus ríos; los callos, con añadidos de chorizo, costilla y trozos de tripa; los embutidos; los guisos y asados de carne de ternera

