

## Iniciativas Hosteleras

## El pote de nabos se come en San Mamés por San Antón

Nicolás Montes sufraga desde México el presupuesto de la popular fiesta

**San Mamés, A. A.**

San Antón en San Mamés es una de las fiestas más típicas y más tradicionales del valle del Nalón. Es la clásica fiesta en las áreas rurales asturianas de misa, procesión, puya de ramu y música del país. Y, como también es lógico, culto a la gastronomía. En San Antón es tradicional comer el pote de nabos, exquisito plato de cuchara, seguido de los sabrosos callos y endulzando la contundente comida de la jornada con soberbias casadielles. Es una comida para disfrutar con la familia y los amigos y en las dos restaurantes de San Mamés, la elaboran a la manera tradicional, como corresponde a una fiesta típica.

Mañana la misa en honor de San Antón será a las 13 horas en la capilla del pueblo. A continuación la pequeña procesión y después, la puya de dos ramos con estupendos productos. La gaita y el tambor amenizarán los actos y actuará el grupo de coros y danzas de Blimea para todos los asistentes.

Este año, la fiesta de San Antón tiene una variante que debe ser destacada. Todos los gastos de la misma, los abona desde México, Nicolás Montes Suárez que lleva seis décadas viviendo en aquel país dedicado a actividades comerciales y hosteleras. Asimismo ha enviado detalles mexicanos para que este año, la jornada sirva de hermanamiento entre San Mamés y México.

La comida de mañana domingo en San Mames tiene popularidad y muchos adeptos. Para la hostelera Ana Isabel Álvarez "el plato de nabos es exquisito. Es una hortaliza que hace un pote de buen sabor. Tienen que estar bien cocidos, en su punto, y deben dejarse reposar un tiempo". Otro hostelero, Sergio Bernardo, señala que "lo bueno que tiene San Mamés, además de su oferta gastronómica en San Antón y todo el año, son sus encantos paisajístico y naturales. Es un área rural que merece ser conocida por los asturianos en cualquier época del año".



Hotel restaurante en Orlé, Caso. | PAR



Comedor ideal para celebraciones familiares. | PAR

## El parque de Redes, marco de comuniones

El complejo hostelero de Orlé ofrece un menú económico y tradicional

**Orlé (Caso), A. A.**

Orlé, en el corazón del parque de Redes, es un lugar privilegiado, con grandes valores paisajístico y naturales. Un pueblo con encanto especial que tiene, entre otras referencias, la excelente gastronomía que se ofrece en uno de los complejos hoteleros y hosteleros de mayor popularidad en la comarca del Nalón.

Están cerca las fiestas infantiles, entrañables, de la primera comunión y las familias que eligen Orlé para celebrar la comida del acontecimiento, ase-

guran el éxito. Casi dos décadas, avalan la trayectoria profesional y gastronómica de un local hostelero que para comidas familiares de primera comunión oferta variedad de menús, con platos económicos y otros de esmerada elaboración de cocina tradicional y siempre con la máxima calidad como norma.

La amplia finca del complejo hostelero, su zona infantil y el servicio de animación de las fiestas hacen que pequeños y mayores disfruten de una jornada para recordar siempre.

**Desde el Alto Urbiés a su casa, las mejores propuestas gastronómicas**

**Turón, A. A.**

Las pasadas Navidades, los establecimientos hosteleros que preparan en sus cocinas distintas y sabrosas especialidades, y que después lo llevan a casa para consumir la familia y los amigos en el hogar, aumentaron sensiblemente sus ventas. Si quiere tener en su casa embutidos del Alto Urbiés, variedad de quesos o platos elaborados como el pote asturiano, callos, pitu de caleya o cordero a la estaca, y otras especialidades de la mejor cocina regional, con entrar en una web o llamada telefónica, lo tiene solucionado.

En el Principado, en el Alto Urbiés del valle de Turón, un popular establecimiento hostelero, con años de sólido prestigio, además de vender con su marca productos delicatessen en los mejores establecimientos de alimentación y llevar la mejor gastronomía regional a los hogares asturianos, tiene propuestas de comidas de Primera Comunión excepcionales en un marco idóneo, pues el local dispone de área infantil para disfrute de los pequeños invitados a la familiar fiesta. Una propuesta que gustará a todos.



Restaurante en Alto Urbiés. | PAR



Callos caseros. | LNE

### LAS OPINIONES



PAR

"El pote de nabos es una de las señas gastronómicas del área de San Mamés"

**ANA ISABEL ALVAREZ**  
Hostelera



PAR

"La cocina de aldea ofrece elaboraciones tradicionales que gustan a todos"

**SERGIO BERNARDO**  
Hostelero

**PEPE LUIS**  
Restaurante & Sidrería  
Bar Tienda

**\* Menú San Antón \***

1º. Nabos  
2º. Callos  
3º. Casadielles

Café, Vino Rioja y Pan

COMIDAS A LA CARTA

T. 985 67 00 34  
SAN MAMÉS · BLIMEA

**PARRILLA BAR**  
**EL CURRO**

**\* Menú San Antón \***

1º. Nabos  
2º. Callos o  
Adobu con Patates  
3º. Casadielles

Café, Vino Rioja y Pan  
22€ por persona

¡Ven a fartucate y que nun te lo cuenten!

T. 985 67 15 94  
LA PERUYAL, 12. SAN MAMÉS

**Comuniones**

**La Carasca** HOTEL · RESTAURANTE

- Grandes Salones
- Comuniones y Bodas
- Terraza y Jardines
- Zona Baile
- Área y animación infantil

2015

pide presupuesto de menús sin compromiso!

**ORLÉ · CASO · PARQUE NATURAL DE REDES**  
Reservas 985 608 107 · 630 369 710  
lacarasca@hotmail.com www.hotellacarasca.com

«17 años de experiencia nos avalan»

**lacocinademigio.com**

**"la cocina de Migio en su casa"**

raciones de cabritu, cordero a la estaca, callos, fabada, pote...

Descubre nuestra web, selecciona el producto o elaboración que desees y te lo llevamos a casa

**Casa Migio**  
HOTEL · RESTAURANTE

T. 985 430 183  
Alto Urbiés · Turón