

# II JORNADAS GASTRONÓMICAS DE ALIMENTOS ECOLÓGICOS



sabrás  
a qué  
sabe



Disfruta de lo más sano, sostenible y sabroso de tu tierra en las II Jornadas Gastronómicas de Alimentos Ecológicos, en las que siete restaurantes de la región servirán menús elaborados con alimentos de producción ecológica. Sabrás a qué sabe y emprenderás un apasionante viaje a los sabores de antaño. + INFO en [www.copaeastur.org](http://www.copaeastur.org)

**Casa Chema**  
LAS CALDAS/985 79 82 00  
[casachema.com](http://casachema.com)

**El corral del indiano**  
ARRIONDAS/985 84 10 72  
[elcorraldelindiano.com](http://elcorraldelindiano.com)

**Eutimio**  
LASTRES/985 85 00 12  
[casaeutimio.com](http://casaeutimio.com)

**La Corriquera**  
LLANERA/985 77 32 30  
[lacorriquera.com](http://lacorriquera.com)

**El Llar de Viri**  
SAN ROMÁN DE CANDAMO  
985 82 80 22  
[llardeviru.eu](http://llardeviru.eu)

**El Cencerro**  
GIJÓN/984 39 15 67  
[tabernaencencerro.es](http://tabernaencencerro.es)

**Casa Telva**  
VALDESOTO/985 73 58 81  
[casatelva.com](http://casatelva.com)

## Del 22 al 30 de junio 2013

Organiza **COPAE** (Consejo de la Producción Agraria Ecológica del Principado de Asturias)





## Siete restaurantes participan en las segundas Jornadas Gastronómicas Alimentos Ecológicos celebradas en Asturias

- La Consejería de Agroganadería y Recursos Autóctonos y el Consejo de la Producción Agraria Ecológica de Asturias (COPAE) han presentado las jornadas, que se celebrarán del 22 al 30 de junio
- La producción ecológica aumentó en 2012 un 14 % en número de operadores
- La certificación de los alimentos ecológicos contribuye al desarrollo económico y sostenible del medio rural

**Oviedo, 18 de junio.-** Las II Jornadas Gastronómicas de Alimentos Ecológicos promovidas por el Consejo de la Producción Agraria Ecológica del Principado de Asturias (COPAE) contarán con la participación de siete grandes restaurantes de la región. Las jornadas, que se enmarcan bajo el lema 'Sabrás a qué Sabe' se celebrarán del 22 al 30 de junio y cada uno de los establecimientos participantes propondrá un menú específico, elaborado con alimentos ecológicos certificados.

La Directora General de Desarrollo Rural y Agroalimentación del Principado de Asturias, Tomasa Arce, y el presidente del Copae, Javier González Aguilar, han presentado hoy unas jornadas en las que participarán Casa Chema (Oviedo), El Corral del Indianu (Arriondas), Eutimio (Lastres), La Corriquera (Llanera), El Llar de Viri (San Román de Candamo), El Cencerro (Gijón) y Casa Telva (Valdesoto). Los restaurantes cuentan con el distintivo del COPAE gracias a su uso de alimentos ecológicos y son considerados "establecimientos colaboradores" con el sello, para lo que han debido cumplir ciertos requisitos normativos con el objetivo de garantizar a los consumidores que los productos que consumen son, en efecto, ecológicos. Han visto, de este modo, reconocida su apuesta por los productos locales de calidad, los productos que conservan el auténtico sabor de los alimentos asturianos.

Entre las propuestas gastronómicas, figuran platos hechos a base de ternera casina, cordero xaldo, productos de la huerta, sidra, lácteos, fresas,....

### **Sabrás a qué sabe**

El slogan de las II Jornadas Gastronómicas de Alimentos Ecológicos hace referencia a las características de los productos ecológicos, que conservan los sabores de antaño



gracias a la ausencia de sustancias químicas que alteren el crecimiento natural y el sabor de los productos. La producción ecológica busca obtener alimentos saludables y de máxima calidad que merezcan la confianza del consumidor. Al respetar el bienestar de los animales, sin forzar sus ciclos naturales, y del medioambiente, sin sustancias que le perjudiquen, se consigue no solo contribuir al desarrollo del medio rural sino también a obtener alimentos más sabrosos.

Asturias cuenta, además, con unas condiciones naturales excepcionales para producir alimentos ecológicos. El clima y suelo de la región permiten que la práctica de la agricultura ecológica sea totalmente viable para producción de frutales, huerta y otros cultivos gracias a la abundancia de agua y a la riqueza en materia orgánica del suelo. Los recursos genéticos también suponen una riqueza de un valor incalculable, ya que las razas autóctonas y las variedades locales de cultivos tienen un papel fundamental en el desarrollo de la ganadería y agricultura ecológicas por su adaptación al medio y resistencia a enfermedades.

### **La producción ecológica, en cifras**

La introducción de los alimentos ecológicos en este tipo de restaurantes, que apuestan por los productos locales, sostenibles y saludables, demuestran que la producción ecológica es un sector con futuro. Así se refleja en los datos de evolución de los registros del COPAE, que ha experimentado un aumento en la producción del 14 % en el año 2012 y ya cuenta con 590 operadores inscritos, entre productores, elaboradores y comercios minoristas.

La producción ecológica más importante en Asturias continúa siendo la de Ternera Asturiana, que en 2012 alcanzó las 1488 canales certificadas por el COPAE y el Consejo Regulador de la IGP “ternera asturiana”, un crecimiento del 20 % en el 2012.

La producción ecológica certificada es una actividad que a nivel mundial tiene grandes dimensiones. Está presente en 160 países y cuenta con 549 organismos de control y certificación. En 2010, alcanzó la cifra de 37 millones de hectáreas, 1,6 millones de productores y 49.000 elaboradores. El mercado mundial de productos ecológicos ha crecido significativamente durante los últimos cinco años y en 2010 superó los 44.500 millones de euros de cifra de negocio.

### **El COPAE**

El COPAE es un organismo público creado en el año 1996 como órgano desconcentrado de la Consejería de Medio Rural y Pesca, autoridad competente en



materia de producción agraria. La certificación promovida por el COPAE es necesaria para que el consumidor tenga la máxima garantía de que los productos han sido producidos, elaborados, envasados y comercializados según las normas de la agricultura ecológica.

Para ello, los órganos de control y certificación realizan controles exhaustivos a sus operadores, así como analíticas de los productos para detectar posibles residuos de pesticidas, antibióticos, organismos modificados genéticamente, aditivos y otras sustancias no autorizadas en producción ecológica.

La colaboración con los restaurantes pretende potenciar el consumo de productos ecológicos locales que contribuyen al desarrollo económico y sostenible del medio rural asturiano.

Más información a través de la web <http://www.copaeastur.org/>

# II JORNADAS GASTRONÓMICAS DE ALIMENTOS ECOLÓGICOS



sabrás  
a qué  
sabe

## Casa Telva

Empanada de escanda y bonito del norte

Estofado de xata casina a la cerveza negra

Helado de nata con fresas confitadas y  
salsa de sidra.

Bebida no incluida

20€

Disfruta de lo más sano, sostenible y sabroso de tu tierra en las II Jornadas Gastronómicas de Alimentos Ecológicos, en las que siete restaurantes de la región servirán menús elaborados con alimentos de producción ecológica. Sabrás a qué sabe y emprenderás un apasionante viaje a los sabores de antaño. + INFO en [www.copaeastur.org](http://www.copaeastur.org)

**Casa Chema**

LAS CALDAS/985 79 82 00  
[casachema.com](http://casachema.com)

**El corral del indiano**

ARRIONDAS/985 84 10 72  
[elcorraldelindiano.com](http://elcorraldelindiano.com)

**Eutimio**

LASTRES/985 85 00 12  
[casaeutimio.com](http://casaeutimio.com)

**La Corriquera**

LLANERA/985 77 32 30  
[lacorriquera.com](http://lacorriquera.com)

**El Llar de Viri**

SAN ROMÁN DE CANDAMO  
985 82 80 22  
[llardeviru.eu](http://llardeviru.eu)

**El Cencerro**

GIJÓN/984 39 15 67  
[tabernaelcencerro.es](http://tabernaelcencerro.es)

**Casa Telva**

VALDESOTO/985 73 58 81  
[casatelva.com](http://casatelva.com)

## Del 22 al 30 de junio 2013

Organiza **COPAE** (Consejo de la Producción Agraria Ecológica del Principado de Asturias)



# II JORNADAS GASTRONÓMICAS DE ALIMENTOS ECOLÓGICOS



sabrás  
a qué  
sabe

## Casa Chema

**De primero** ( a elegir )

Verdinas con verduras, xaldo y setas  
Huevos rotos con pluma de xata casina, patatas paja y salsa de soja

**De segundo** ( a elegir )

Cachopo de berenjena relleno de verduras y bacon con salsa de pimientos rojos y patatas fritas  
Hamburguesa de xata casina, ketchup, patatas fritas y torto de escanda

**Llambionaes** ( a elegir )

Canutillo relleno de arroz con leche y salsa de chocolate caliente  
Dulce de zanahoria, naranja y coco

Bodega aparte. Pan de escanda ecológico

20€

Disfruta de lo más sano, sostenible y sabroso de tu tierra en las II Jornadas Gastronómicas de Alimentos Ecológicos, en las que siete restaurantes de la región servirán menús elaborados con alimentos de producción ecológica. Sabrás a qué sabe y emprenderás un apasionante viaje a los sabores de antaño. + INFO en [www.copaeastur.org](http://www.copaeastur.org)

**Casa Chema**

LAS CALDAS/985 79 82 00  
[casachema.com](http://casachema.com)

**El corral del indiano**

ARRIONDAS/985 84 10 72  
[elcorraldelindiano.com](http://elcorraldelindiano.com)

**Eutimio**

LASTRES/985 85 00 12  
[casaeutimio.com](http://casaeutimio.com)

**La Corriquera**

LLANERA/985 77 32 30  
[lacorriquera.com](http://lacorriquera.com)

**El Llar de Viri**

SAN ROMÁN DE CANDAMO  
985 82 80 22  
[llardeviru.eu](http://llardeviru.eu)

**El Cencerro**

GIJÓN/984 39 15 67  
[tabernaelcencerro.es](http://tabernaelcencerro.es)

**Casa Telva**

VALDESOTO/985 73 58 81  
[casatelva.com](http://casatelva.com)

Del **22** al **30** de **junio 2013**

Organiza **COPAE** (Consejo de la Producción Agraria Ecológica del Principado de Asturias)





# II JORNADAS GASTRONÓMICAS DE ALIMENTOS ECOLÓGICOS



sabrás  
a qué  
sabe

## El Cencerro

Croquetas de falafel

Wok de verduras ecológicas con pollo de  
corral y salsa Tonkatsu

Tataki de lomo de ternera casina  
ecológica con risotto de Portobello

Espuma de yogur natural con fresas

Bebida no incluida

30€

Disfruta de lo más sano, sostenible y sabroso de tu tierra en las II Jornadas Gastronómicas de Alimentos Ecológicos, en las que siete restaurantes de la región servirán menús elaborados con alimentos de producción ecológica. Sabrás a qué sabe y emprenderás un apasionante viaje a los sabores de antaño. + INFO en [www.copaeastur.org](http://www.copaeastur.org)

**Casa Chema**

LAS CALDAS/985 79 82 00  
[casachema.com](http://casachema.com)

**El corral del indiano**

ARRIONDAS/985 84 10 72  
[elcorraldelindiano.com](http://elcorraldelindiano.com)

**Eutimio**

LASTRES/985 85 00 12  
[casaeutimio.com](http://casaeutimio.com)

**La Corriquera**

LLANERA/985 77 32 30  
[lacorriquera.com](http://lacorriquera.com)

**El Llar de Viri**

SAN ROMÁN DE CANDAMO  
985 82 80 22  
[llardeviru.eu](http://llardeviru.eu)

**El Cencerro**

GIJÓN/984 39 15 67  
[tabernaelcencerro.es](http://tabernaelcencerro.es)

**Casa Telva**

VALDESOTO/985 73 58 81  
[casatelva.com](http://casatelva.com)

Del **22** al **30** de **junio 2013**

Organiza **COPAE** (Consejo de la Producción Agraria Ecológica del Principado de Asturias)



# II JORNADAS GASTRONÓMICAS DE ALIMENTOS ECOLÓGICOS



sabrás  
a qué  
sabe

## El corral del Indianu

Bloody Mary

Torto con guacamole y cebolla morada

Queso de Varé (leche cruda, encurtidos, toques picantes y flores)

Acelga ligada con pan de escanda (aceite Picual, oro del desierto y jugo de verduras secas)

Arroz meloso de vegetales, tuétanos Bioastur y algas

El corte de ternera ecológica asada al whisky con sus jugos ligeramente ligados

Fresas cocinadas y crudas, nata al jengibre y helado de pimienta de Jamaica

Cre moso de arroz con leche

Bodega: Caraballas D.O. Rueda 100% verdejo / Viña Zaco D.O. Rioja 100%

Tempranillo

44€

Disfruta de lo más sano, sostenible y sabroso de tu tierra en las II Jornadas Gastronómicas de Alimentos Ecológicos, en las que siete restaurantes de la región servirán menús elaborados con alimentos de producción ecológica. Sabrás a qué sabe y emprenderás un apasionante viaje a los sabores de antaño. + INFO en [www.copaeastur.org](http://www.copaeastur.org)

**Casa Chema**

LAS CALDAS/985 79 82 00  
[casachema.com](http://casachema.com)

**El corral del indianu**

ARRIONDAS/985 84 10 72  
[elcorraldelindianu.com](http://elcorraldelindianu.com)

**Eutimio**

LASTRES/985 85 00 12  
[casaeutimio.com](http://casaeutimio.com)

**La Corriquera**

LLANERA/985 77 32 30  
[lacorriquera.com](http://lacorriquera.com)

**El Llar de Viri**

SAN ROMÁN DE CANDAMO  
985 82 80 22  
[llardeviru.eu](http://llardeviru.eu)

**El Cencerro**

GIJÓN/984 39 15 67  
[tabernaelcencerro.es](http://tabernaelcencerro.es)

**Casa Telva**

VALDESOTO/985 73 58 81  
[casatelva.com](http://casatelva.com)

Del **22** al **30** de **junio 2013**

Organiza **COPAE** (Consejo de la Producción Agraria Ecológica del Principado de Asturias)





# II JORNADAS GASTRONÓMICAS DE ALIMENTOS ECOLÓGICOS



sabrás  
a qué  
sabe

## El Llar de Viri

Ensalada de tomate con queso de cabra ecológico

Fabada ecológica

Cordero xaldu guisado

(Segundo fin de semana a la estaca)

Cuajada con frutas del bosque y miel

Sidra ecológica y cerveza ecológica

\* Vinos ecológicos en carta (no incluidos en menú)

26€

Disfruta de lo más sano, sostenible y sabroso de tu tierra en las II Jornadas Gastronómicas de Alimentos Ecológicos, en las que siete restaurantes de la región servirán menús elaborados con alimentos de producción ecológica. Sabrás a qué sabe y emprenderás un apasionante viaje a los sabores de antaño. + INFO en [www.copaeastur.org](http://www.copaeastur.org)

**Casa Chema**

LAS CALDAS/985 79 82 00  
[casachema.com](http://casachema.com)

**El corral del indianu**

ARRIONDAS/985 84 10 72  
[elcorraldelindianu.com](http://elcorraldelindianu.com)

**Eutimio**

LASTRES/985 85 00 12  
[casaeutimio.com](http://casaeutimio.com)

**La Corriquera**

LLANERA/985 77 32 30  
[lacorriquera.com](http://lacorriquera.com)

**El Llar de Viri**

SAN ROMÁN DE CANDAMO  
985 82 80 22  
[llardeviri.eu](http://llardeviri.eu)

**El Cencerro**

GIJÓN/984 39 15 67  
[tabernaelcencerro.es](http://tabernaelcencerro.es)

**Casa Telva**

VALDESOTO/985 73 58 81  
[casatelva.com](http://casatelva.com)

Del **22** al **30** de **junio 2013**

Organiza **COPAE** (Consejo de la Producción Agraria Ecológica del Principado de Asturias)



# II JORNADAS GASTRONÓMICAS DE ALIMENTOS ECOLÓGICOS



sabrás  
a qué  
sabe

## Eutimio

Salpicón de pescado con vinagreta de manzana

Garbanzos con andaricas de Llastres

Cachopo de ternera ecológica relleno de queso  
y cebolla confitada

Sorbete de fruta (naranja / manzana)

Cerveza, sidra ecológica o vino blanco Menade  
de Rueda.

Pan y café

30€

Disfruta de lo más sano, sostenible y sabroso de tu tierra en las II Jornadas Gastronómicas de Alimentos Ecológicos, en las que siete restaurantes de la región servirán menús elaborados con alimentos de producción ecológica. Sabrás a qué sabe y emprenderás un apasionante viaje a los sabores de antaño. + INFO en [www.copaeastur.org](http://www.copaeastur.org)

**Casa Chema**  
LAS CALDAS/985 79 82 00  
[casachema.com](http://casachema.com)

**El corral del indiano**  
ARRIONDAS/985 84 10 72  
[elcorraldelindiano.com](http://elcorraldelindiano.com)

**Eutimio**  
LASTRES/985 85 00 12  
[casaeutimio.com](http://casaeutimio.com)

**La Corriquera**  
LLANERA/985 77 32 30  
[lacorriquera.com](http://lacorriquera.com)

**El Llar de Viri**  
SAN ROMÁN DE CANDAMO  
985 82 80 22  
[llardeviru.eu](http://llardeviru.eu)

**El Cencerro**  
GIJÓN/984 39 15 67  
[tabernaelcencerro.es](http://tabernaelcencerro.es)

**Casa Telva**  
VALDESOTO/985 73 58 81  
[casatelva.com](http://casatelva.com)

Del **22** al **30** de **junio 2013**

Organiza **COPAE** (Consejo de la Producción Agraria Ecológica del Principado de Asturias)



# II JORNADAS GASTRONÓMICAS DE ALIMENTOS ECOLÓGICOS



sabrás  
a qué  
sabe

## La Corriquera

Salmorejo / croquetas boletus

Patatas rellenas de casina /  
Arbejos con jamón y caldo de verduras

Asado de casina / cordero xaldu

Requesón con fresas / semifrío de sidra  
dulce

Bodega no incluida

23€

Disfruta de lo más sano, sostenible y sabroso de tu tierra en las II Jornadas Gastronómicas de Alimentos Ecológicos, en las que siete restaurantes de la región servirán menús elaborados con alimentos de producción ecológica. Sabrás a qué sabe y emprenderás un apasionante viaje a los sabores de antaño. + INFO en [www.copaeastur.org](http://www.copaeastur.org)

**Casa Chema**

LAS CALDAS/985 79 82 00  
[casachema.com](http://casachema.com)

**El corral del indianu**

ARRIONDAS/985 84 10 72  
[elcorraldelindianu.com](http://elcorraldelindianu.com)

**Eutimio**

LASTRES/985 85 00 12  
[casaeutimio.com](http://casaeutimio.com)

**La Corriquera**

LLANERA/985 77 32 30  
[lacorriquera.com](http://lacorriquera.com)

**El Llar de Viri**

SAN ROMÁN DE CANDAMO  
985 82 80 22  
[llardeviru.eu](http://llardeviru.eu)

**El Cencerro**

GIJÓN/984 39 15 67  
[tabernaelcencerro.es](http://tabernaelcencerro.es)

**Casa Telva**

VALDESOTO/985 73 58 81  
[casatelva.com](http://casatelva.com)

Del **22** al **30** de **junio 2013**

Organiza **COPAE** (Consejo de la Producción Agraria Ecológica del Principado de Asturias)

