

NOTA DE PRENSA

15 de octubre de 2025

Asturias recibió a una delegación de 13 chefs y compradores internacionales en la extensión de San Sebastián Gastronomika

- Entre el 8 y el 11 de octubre, profesionales de ocho países conocieron la oferta agroalimentaria y gastronómica asturiana
- La misión inversa, organizada por Asturex e **ICEX España Exportación e Inversiones**, incluyó visitas a empresas productoras y experiencias gastronómicas

Un grupo de 13 chefs y jefes de compra internacionales procedentes de **Francia, Vietnam, Australia, Nueva Zelanda, Brasil, Colombia, República Dominicana y Tailandia** visitaron Asturias entre el 8 y el 11 de octubre, en el marco de una **misión inversa organizada por Asturex, la Sociedad de Promoción Exterior Principado de Asturias e ICEX España Exportación e Inversiones** tras su participación en San Sebastián Gastronomika, una de las ferias gastronómicas más prestigiosas a nivel mundial.

La extensión a Asturias de esta delegación internacional se enmarcó en el convenio de colaboración entre ambas entidades para impulsar la internacionalización del sector agroalimentario regional y dar a conocer la excelencia de sus productos en mercados estratégicos.

Durante su estancia en el Principado, los participantes —vinculados a restaurantes y grupos de restauración reconocidos en sus respectivos países— desarrollaron una completa agenda profesional que les permitió conocer de primera mano la oferta diferenciada y el valor añadido de los productos asturianos.

Entre las actividades programadas, destacaron la visita a **Olaya Miel en Aller**, donde disfrutaron de un aula de apicultura centrada en la IGP Miel de Asturias; una experiencia de elaboración de pan de escanda y cocina tradicional asturiana; una cata de destilados y productos gourmet en **Picofino** (Oviedo); un recorrido por la **Quesería Vega de Ariu** y su cueva de maduración de Gamonéu DOP en Benia de Onís; y una visita a la bodega de **El Gaitero en Villaviciosa**, con cata de sidras.

Autenticidad, calidad y capacidad, el ADN de las empresas asturianas

Los chefs y jefes de compra internacionales han destacado la autenticidad, tradición y nivel gourmet de las empresas asturianas, así como la extraordinaria calidad de sus productos. Han valorado especialmente la capacidad del sector para mantener vivas las tradiciones culinarias al tiempo que incorporan innovación y excelencia gastronómica, subrayando que Asturias “representa una fusión perfecta entre origen, producto y emoción”.

Por su parte, las empresas participantes han valorado muy positivamente la oportunidad que ofrecen estas iniciativas de internacionalización, que les permiten establecer contactos comerciales reales con compradores de ocho mercados internacionales sin salir de sus propias instalaciones. Destacan, además, la utilidad de estas misiones inversas para mostrar de forma directa el potencial y la singularidad de los productos asturianos, abriendo nuevas oportunidades de negocio exterior y consolidando la imagen de Asturias como un destino gastronómico de referencia.

Esta iniciativa se produjo inmediatamente después de la participación del Principado de Asturias en San Sebastián Gastronomika (6-8 de octubre) y formó parte de la estrategia integral de promoción internacional desarrollada por Asturex, la Sociedad del Grupo Sekuens para la internacionalización de la empresa asturiana, que combina la presencia en ferias internacionales, acciones de marketing y el desarrollo de plataformas digitales como @tastingasturias.

Las empresas asturianas participantes en esta acción fueron seleccionadas del catálogo de Asturex entre aquellas que trabajan habitualmente en la promoción internacional e informan de su exportación a países de origen del grupo visitante.

Empresas participantes

Olaya Miel. Producción de miel IGP Miel de Asturias. www.olayamiel.com

The Patito Ruso Company, (Picofino). Destilados y productos gourmet. www.picofinoclub.com

Quesería Vega de Ariu – Gamonéu DOP. Elaboración artesanal de queso Gamonéu. www.dopgamoneu.com

Valle, Ballina y Fernández, (El Gaitero). Elaboración de sidras y derivados de la manzana. www.sidraelgaitero.com