

NOTA DE PRENSA

26 de febrero de 2026

Asturex impulsó un showcooking internacional en Salenor 2026 para posicionar el producto asturiano ante prescriptores de mercados nórdicos

- **19 empresas y Consejos Reguladores mostraron la aplicación real del producto asturiano en la cocina internacional**

La **Sociedad de Promoción Exterior Principado de Asturias, Asturex**, impulsó en Salenor 2026 un **Showcooking Internacional** enmarcado en el proyecto **TastingAsturias**, con el objetivo de poner en valor el producto de 19 empresas asturianas mediante su aplicación real en cocina profesional. La acción se desarrolló del 23 al 25 de febrero en el marco del Salón de la Alimentación y la Hostelería del Norte, organizado por la Cámara de Comercio de Avilés, y se orientó a público profesional del canal Horeca, distribución y comercio especializado.

La iniciativa se concibió como una herramienta de promoción comercial. Los chefs invitados elaboraron recetas en directo incorporando producto asturiano y explicaron sus usos y posibilidades en restauración y mercados internacionales. El formato permitió mostrar elaboraciones y maridajes en un contexto profesional, con degustaciones dirigidas a perfiles con capacidad de prescripción y decisión de compra que incluyeron unos 40 pases por sesión, mostrando la aplicación real del producto asturiano en la cocina internacional.

Experiencia en los mercados nórdicos

El programa contó con la participación de Juan Bravo e Ignacio Gabriel Escoda, fundadores y responsables de cocina de Bar Fuego (Dinamarca), y de Francisco Pérez, chef del showroom del importador Salmantinos (Suecia). Los tres perfiles aportaron experiencia directa en estructuras de restauración y comercialización en mercados nórdicos.

Durante los tres días de feria se celebró una sesión diaria de showcooking en el escenario central, con una duración aproximada de 45 minutos. El lunes 23 de febrero, Juan Bravo e Ignacio Gabriel Escoda protagonizaron la primera sesión, con elaboraciones que incorporaron conservas de la mar, propuestas cárnicas y maridajes con sidra. El martes 24 de febrero, los mismos chefs desarrollaron una segunda sesión con nuevas recetas centradas en pescado, embutidos y propuestas dulces, con maridajes con vino e hidromiel. El miércoles 25 de febrero, Francisco Pérez (Salmantinos, Suecia) condujo la sesión de cierre, con elaboraciones que integraron fabes, Ternera Asturiana IGP y quesos con DOP, acompañadas de sidra asturiana.

Las empresas participantes aportaron producto y colaboraron en el diseño de las recetas, trabajando en la selección y enfoque de las elaboraciones desarrolladas por los chefs.

Para la producción y preelaboración se contó con la colaboración de la Escuela de Hostelería de Aller, centro de referencia en formación profesional en cocina y restauración en Asturias. El alumnado participo en el proceso de preparación previa y en el apoyo durante el desarrollo de las sesiones, reforzando la dimensión formativa de la actividad en coherencia con su enfoque profesional.

Plan de apoyo al sector agroalimentario para 2026

La acción se integró en la estrategia de Asturex, la sociedad del Grupo Sekuens para el apoyo a la internacionalización de la empresa asturiana, en este caso para el sector de Alimentos y Bebidas, que combina participación en ferias, misiones inversas, encuentros con compradores y acciones de posicionamiento gastronómico a través de TastingAsturias, reforzando la proyección exterior del producto asturiano.

Asturex colabora habitualmente con la Cámara de Comercio de Avilés en el desarrollo de acciones de carácter internacional dentro de Salenor, apoyando desde hace años la dimensión exterior de la feria mediante la participación de profesionales internacionales y actividades orientadas a la internacionalización del sector.

Más información sobre el plan sectorial de Alimentación: <https://www.asturex.org/ver-plan-sectorial/alimentacion/>

Relación de empresas asturianas participantes

Codilex Alimentación Tradicional, S.L. Codilex Alimentación Tradicional - . Legumbres, arroces, frutos secos, pasta y harinas.

<http://www.codilex.com>

SMA Asturian Food&Drinks – HIDROMIEL ZÁNGANA. Elaboración, comercialización y venta de hidromiel Zángana, una bebida fermentada alcohólica elaborada artesanalmente en Asturias con ingredientes naturales, sin conservantes y con miel 100% origen España, agua y levadura. Es una bebida exentea de gluten.

<http://www.hidromielzangana.com>

Conservas Agromar, S.L. - AGROMAR. Conservas de pescado y marisco gourmet.

<http://www.agromar.es>

Trabanco Distribución y Exportación - Trabanco. Sidras naturales, espumosas, brut natures de sidra, vinagre de sidra

<http://www.sidratrabanco.com>

Hijos de Francisco Serrano, S.A. – Anís de la Asturiana. Destilería. Fabricación y distribución de licores y destilados. Productos: Anís de la Asturiana Dulce, Anís de la Asturiana Seco, Licor de Guindas, Crema de Anís de la Asturiana y Crema de Café con Anís.

<http://www.anisdelaasturiana.com>

Corporación Alimentaria Peñasanta, S.A. -CAPSA FOOD. Leche esterilizada, pasteurizada y en polvo, mantequilla, yogur, postres, nata, batidos, queso
<http://www.capsafood.com>

Bacalao El Barquero, S.L.- Bacalao El Barquero. Empresa asturiana elaboradora y exportadora de bacalao y otros pescados similares procedentes de la Pesca Extractiva, con sedales y anzuelos.

<http://www.bacalaoselbarquero.es>

Tradición Apícola, S.L.. Erías del Valle Apicultura. Miel y productos apícolas

<http://www.eriadevalles.es>

Valle, Ballina y Fernández - Grupo El Gaitero. Sidras espumosas y naturales, sidra sin alcohol, sidra DOP Sidra de Asturias. Diferentes formatos (vidrio, lata, barril...). Derivados de la manzana, zumo de manzana, dulce, gelatina, mermelada.

<http://www.sidraelgaitero.com>

Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Ternera Asturiana - Ternera Asturiana. Control del producto amparado por la IGP Ternera Asturiana; carne de Ternera procedente de razas autóctonas asturianas, criadas de manera tradicional, con un total respeto por el medioambiente y el bienestar animal en el proceso de cría, completando todo su ciclo productivo en Asturias

<http://www.terneraasturiana.org>

2010 Fórmulas y Recetas. Pascompan Fabricación de alimentos congelados (productos de panadería, platos preparados y hielo alimenticio)

<https://pascompan.es/>

José María Martínez Parrondo - Bodega Martínez Parrondo. Cultivo de vid, elaboración de vinos y venta

<https://www.instagram.com/bodegamartinezparrondo/>

Embutidos la Unión,S.L. (Embutidos La Unión). Elaboración de productos cárnicos. El grueso de fabricación son chorizos, morcillas, pancetas, lacones, compangos, fabadas, embutidos de caza.

<https://embutidoslaunion.com/es/>

DOP Queso Casín. Este queso, uno de los más antiguos de España, se elabora en los concejos asturianos de Caso, Sobrescobio y Piloña, a partir de leche de vaca de las razas Asturiana de la Montaña, Asturiana de los Valles, Frisona, y sus cruces, utilizando una peculiar técnica de amasado de la cuajada: se amasa varias veces.

<http://www.dopquesocasin.es>

Proa Sur, S.L. PROASUR. Sal

<http://www.proasur.com/>

Olaya Miel, S.L. - Olaya Miel. Una empresa familiar dedicada a la apicultura. Somos productores de miel y polen de Asturias.

<http://www.olayamiel.com>

Productos Cárnicos El Cuco, S.L. EL CUCO. Selección de carnes, embutidos asturianos, embutidos de caza, embutidos naturales sin aditivos y ecológicos

<http://www.el-cuco.com>

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida "Afuega'l Pitu" - DOP Afuega'l Pitu. El queso de la DOP "Afuega'l Pitu" es uno de los quesos más antiguos y extendidos del Principado de Asturias.

<http://www.doafuegalpitu.com>

EL AGUILA DEL CARIBE, S.L. - Cafés El Águila del Caribe. Cafés, cafés canal horeca y cafés gourmet

<http://CAFESLAGUILADELCARIBE.COM>