

## NOTA DE PRENSA

8 de octubre de 2026

# Una delegación internacional de restaurantes del programa Restaurants from Spain de ICEX visitó productores asturianos entre el 7 y el 9 de octubre

- **La agenda incluyó visitas a Quesería Vega de Tordín, Valle, Ballina y Fernández – El Gaitero, Conservas Remo y Mantequerías Arias, además de una experiencia gastronómica en Fonte Baxa (Luarca)**

La **Sociedad de Promoción Exterior Principado de Asturias, Asturex**, junto con ICEX España Exportación e Inversiones en colaboración (ICEX), recibió entre el **7 y el 9 de octubre de 2026** a una delegación de 14 chefs, propietarios y responsables de restauración y compras procedentes de 10 países, en la **extensión a Asturias de la misión inversa vinculada a San Sebastián Gastronomika** organizada por ICEX España Exportación e Inversiones.

La actividad se integró en el programa de extensiones de misiones inversas de ICEX, dirigido a acercar compradores y prescriptores internacionales a empresas, productores y territorios españoles. **ICEX** selecciona y convoca, a través de su red exterior, a profesionales vinculados a establecimientos reconocidos con el sello **Restaurants from Spain**, distintivo que identifica restaurantes que actúan como embajadores de la gastronomía y de los alimentos y bebidas españoles en los mercados internacionales.

Asturex, sociedad del **Grupo Sekuens** para el apoyo a la internacionalización de la empresa asturiana, colaboró con ICEX en la organización de esta segunda misión inversa vinculada a San Sebastián Gastronomika y seleccionó junto al organismo a empresas del catálogo de la sociedad que trabajan habitualmente en la promoción internacional e informan de su exportación a países de origen del grupo internacional.

## **Una delegación de 14 profesionales procedentes de 10 países**

La delegación estuvo formada por 14 chefs, propietarios, directivos y responsables de restauración y compras de establecimientos internacionales vinculados al programa Restaurants from Spain de ICEX. Los participantes procedían de Estados Unidos, Canadá, Países Bajos, Francia, China, Japón, Vietnam, Indonesia, República Checa y Colombia. Entre los perfiles figuraron chefs ejecutivos y propietarios de restaurantes, responsables de grupos de restauración y profesionales con capacidad de prescripción y decisión sobre la oferta gastronómica y la selección de productos.

Su conocimiento de la cocina española y su posición en mercados internacionales convirtieron la visita en una oportunidad para reforzar la visibilidad de Asturias como origen gastronómico y para favorecer relaciones profesionales de continuidad a través

del conocimiento de los productos de las empresas asturianas. Para las empresas asturianas, la acción supuso contacto directo con prescriptores cualificados y potenciales compradores, facilitó la presentación y degustación del producto en su contexto de origen y abrió la vía a nuevas oportunidades de incorporación a cartas, compras, colaboraciones y acciones de promoción en los mercados de procedencia de la delegación.

### **La agenda, día a día**

La extensión comenzó el 7 de octubre, tras la participación de la delegación en San Sebastián Gastronomika 2026. El congreso, que celebró su 28.ª edición del 5 al 7 de octubre, reúne a figuras nacionales e internacionales de la alta cocina y constituye un espacio de referencia para el intercambio de conocimiento, la innovación y la proyección internacional de la gastronomía. Asturex recibió al grupo en el stand de Asturias y, a partir de ese momento, se desarrolló la agenda profesional y gastronómica en distintos puntos de la región.

El 7 de octubre tuvo lugar el traslado a Asturias. El 8 de octubre, la delegación participó en The Cabrales Cheese Experience en la Quesería Vega de Tordín, para conocer la elaboración artesanal del Cabrales DOP, y visitó Valle, Ballina y Fernández – El Gaitero, en Villaviciosa. El 9 de octubre se celebraron las visitas a Conservas Remo, en Gijón, y a Mantequerías Arias, en Ribera de Arriba, con cierre en Fonte Baxa, en Luarca, con la experiencia gastronómica y sensorial Herbario Comestible y una visita al jardín. Durante los tres días, los visitantes conocieron empresas asturianas, procesos productivos, productos con identidad territorial y propuestas gastronómicas contemporáneas vinculadas al paisaje y a la tradición regional.

### **Marco de promoción internacional**

La acción forma parte de la estrategia de promoción internacional de alimentos y bebidas de Asturex, que combina presencia en ferias y congresos, misiones inversas, contacto con compradores y prescriptores, promoción digital y difusión de la oferta empresarial asturiana a través de **@TastingAsturias** y del Catálogo de Alimentos y Bebidas de Asturias.

La colaboración con ICEX amplía el alcance internacional de esta estrategia y permite aprovechar su red de Oficinas Económicas y Comerciales y programas como Restaurants from Spain para conectar la oferta asturiana con profesionales que ya trabajan activamente con la gastronomía y el producto español. La visita buscó consolidar Asturias como territorio de origen, calidad, diversidad y capacidad innovadora, y apoyar a sus empresas en la apertura y desarrollo de mercados internacionales.

### **Empresas asturianas participantes**

Las empresas asturianas incluidas en la agenda de la delegación fueron:

**Quesería Vega de Tordín.** Elaboración artesanal de Queso Cabrales DOP y experiencia de conocimiento en origen. <https://vegadetordin.com/>

**Valle, Ballina y Fernández – El Gaitero.** Elaboración de sidras y productos derivados de la manzana. <https://www.sidraelgaitero.com/>

**Conservas Remo.** Elaboración artesanal de conservas de pescado y marisco y platos preparados. <https://conservasremo.es/>

**Mantequerías Arias.** Elaboración de quesos y productos lácteos. <https://www.arias.es/>

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