

El Chosco es sin duda el producto más peculiar de Tineo, siendo desde tiempos inmemoriales rey de la gastronomía tinetense y plato principal de sus fiestas y celebraciones.

Este producto cámico se ha mantenido en la cultura popular como embutido emblemático, gracias a la tradición heredada de nuestros antepasados. Elaborado a base de carne de cerdo, lengua y cabecera de lomo, todo ello adobado con pimentón, sal y ajo, embutido en tripa de cerdo.

El chosco acompaña en la gastronomía tinetense al suculento pote de berzas y otros excelentes alimentos avalados por marcas de calidad, como la faba, la ternera asturiana, el queso "afuega" l pitu", la sidra y el vino de la Tierra de Cangas.

Organiza





saboreando Asturias

JORNADAS GASTRONÓMICAS DEL CHOSCO

Colabora













Plan de Competitividad Turística de Turismo Gastronómico de Asturias

















www.saboreandoasturias.org











PROGRAMA ACTIVIDADES

- 11:00 h. Apertura del XIII Festival del Chosco "Asturalimentaria 2014"
- 11:30 h. Encuentro entre las Cofradías de Asturias
- 12:00 h. Inauguración del XIII Festival del Chosco "Asturalimentaria 2014"
- 12:30 h. Elaboración de **chosco en directo** a cargo de IGP del Chosco de Tineo
- 13:00 h. Cata de vinos, llevada a cabo por la DOP de Vino de la Tierra de Cangas. A continuación, degustación de chosco y vino
- 14:00 h. Concierto del grupo de música tradicional "Tuenda"
- 16:30 h. Taller de **cocina infantil** con el Plan de Infancia de Tineo
- 18:00 h. Cocina en directo
- 21:00 h. Llegada de la **Ruta de las Peñas** a la Plaza del Ayuntamiento amenizada con la Discoteca Móvil U4



Durante todo el día

- Jornadas Gastronómicas del Chosco en los restaurantes locales
- Venta de productos de alimentación y artesanía
- Música y bailes tradicionales amenizados por la Bandina Los Eólicos y el Grupo Sulabarda
- Actividades infantiles a cargo del Plan de Infancia
- Mercadillo Solidario. Los fondos recogidos serán entregados a la Cruz Roja de Tineo. Destinados a la compra de material escolar



JORNADAS GASTRONÓMICAS DEL CHOSCO

Durante el viernes, sábado y domingo, estas jornadas constaran de un menú compuesto de dos primeros y dos segundos platos a escoger, donde un primero y un segundo tendrán como ingrediente principal el Chosco.



OFERTA HOTELERA

Come en los restaurantes las Jornadas Gastronómicas y con el recibo obtendrás un 10 % de descuento en los alojamientos. Viernes, sábado y domingo:

- Hotel Don Miguel*

Avda de Oviedo 6. Tineo · T. 985 80 03 25

- Hotel Palacio de Merás ****

C/ Pío Cuervo 3. Tineo · T. 985 90 01 11

- Pensión Casa Corono*

Avda Conde Campomanes 21. Tineo T. 985 80 01 56

Pensión La Posada**

Avda González Mayo 25. Tineo · T. 985 80 04 10

Pensión Tineo**

C/ General Riego 15, 1°. Tineo · T. 985 80 07 10

- Apartamentos Rurales Casa Pajulón**

El Viso. Tineo · T. 615 06 50 82

Apartamentos Turísticos Los Balcones**
Ctra san Roque 8. · T. 985 80 01 60

Hotel Palacio de Merás

T. 985 90 01 11 | Precio: 18€ 1º Plato:

- · Garbanzos de Fuentesauco con chosco troceado
- Marmitako de bonito
 2º Plato:
- · Timbal de chosco con aceite de regaliz
- Merluza en salsa con setas, almejas y algas
 Postres:
- · Cremoso de yogurt con arándanos, virutas de chocolate y migas de oreo
- · Arroz con leche

Rte Sidrería La Fogaza

T. 985 80 15 74 | Precio: 15€ 1º Plato:

- · Timbal de chosco
- Salpicón de marisco
 2º Plato:
- · Cachopo vaqueiro
- Merluza en salsa de puerros Postres:
- · Arroz con leche · Tarta de Queso

Mesón Cervantes

T. 985 80 02 35 | Precio: 15€ 1º Plato:

- · Ensalada templada de xosco
- · Revuelto vaqueiro 2º Plato:
- · Cachopo vaqueiro
- Escalopines al Cabrales Postres:
- · Requesón · Arroz con leche

Bar La Casina

T . 985 80 10 62 | Precio: 18€ 1º Plato:

- · Tabla de embutidos con chosco
- · Ensaladilla rusa

2º Plato:

- · Chosco con patatas · Lechal guisado Postres:
- · Flan de queso o huevo
- · Arroz con leche

Rte. Casa Lula

T. 985 80 16 00 | Precio: 18€ 1º Plato:

- · Rollitos de chosco
- Salpicón de merluza
 2º Plato:
- · Cachopinos de chosco
- · Bonito en rollo Postres:
- · Tarta de la casa
- · Requesón con arándanos

Rte. Don Miguel

T. 985 80 03 25 | Precio: 15€ 1º Plato:

- · Chosco con cachelos
- · Pote asturiano con huesos de Butietxo
- 2º Plato:
- · Cachopo caqueiro
- · Albóndigas de chosco en su jugo Postres:
- \cdot Arroz con leche \cdot Requesón

Rte. Pensión Tineo

T. 985 80 07 10 | Precio: 15€ 1º Plato:

- · Croquetas de chosco
- · Pote de berzas 2º Plato:
- · Patatas rellenas de chosco
- · Escalopines al Cabrales Postres:
- · Flan con galleta · Tarta de gueso

Rte. Casa Emburria

T. 985 80 01 92 | Precio: 18€ 1º Plato:

- · Sushi de chosco
- Chosco al estilo de Tineo 2º Plato:
- · Cachopinos de chosco
- Entrecot de ternera asturiana Postres:
- · Brazo de gitano
- · Tarta de queso

(Reserva tu mesa)