

XXXIV Semana de les Fabes en Colunga

del 5 al 8 de Diciembre 2025

Mercado Agroalimentario y Artesanal
6 y 7 de Diciembre



Programa

Feria de les Fabes
7 de Diciembre



Jornadas Gastronómicas

Jornadas Gastronómicas
6, 7 y 8 de Diciembre



Ayuntamiento
de Colunga



LA FABA DE
Asturias
PURA MANTeca



Principado de
Asturias

Consejería de
Medio Rural y
Política Agraria



PROGRAMA SEMANA DE LES FABES EN COLUNGA 2025

VIERNES 5
DE DICIEMBRE

12:20 h. Jornada técnica y mesa redonda para el alumnado en el IES Luces en colaboración con la IGP Faba Asturiana

Lugar: IES Luces

17:30 h. Hinchable gratuito y juegos tradicionales para niños. Actividad en colaboración con el AMPA Colegio Braulio Vigón

Lugar: Plaza Cubierta

18:00 h. Pregón a cargo de Pablo Egüen (nutricionista clínico y del deporte), presentado por Gabriel Gallego

Lugar: Carpa Plaza Cubierta

19:00 h. Degustación gratuita de fabada por parte los restaurantes participantes en las Jornadas Gastronómicas y degustación de Sidra natural filtrada y Sidra natural espumosa ganadoras del Campeonato institucional del CRDOP Sidra de Asturias en colaboración con la D.O.P. Sidra de Asturias

Lugar: Carpa Plaza Cubierta

SÁBADO 6
DE DICIEMBRE

Durante todo el día mercado agroalimentario y artesanal.

12:00 h. Paseo saludable "...de aperitivo, Pinceladas de Colunga". Recorrido por el casco histórico de Colunga a cargo de los miembros de la Mesa Intersectorial de Salud de Colunga . Aforo libre. Para todos los públicos

Lugar de salida: Iglesia de Colunga

12:30 h. Visita guiada al taller de elaboración de redes de pesca de Llastres a cargo de María Teresa Costales Obaya, Mujer Rural de Asturias 2023 .Taller de Rederas de Llastres. Entrada gratuita.Aforo Libre. Para todos los públicos

Lugar: Puerto de Llastres

12:30 h. III Degustación gratuita de sidra comercial por parte de diferentes llagares de Asturias. Precio del vaso grabado con el escudo de Colunga 5€, en colaboración con la Asociación "Colunga deja huella" (Compra tu vaso y acercate a los puestos a probar las diferentes sidras gratuitamente). Participan : Sidra Buznego, Sidra Mayador, Sidra Cortina, Sidra Crespo y Sidra Vallina

Lugar: Plaza del Cubierta

17:00 h. Actuación musical de L GRUPO PERDAYURU (Grupo de música tradicional que cuenta con la colunguesa Lorena Corripio entre sus integrantes, música tradicional asturiana, cántabra y otros géneros musicales)

17:30 h. Visita guiada gratuita al llagar tradicional de Sidra Crespo. Aforo libre. Entrada gratuita. Para todos los públicos

Lugar: Llagar de Sidra Crespo (Sales)

18:30 h. Degustación gratuita de castañas para todos los asistentes (hasta terminar existencias)

Lugar: Carpa Plaza Cubierta

23:00 h. Actuación musical GRUPO DA SILVA y DJ

Lugar: Carpa Finca La Posesión

DOMINGO 7
DE DICIEMBRE

Durante toda la mañana Mercado agroalimentario y artesanal

Exposición de fabes del Concejo de Colunga

11:30 h. Pasacalles a cargo de la Banda de Gaitas de Corvera

12:00 h. Acto institucional presentado por Gabriel Gallego Conlledo

- Entrega del 1º, 2º y 3º premio a la "Mejor Faba de la Granja de Colunga 2025"
- Entrega de la Faba de Honor: D. Carlos Santos Fernández de la Reguera (Medico medicina de familia de Colunga)
- Nombramiento al Paisano del año D. Julio Joaquín Olivar Martínez y Paisana del año Doña Ángeles Candás Álvarez

Lugar: Carpa Plaza Cubierta

LUNES 8
DE DICIEMBRE

12:00 h. Visita guiada gratuita al casco histórico de Llastres

Punto de inicio: Oficina de Turismo de Llastres (Curva del Barrigón)

12:00 h. IV Concurso de escanciadores de Colunga, puntualmente para el Campeonato oficial de escanciadores de Asturias

Lugar: Carpa Plaza Cubierta

y Además...

Durante los días 6 y 7 exposición divulgativa del SERIDA (Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario de Asturias)

Lugar: Carpa Plaza Cubierta

MUJA (Museo del Jurásico de Asturias) Durante todo el fin de semana actividades y talleres.
Más información en www.museojurasicoasturias.com

Se hará descuento en las entradas al MUJA a todas aquellas personas que presenten un ticket de haber consumido un menú de las jornadas gastronómicas de las fabes.

IMPORTANTE:

Cada menú consumido en las Jornadas, solo se canjeará por una única entrada en precio reducido.
Límite de la oferta, período de las jornadas de las fabes 2025.

(En caso de lluvia, todas las actividades que se realizan al aire libre se podrán cancelar o trasladar de ubicación a criterio de la organización)

Actuaciones Musicales: Todos los horarios se ajustarán a lo establecido en la Ley 8/2002 de 21 de Octubre de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas

Este programa es susceptible de cambios por parte de la organización si así fuera, estos serán actualizados en su versión digital y anunciados en redes sociales y página web del Ayuntamiento de Colunga.

JORNADAS GASTRONÓMICAS del 6 al 8 de Diciembre 2025

SIDRERÍA RESTAURANTE CASA LAUREANO

Plaza del Mercado, 7 - Colunga
RESERVAS 985 85 21 04

- Fabada asturiana
- Bocadito ibérico
- Postre de la casa
- Sidra DOP, Tinto Rioja, Blanco Rueda y agua

Precio 26€

HOTEL RESTAURANTE LAS VEGAS

Av. Asturias, 11 - Colunga,
RESERVAS 985 85 60 25

- Fabada o verdinas con almejas
- Cabrito guisado con patatitas o bacalao confitado con pimientos del piquillo y patata panadera
- Tiramisú o arroz con leche
- Bodega: Verdejo, Rioja crianza, Sidra, Agua

Precio 30 €

HOTEL RESTAURANTE ENTREVINES

C/ Camino de Entreviñes s/n - Colunga
RESERVAS 619 56 49 12

- Fabada asturiana o Fabes con pulpo y langostinos
- Bombón de merluza en salsa mariscada o entrecot en salsa de setas y vino tinto
- Tarta de manzana o fríxuelos rellenos de crema pastelera y chocolate caliente
- Vino Rioja, Blanco Rueda

Precio 27€

HOTEL PALACIO DE LIBARDÓN

Carretera AS-258 km.9 – Libardón
RESERVAS 674 616 354

- Setas con jamón a los quesos asturianos
- Fabada asturiana, fabes con jabalí o verdines con almejas
- Pitu de caleya en salsa de ciruela con bacón
- Tarta de manzana o arroz con leche
- Vino tinto Rioja crianza, Vino blanco Rueda verdejo, agua

Precio: 40 €

LA BOTICA DE LASTRES

C/El Cristo, 203 – Lastres
RESERVAS 676190404

- Copa de Bienvenida "Sidra Brut Nature Prau Monga"
- Apertura Marina "Dúo de croquetas del Mar (Chipiron en su tinta & Pulpo a la gallega)"
- Mar y Frescor "Navajas con manzana ácida"
- Bocado Real "Salpicón de bogavante con suave vingreta cítrica"
- Verdinas IGP con rape negro y langostinos (Las mejores verdinas de España, Premio Ciudad de Oviedo 2025)
- o Fabes de La Granja I.G.P. con su compango bajo el sello de Alimentos del Paraíso.
- Sidra de mesa "1947" o Sidra Extra Ecológica Viuda de Angelón.
- Selección de panes y agua

Precio 50€

RESTAURANTE VISTALEGRE

Playa de la Griega - Colunga
RESERVA 985856061

- Torto de maíz con revuelto de pria de tres leches
- Cebolla rellena de pulpo
- Fabes con almejas o fabada asturiana (1º Premio 2016, 2º Premio 2018/2019 "La Mejor Fabada del Mundo")
- Arroz con leche requemao
- Bodega tinto Rioja, Vino Blanco, agua Café y licor

Precio : 50 €

SIDRERÍA RESTAURANTE AVENIDA

Avda. De la Reconquista 15
RESERVAS: 984 516 269

- Fabada asturiana o Pate de cabracho
- Bacalao a la Vizcaína o Ternera asada
- Postre de la Casa (A elegir)
- Vino de la casa, Sidra o Agua

Precio 26 €

RESTAURANTE TELLA (COOLROOMS PALACIO DE LUCES)

Carretera AS-257 s/n – Luces
RESERVAS 985850080

- Ensalada de atún marinado, algas y chips de yuca
- Canelón de setas de temporada y crema de centollo
- Verdinas con rape y trompetas de los muertos o fabes con pata de vaca y pulpo
- Tarta de manzana (Ganadora del XXXV Festival de la Manzana de Villaviciosa)
- Agua, Bodega de la casa

Precio 49 €

CASA EUTIMIO

C/ San Antonio s/n Bajada al puerto – Lastres
RESERVAS 985850012

- Aperitivo de la casa Cecina de Angus y pastel de roca
- Ensalada de rape, setas y gambas
- Fabes con bogavante
- Postre casero
- Viña abad (Godello), Amare selección de viñedos (Rioja), Sidra Brut EM

Precio 50€

LA RULA DE LASTRES

Puerto pesquero s/n
RESERVAS: 984118165

- Fabada Asturiana o ensalada de quesos
- Cabritín con patatas o merluza de Lastres a la marinera
- Postre arroz con leche o tarta de queso
- Bodega, Pan, Agua, Sidra, Café

Precio: 40€