



ESCUELA POPULAR DE
GASTRONOMÍA SOSTENIBLE
DE LA RIBERA

JUL
23



SOTO DE RIBERA

"RECOPILANDO
LAS RECETAS

Queso castin



DE LAS MUJERES ENTENDIMOS QUE ALGO HABÍA QUE HACER"
TORTO: masa de harina de maíz
agua y sal



La Escuela Popular de Gastronomía Sostenible de la Ribera nace en 2022 como un proyecto de formación y sensibilización que promueve una gastronomía comprometida con la sostenibilidad y la cultura alimentaria tradicional asturiana. Revalorizando el producto propio. Esto se consigue a través de:

- Talleres para todos los públicos
- Catas-degustación
- Presentación de libros

- ! Están recopilando recetas de mujeres asturianas para un libro.
- ! Hacen talleres para educar el gusto y paladar de los + peques



BOCAMINA
Experiencia gastronómica

Memoria
histórica
gastronómica

Cocina
tradicional
y vanguardista

Puesta en valor
del patrimonio
minero



- para todos
- producto local
- Nuevas tendencias
- Reto demográfico