

La Voz de

Tíneo

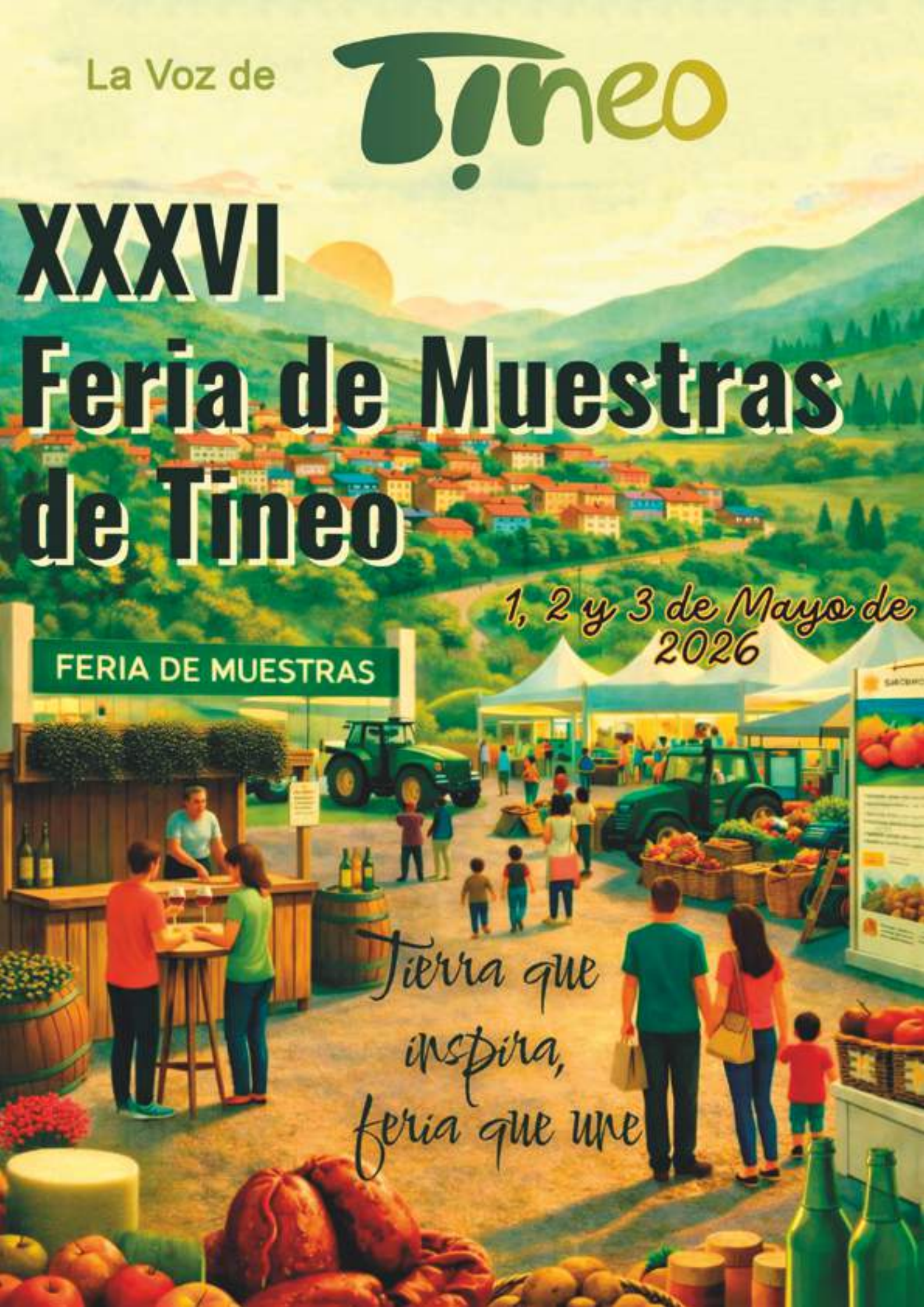
XXXVI

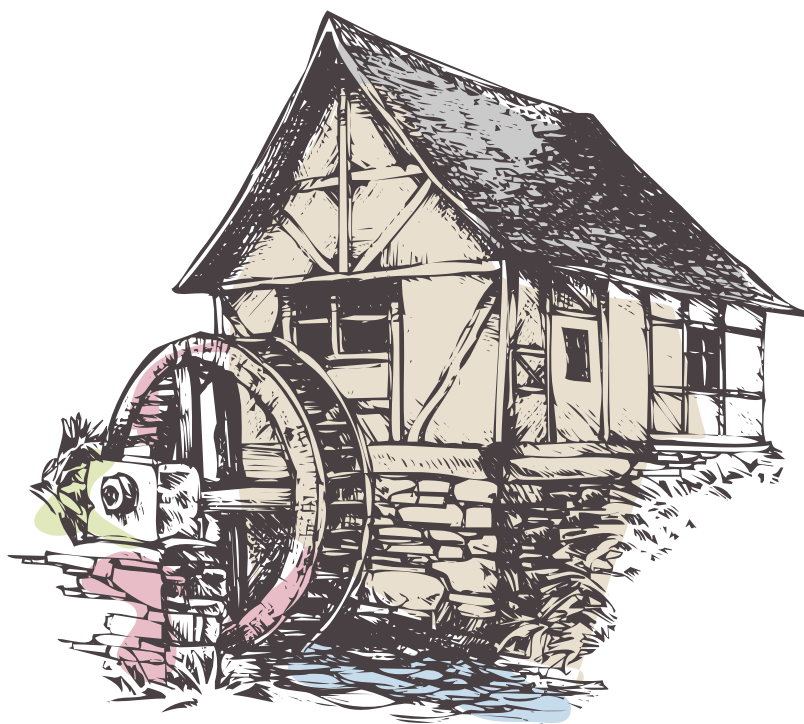
# Feria de Muestras de Tíneo

1, 2 y 3 de Mayo de 2026

FERIA DE MUESTRAS

Tierra que  
inspira,  
feria que une





# El Puestín de Taramundi

NATURALMENTE NUESTRO

**Cuchillería de Taramundi**

**Complementos de madera de olivo y boj**

**Juguetes tradicionales**

**Cestería de castaño y mimbre**

Ven a visitarnos a la Feria de Muestras de Tineo

---

Lgar. Mousende S/N 33775 Taramundi  
Asturias

**Telf.: 618 985 411**

---

# “La feria de Tineo: tradición e innovación”

> **María Montserrat Fernández Álvarez**

ALCALDESA-PRESIDENTA DEL AYUNTAMIENTO DE TINEO

Es un orgullo y una gran emoción darles la bienvenida a la XXXVI edición de la Feria de Muestras de Tineo, una cita que, año tras año, nos reúne y nos recuerda quiénes somos.

Esta feria es el reflejo de nuestra gente. De quienes madrugan cada día, de quienes trabajan la tierra, cuidan el ganado y gestionan nuestros montes con esfuerzo, dedicación y un profundo amor por esta tierra. Es el reflejo de un concejo que ha sabido mantener vivas sus raíces sin dejar de mirar hacia el futuro.

Agradezco de corazón, a todas las personas que hacen posible este evento: a quienes participan, a quienes lo organizan y a quienes, con su esfuerzo diario, hacen de Tineo un lugar del que sentirnos orgullosos, así como la presencia de todas las autoridades, expositores y visitantes que hoy nos acompañan.

Nuestro sector agrario, ganadero y forestal no solo forma parte de nuestra economía, sino también de nuestra identidad. Son el alma de Tineo, el legado que hemos recibido y la responsabilidad que tenemos de seguir cuidando y fortaleciendo.



Hoy, esta feria vuelve a ser un punto de encuentro. Un lugar para compartir, para poner en valor el trabajo bien hecho y para seguir construyendo, juntos, el futuro de nuestro medio rural.

Tineo es trabajo, es innovación y es compromiso. Y esta feria es, sin duda, el mejor escaparate de todo ello: empresas, profesionales y un tejido económico que mira al futuro sin perder sus raíces.

Porque no lo olvidemos: sin campo no hay futuro.

¡Bienvenidos, disfruten y sigamos creyendo en lo nuestro!

# Feria de Muestras de Tineo 2026

## > Adrián Barbón Rodríguez

PRESIDENTE DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

Más de 170 empresas participantes, 14.900 metros cuadrados de espacio expositivo, 36 ediciones y una amplia programación son los principales datos de la Feria de Muestras de Tineo, un evento que se ha convertido no solo en referencia del suroccidente, sino de toda Asturias, unida en el objetivo común de dinamizar nuestro medio rural y comprometerse con su futuro.

Como cada año, el programa del evento, variado y atractivo, incluirá talleres, concursos, degustaciones, deportes, conciertos y exhibiciones, todo ello para acompañar las actividades económicas que muestran la riqueza ganadera, agroalimentaria y artesana de la zona, a las que se suman sectores como la automoción, la construcción, las energías renovables o la maquinaria industrial.

Desde sus inicios, hace ya 36 años, la feria no ha dejado de crecer, de sumar expositores y visitantes y de concitar el interés del público, del empresariado y de profesionales que han consolidado este evento como cita económica y festiva a la que no se puede faltar. La Feria de Muestras de Tineo es un apunte obligado en el calendario, como uno de los principales encuentros sobre maquinaria agrícola en Asturias.



Me atrevo a decir que nadie que visite el recinto ferial de Santa Teresa se irá con las manos vacías o el ánimo taciturno. La variedad de los productos que se exhiben y los numerosos actos programados harán que el paseo por el concejo merezca la pena.

La Feria de Muestras de Tineo es, como tan acertadamente apuntaba el eslogan de hace unos años, la feria de todos. A todos recibe y a todos contenta. No pierdan la oportunidad de disfrutarla.

# Tineo, escaparate del medio rural

> **Marcelino Marcos Líndez**

CONSEJERO DE MEDIO RURAL Y POLÍTICA AGRARIA

## Tineo, escaparate del medio rural

Es un placer dirigirme a mis vecinos a través de La Voz de Tineo con motivo de la celebración de la XXXVI FERIA de Muestras de Tineo, una cita ya consolidada que trasciende el ámbito local y se ha convertido en un referente para todo el Principado. Esta feria es un fiel reflejo del potencial de nuestro territorio, del esfuerzo diario de agricultores y ganaderos, del sector servicios ligados al primer sector y de la enorme variedad y calidad de los productos que nacen en el medio rural.

La FERIA de Muestras representa una ocasión excepcional para reconocer y poner en valor el trabajo constante de quienes mantienen vivas nuestras tradiciones y contribuyen de forma decisiva al desarrollo económico del concejo. En un contexto marcado por los cambios y los nuevos retos, resulta imprescindible reivindicar nuestras raíces y el papel fundamental de una agricultura y ganadería responsables. Este encuentro permite acercarnos a las personas productoras, conocer su realidad y valorar el excelente resultado de su trabajo.

Este encuentro pone de manifiesto la relevancia del primer sector, no solo como generador de productos, sino también como motor impulsor del sector terciario vinculado al medio rural. Los expositores presentes en esta feria son un claro reflejo de cómo las actividades del campo y las empresas rurales contribuyen al dinamismo económico de nuestras zonas.

Desde el gobierno asturiano, somos plenamente conscientes de la importancia que los servicios tienen en el medio rural, razón por la cual respaldamos a nuestras empresas mediante diversas herramientas de

apoyo, como las ayudas Leader y los fondos europeos. Estas iniciativas están orientadas a fomentar el crecimiento y la sostenibilidad de los proyectos rurales, permitiendo que continúen desarrollando su labor y contribuyendo al bienestar y la prosperidad de nuestra comunidad.

Además, la feria ha evolucionado hasta convertirse en un espacio de encuentro y reflexión, donde la exposición de productos se complementa con actividades formativas y divulgativas. Talleres, charlas y demostraciones enriquecen el programa y nos invitan a pensar en el futuro del medio rural, así como en la necesidad de avanzar hacia modelos productivos compatibles con la protección del entorno. La sostenibilidad es una prioridad en nuestra acción política, y ferias como esta son una herramienta clave para impulsar un sector agrario innovador y respetuoso con el medio ambiente.

Quiero expresar mi agradecimiento a todas las personas que hacen posible este evento: organizadores, voluntariado y participantes. Su implicación demuestra que el trabajo colectivo es la mejor vía para alcanzar objetivos comunes. Del mismo modo, animo a quienes visiten el certamen a recorrer el recinto ferial de Santa Teresa, a saborear los productos locales amparados bajo la marca Alimentos del Paraíso Natural y a conocer de primera mano a quienes los elaboran. Detrás de cada producto hay una historia, una tradición y un firme compromiso con el futuro.

En definitiva, la XXXVI FERIA de Muestras de Tineo es mucho más que una cita comercial: es una muestra de identidad, de cohesión social y de apuesta por un medio rural activo y con proyección. Es una feria abierta a todos y todas, y por ello les espero en los primeros días de mayo para compartir este evento que orgullosamente ofrece el concejo de Tineo.

Sean bienvenidos y disfruten de la feria.



# Una Feria integral

> **Juan Manuel Cofiño**

PRESIDENTE DE LA JUNTA GENERAL DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

## Una Feria integral

Hablar de la FERIA de Muestras de Tineo es hacer mención a la FERIA por excelencia de Tineo y de todo el Suroccidente asturiano. También es un certamen reconocido y valorado en toda Asturias. No en vano, sus 36 ediciones revelan una sólida trayectoria y el aval social que tiene. Como presidente de la Junta General del Principado, quiero expresar, a través de las páginas de esta revista, mi reconocimiento al Ayuntamiento de Tineo como organizador de un evento de éxito y mi aplauso a los cientos de expositores que muestran su fidelidad a la FERIA año tras año.

Las puertas del recinto ferial de Santa Teresa volverán a abrir sus puertas a cientos de visitantes que acuden fieles a una cita que se ha convertido en un certamen imprescindible para reactivar y diversificar la economía del concejo. La FERIA de Muestras de Tineo nació con el mencionado propósito, y a tenor del éxito obtenido en cada edición, se confirma el pronóstico en toda su dimensión. Efectivamente, es un polo de atracción para expositores de distintos sectores económicos.

Las firmas expositoras abarcan un amplio abanico, desde el sector de maquinaria y suministros agrícolas y ganaderos, desti-

nados a un sector primario que en el concejo es punta de lanza de la actividad económica y, en el conjunto de la Comunidad, esencial para garantizar el futuro del medio rural asturiano. Igualmente es importante para nuestros pueblos el sector forestal, que tiene presencia destacada en esta FERIA, así como el agroalimentario, lo que evidencia el valor de un certamen multisectorial como el de Tineo.

Con todos estos atractivos, la FERIA por excelencia de Tineo, que además ofrece una variada programación paralela a la oferta comercial, con actividades culturales y de ocio, es un reclamo de primer orden para los visitantes. Por tanto, las instituciones debemos seguir siendo sensibles a la colaboración con un evento de vital importancia para Tineo y que es ejemplo del camino que deben seguir este tipo de Ferias con el objeto de convertirse en un impulso esperanzador, a efectos de mejora de nuestro medio rural. Con mis mejores deseos, animo a perseverar en el esfuerzo para hacer más grande aún una FERIA que es la de todos nosotros.



# “Tierra que inspira, feria que une”

## > Esther López Fernández

CONCEJALA DE DESARROLLO LOCAL. AYUNTAMIENTO DE TINEO

Hay lugares que no solo se habitan, sino que se sienten. Para mí, Tineo es exactamente eso: un lugar que emociona, que acoge y en el que siempre se siente casa.

Bajo el lema “Tierra que inspira, feria que une”, esta nueva edición de la Feria de Muestras quiere reflejar precisamente lo que somos. Una tierra que inspira por su paisaje, por su gente y por esa forma tan nuestra de hacer las cosas. Y una feria que une, porque durante estos días Tineo se convierte en un lugar donde todo ocurre: donde nos reencontramos, donde descubrimos, donde compartimos.

La feria es, sin duda, uno de los momentos más especiales del año. Más de 150 expositores vestirán el Recinto Ferial de Santa Teresa para presentarnos su producto, su trabajo y la ilusión que hay detrás de cada proyecto. Cada stand es una historia, un esfuerzo y una apuesta por seguir adelante.

Para quienes participan, es una oportunidad de mostrarse, de crecer y de conectar. Para quienes nos visitan, es una experiencia que mezcla tradición, innovación y cercanía, pero también algo más difícil de explicar: ese ambiente que solo se vive aquí, en Tineo.



Porque si algo tiene esta feria es alma. Se nota en cada rincón, en cada conversación, en cada gesto. Es una feria hecha con cariño, pensada para disfrutarla despacio y para que quien venga se lleve un pedacito de nosotros.

Tineo no es solo un lugar en el mapa. Es una forma de sentir, de compartir y de crear comunidad.

Gracias a todas las personas que hacen posible esta feria: expositores, organización, colaboradores, al personal de la Agencia de Desarrollo y al personal de limpieza y obras del Ayuntamiento. Y, por supuesto, gracias a quienes nos visitáis, porque sois parte fundamental de todo esto.

Os invito a vivirla, a recorrerla sin prisa, a disfrutar cada detalle... y a dejaros inspirar.

## XXXVI Feria de Muestras de Tineo: cifras que cuentan una historia

### 170 EXPOSITORES, 14.900 M<sup>2</sup> Y UNA FERIA QUE NO DEJA DE CRECER

Hay ferias que se visitan... y hay ferias que se viven.

La de Tineo, año tras año, sigue demostrando que pertenece a la segunda categoría.

La XXXVI edición de la Feria de Muestras vuelve a convertir el Recinto Ferial de Santa Teresa en un auténtico motor económico y social del suroccidente asturiano. Lo hace, además, con cifras que hablan por sí solas: 170 expositores ocupando el 100% del espacio disponible y más de 70 empresas en lista de espera, reflejo de una demanda que no deja de crecer y de una feria que se ha ganado, con el tiempo, su propio prestigio.

En total, el recinto despliega cerca de 14.900 metros cuadrados, repartidos entre zona interior, exterior, artesanía y áreas de actividad. Un pequeño universo donde conviven sectores clave como el agrícola y ganadero, la alimentación, el hogar, la artesanía o la automoción, dibujando una fotografía real del tejido productivo actual.

Pero si hay un dato que define el alma de la feria es su origen: el 74% de las empresas expositoras proceden de Asturias, y de ellas, un 32% son del propio concejo de Tineo. A esto se suma la participación de empresas de comunidades como Galicia —la más representada—, Castilla y León, Cantabria, Madrid o Valencia, así como presencia internacional con firmas de Portugal. Una mezcla que convierte la feria en punto de encuentro, escaparate y puente entre territorios.

Una feria que se reinventa sin perder su esencia

Cada edición introduce novedades, pero siempre con un objetivo claro: mejorar la experiencia del visitante y apoyar la actividad comercial.

Este año, una de las propuestas más destacadas es el Rutero de la Feria, una iniciativa pensada para invitar al público a recorrer cada rincón del recinto, descubrir nuevos stands y, sobre todo, consumir en distintos sectores. El rutero podrá adquirirse junto con la entrada de la feria, facilitando así su participación desde el primer momento. Una idea sencilla en apariencia, pero con un efecto multiplicador sobre la actividad económica.

Junto a ello, nace INNOVA FMT, un espacio para reconocer la innovación empresarial dentro de la propia feria, dando visibilidad a aquellas propuestas que apuestan por transformar el sector a través de nuevos productos, servicios o procesos.

Y como guiño a la participación y al dinamismo, el pabellón acogerá también una pista de fútbol 3x3, demostrando que la feria no solo se recorre... también se vive, se juega y se comparte.

Identidad propia: Tineo como protagonista

La Feria de Muestras no sería lo que es sin su capacidad para mostrar lo mejor del concejo.

En este sentido, el stand de Turismo de Tineo volverá a ser un escaparate para quienes nos visitan, donde descubrir nuestra historia, cultura, gastronomía y entorno.

Este año, además, cobra especial protagonismo la colaboración con la Escuela de Selvicultura de Tineo, responsable tanto de la decoración del stand como del escenario principal. Un trabajo que aporta identidad y un fuerte vínculo con el territorio, integrando naturaleza, formación y creatividad en el corazón de la feria.

Mucho más que cifras

Detrás de cada número hay algo que no aparece en los planos ni en las estadísticas.

Hay días previos donde el recinto empieza a transformarse.

Hay horarios que se alargan más de lo que marca el reloj.

Hay decisiones que se toman sobre la marcha para que todo funcione.

Porque si algo define esta feria es que no sería posible sin el trabajo de muchas personas.

El equipo técnico de la Agencia de Desarrollo Local, junto con el personal de obras, jardinería y limpieza del Ayuntamiento de Tineo, realiza durante esos días un esfuerzo que va mucho más allá de lo visible. Multiplican jornadas, afinan cada detalle y sostienen, casi en silencio, el funcionamiento de un evento que recibe a miles de visitantes.

Son, sin duda, una parte esencial de la feria.

La que no sale en los datos, pero hace que todos los datos sean posibles.

Una inversión en territorio

La organización de la feria supone este año una inversión aproximada de 115.000 euros, financiados íntegramente por el Ayuntamiento de Tineo. Una apuesta clara por un evento que no solo genera actividad durante tres días, sino que proyecta la imagen del concejo, dinamiza el comercio y refuerza el tejido empresarial.

Una historia que sigue creciendo

Desde aquella primera edición en 1989, la Feria de Muestras de Tineo ha evolucionado sin perder su esencia: ser un escaparate para las empresas, un punto de encuentro para la gente y una celebración colectiva del territorio.

Hoy, con más fuerza que nunca, sigue creciendo.

No solo en tamaño, sino en significado.

No queremos dejar de expresar nuestro más sincero agradecimiento a La Nueva España por su generosa colaboración al facilitarnos material histórico de la Feria. Lamentablemente, y muy a nuestro pesar, no ha sido posible incluirlo en esta edición debido a limitaciones de espacio y a las condiciones de calidad de las reproducciones. Confiamos en poder dar cabida a este valioso legado en futuras publicaciones.

Este artículo forma parte de una revista que, al igual que la propia feria, ha sido elaborada con dedicación, detalle y mucho cariño. Ojalá que quienes la tengan entre sus manos la disfruten tanto como nosotros hemos disfrutado dándole forma.

\*Los datos recogidos en este artículo han sido extraídos del dossier técnico elaborado por Sara Pérez.

*Esther López Fernández.*



ILMO. AYUNTAMIENTO DE TINEO  
Principado de Asturias



## LA POLICÍA LOCAL EN LA FERIA

En horario de feria, tendrán siempre la presencia de algún agente en las entradas del recinto ferial, dispuesto a informarles y ayudarles para que disfruten de su visita.

Tengan en cuenta las limitaciones de estacionamiento público que existen en los alrededores del Recinto Ferial de Santa Teresa, por lo que se les pide si son vecinos de la Villa de Tineo acudan sin su vehículo.

Se habilita en horario de feria el carril de vehículos lentos de la AS- 216 (Variante) para poder estacionar, y también existen fincas privadas para poder estacionar gestionadas por sus propietarios.

Los autobuses que acudan a la feria podrán estacionar en la C/ Julio Fernández Lamuño, siempre siguiendo las indicaciones de la Policía Local.

Ante cualquier problema o incidencia que puedan tener, no duden en acudir a las entradas del recinto o en llamar al 629 280 051.

Recuerde que esta prohibido fumar en los pasillos cubiertos, en la carpa de artesanía, en el restaurante y en la carpa de actividades.

Si acude con su perro, no podrá acceder a los pasillos interiores y en todo el recinto debe llevarlo con su correspondiente correa.

Tenga localizados a los niños y a las personas mayores. Indíqueles al entrar un punto de encuentro en caso de pérdida. Como puede ser la zona de la oficina de la feria, y si se pierden que localicen a personal de Protección Civil o Policía Local.

Si extravía alguna pertenencia, el lugar de depósito será la oficina de la feria, y llegado el horario de cierre en las dependencias de la Policía Local.

Si le surge cualquier contratiempo recuerde que estamos a su disposición. Puede contactar con la Policía Local en los teléfonos 629280051 o en el 112

La Policía Local de Tineo se incorpora al Sistema Vio-gen desde principios del 2026.

### 1. ¿Qué es el Sistema VioGén?

El Sistema de Seguimiento Integral de los casos de Violencia de Género (VioGén) es una herramienta del Ministerio del Interior creada en 2007.

- Su objetivo es proteger a las víctimas de violencia de género mediante coordinación institucional.
- Integra información de:

- Fuerzas y Cuerpos de Seguridad
- Juzgados
- Servicios sociales
- Instituciones penitenciarias

#### *Funciones principales:*

- Evaluación del riesgo (bajo, medio, alto, extremo)
- Seguimiento continuo de los casos
- Activación de medidas de protección policial
- Coordinación entre administraciones

### 2. Incorporación de las Policías Locales al sistema

Las Policías Locales juegan un papel clave por su proximidad a la ciudadanía.

- Más de 830 ayuntamientos tienen su Policía Local integrada en VioGén.

#### *Funciones de la Policía Local en VioGén:*

- Protección directa de víctimas
  - Vigilancia y seguimiento de agresores
  - Valoración policial del riesgo
  - Coordinación con Policía Nacional y/o Guardia Civil
- Su cercanía permite una respuesta más rápida y personalizada.

#### *La integración de la Policía Local en VioGén permite:*

- Mayor cercanía y conocimiento del entorno de la víctima
- Atención más rápida ante incidencias
- Seguimiento más constante
- Mejor coordinación con servicios sociales municipales

---

### 3. Policías Locales en Asturias

- Asturias cuenta con 78 concejos, de los cuales 44 tienen Policía Local, y de esas plantillas 13 se encuentran integrados en el sistema VioGen: Aviles, Cangas de Onis, Gijon, Langreo, Lena, Mieres, Nava, Oviedo, Ribadesella, Siero, Tineo, Villaviciosa y Valdes.
-

# Acércate por nuestro stand,

participa y descubre todo lo que  
tenemos preparado para ti.



**CAJA RURAL**  
DE ASTURIAS **AGRO**



## PROGRAMA 2026

### VIERNES, 1 DE MAYO

12:00. *Recepción de autoridades a cargo del Grupo de Gaitas El Oso Pardo.*

12:00. *Taller infantil*

Pulseras abalorios, en el Centro de Formación para el Consumo. Financiado por el Plan Corresponsables.

12:30. *Acto institucional*

Inauguración de la XXXVI Feria de Muestras de Tineo, en la carpa de actividades.

A continuación, visita institucional a la Feria.

13:30 *Actuación musical.*

Grupo de Gaitas El Oso Pardo, en la carpa de actividades.

17:00. *Taller infantil*

Creación de llaveros, en el Centro de Formación para el Consumo. Financiado por el Plan Corresponsables.

17:00 *Obra de teatro*

Toc Toc, adaptación libre de la obra de Laurent Baffie, a cargo del Grupo de Teatro 43 grados Norte, en la carpa de actividades.

18:30 *Actividad infantil*

En la carpa de actividades. Actividad patrocinada por Unicaja.

21:30. *Actuación musical*

“Pájaros en la cabeza” a cargo de Son Producciones, en la carpa de actividades. Actuación enmarcada dentro del Programa Asturias, Cultura en red, Circuito de Música.

24:00. *Actuación musical*

Concierto del Grupo Waykas, en la Plaza del Ayuntamiento.

### SÁBADO, 2 DE MAYO

11.00. *Deporte tradicional*

Torneo Individual de Bolos Infantil y Juvenil, en las categorías Mini, Benjamín, Alevín, Infantil, Cadete y Juvenil, y Femenino, en la Bolera de San Roque, organizado por la Asociación de Bolo Celta.

12:00. *INNOVA FMT, reconocimiento a la innovación.*

Entrevista a las empresas expositoras que presentan un producto o servicio innovador, a cargo de Luis García, de la empresa Pellets Asturias, retransmitido en streaming con entrega del galardón. Patrocinado por Maderas Jose Saiz.

12:00. *Deporte tradicional*

XXX Concurso de Entibadores Villa de Tineo, en el área de concursos. Organizado por la Asociación de Entibadores Mineros Santa Bárbara de Tineo. Les acompañará en su recorrido la Bandina Los Eólicos.

12:00. *Taller infantil*

Decoración de marcos de fotos, en el Centro de Formación para el Consumo. Financiado por el Plan Corresponsables.

12:30. *Acto de hermanamiento*

Hermanamiento de la IGP Chosco de Tineo con la IGP Faba Asturiana, en la carpa de actividades.

13:00. *Showcooking*

Cocina en directo de Chosco de Tineo, a cargo de Iván Villar, del Restaurante El Dólar, en Oviedo, en la carpa de actividades, organizado por la IGP Chosco de Tineo. Propuesta gastronómica: Tofu con Faba Asturiana y Chosco de Tineo.

13:30. *Degustación*

Degustación de Chosco de Tineo y Faba Asturiana, en la carpa de actividades, a cargo de la IGP Chosco de Tineo y la IGP Faba asturiana, y Cata de Vino, a cargo de la Denominación de Origen Protegida Vino de Cangas.

13:00. *Actuación musical*

Bandina Los Eólicos.

15:00 *Entrega de premios*

XXX Concurso de Entibadores Villa de Tineo, en la carpa de actividades. Organizado por la Asociación de Entibadores Mineros Santa Bárbara de Tineo.

16:30 *Exhibición de baile*

A cargo de la Escuela de Baile Fitdance de Tineo y Pravia, en la carpa de actividades.

17:00. *Taller infantil*

Decoración de mochilas, en el Centro de Formación para el Consumo. Financiado por el Plan Corresponsables.

18:30 *Actuación musical*

Medievalitis, a cargo de Cuentitis Musiquitis, en la carpa de actividades.

21:30. *Actuación musical*

Concierto del grupo Los Buscavidas, grupo de versiones pop-rock español, en la carpa de actividades.

24:00. *Actuación musical*

Concierto de la Orquesta Tatroo, en la Plaza del Ayuntamiento.

### DOMINGO, 3 DE MAYO

11:30. *Actividad infantil*

Concurso de Pesca Infantil y entrega de premios, en los stands 144/145. Organiza la Asociación de Pescadores El Banzao.

12:00. *Taller infantil*

Pintura creativa, en el Centro de Formación para el Consumo. Financiado por el Plan Corresponsables.

13:00. *Taller infantil.*

Iniciación a la apicultura con elaboración de velas, en la carpa de actividades, impartido por la Asociación de Apicultores de Asturias, patrocinado por Caja Rural de Asturias.

13:00. *Actuación musical*

Grupo de Gaitas Triskel.

16:00. *Actuación musical*

Concierto de La Coral, en la carpa de actividades.

**17:00. Taller infantil**

Experimentos divertidos, en el Centro de Formación para el Consumo. Financiado por el Plan Corresponsables.

**17:00. Actuación musical**

Concierto Banda de Música La Armonía, en la carpa de actividades.

**18:30. Acto institucional**

En la carpa de actividades.

Presentador del acto, Miguel Ángel Pérez Flórez, de Onda Cero Cangas del Narcea.

Homenaje a la Asociación Ecuestre La Estampida Villa de Tineo, y entrega de premios de:

- Mejores Stands: exterior, interior, rincón gastronómico, artesanía y local.

- XIX Concurso de Dibujo Conde de Campomanes, organizado por Cafento.

**20:30. Actuación musical**

Concierto del grupo D'Rumba, en la carpa de actividades.

## TODOS LOS DÍAS

- Turismo Tineo, próxima a la entrada principal, donde conocer Tineo y depositar tu rutero.

- Hinchables, en el área de ocio.

- Ludoteca infantil, en el pasillo central. De 11:30 a 19:30 h, financiada por el Plan Corresponsables.

- Talleres infantiles. De 12:00 a 14:00 h. y de 17:00 a 19:00 h. en el Centro de Formación para el Consumo. Actividad financiada por el Gobierno del Principado de Asturias con cargo a los fondos recibidos del Ministerio de Igualdad, Secretaría de Estado de Igualdad y para la erradicación de la violencia contra las mujeres en el marco del Plan Corresponsables

- Torneos de fútbol 3x3, en la Sala de exposiciones y actividades, en la entrada principal. Dirigido a niños y niñas de entre 7 y 12 años. Horario de 12 a 14:00 h. y de 16:00 a 19:00 h. Organizado por el Club Villa de Tineo FS.

- Exposición fotográfica Tineo en el "Progreso de Asturias", en la carpa de actividades.

Este año, la decoración del escenario ha sido diseñada y realizada por los alumnos y alumnas de la Escuela de Selvicultura de Tineo.



**Clinica Tineo**

CENTRO DE RECONOCIMIENTO MÉDICO-PSICOTÉCNICO

# "CLÍNICA TINEO"

Registro Sanitario nº 16/1825

Reconocimientos Médicos para:

- Carnets de conducir
- Permiso de Armas.
- Certificados Médicos Ordinarios

Jesús Evaristo Casariego, 30  
Teléfono: 985 90 01 05  
33870 TINEO

**HOMOLOGADOS PARA CAP**  
(formación obligatoria para todos los conductores profesionales de mercancías y viajeros)

### OVIEDO

Fuertes Acevedo, 22  
Tel.: 985 27 54 47  
acevedo@autoescuelasoviedo.com

Avda. del Mar, 65 (junto a LIDL)  
Tel.: 985 11 50 41  
mar@autoescuelasoviedo.com

### TINEO

Ctra. San Roque, 3  
Tel.: 985 80 10 11  
tineo@autoescuelasoviedo.com

### CANGAS DEL NARCEA

Uria, 66-118  
Tel.: 985 81 11 60  
cangas@autoescuelasoviedo.com

- CURSOS DE MERCANCÍAS PELIGROSAS
- CARRETTILLAS ELEVADORAS
- TODOS LOS PERMISOS DE CONDUCIR
- RECUPERACIÓN DE PUNTOS DEL PERMISO DE CONDUCIR

Nuestra calidad está certificada



Centro autorizado recuperación de puntos



# oviedo

formación de conductores

[www.autoescuelasoviedo.com](http://www.autoescuelasoviedo.com)



asfaltos y obra civil

[www.cgsconstruccion.es](http://www.cgsconstruccion.es)



*Ctra de Arlós s/n / 33424 / Posada de Llanera*

---

# ***OFERTA***

## ***FERIA DE TINEO 2026***



***1.199€***

*Precio sofá 3 plazas*

**OK** sofás

***VISITA NUESTRO STAND***

***EXPOSICIONES***

*Polígono Natalio (rotonda Parque Principado) VIELLA-SIERO  
y C/ Menéndez y Pelayo, 30-32 GIJÓN*

## Expositores que dan vida a la feria

*La Feria de Muestras de Tineo es, ante todo, un espacio donde tradición, innovación y procedencias muy diversas se dan la mano. En esta edición hemos querido poner rostro a quienes hacen posible ese equilibrio: desde un expositor de toda la vida, que lleva décadas formando parte del alma de la feria, hasta tres propuestas nuevas que se incorporan este año con ideas frescas, pasando por quienes recorren cientos de kilómetros para estar presentes.*

*Así, junto a la experiencia de los puestos históricos y la energía de los nuevos participantes, encontramos también expositores que llegan desde distintos puntos de la geografía, como Espacio Portugal, que, como su propio nombre indica, se desplaza desde el país vecino; Alfar Francisco Saavedra, que viaja desde Badajoz para traer su artesanía; o Ángeles Pizzería, que llega desde Valencia con su propuesta gastronómica.*

*Una mezcla que define a la perfección la feria: un espacio donde lo de siempre y lo que está por venir comparten escenario.*

## Tradición que viaja kilómetros

### ENTREVISTA – ALFAR FRANCISCO SAAVEDRA

Alfar Francisco Saavedra es un ejemplo de artesanía tradicional que ha sabido mantenerse viva a lo largo del tiempo, llevando sus piezas por distintos países europeos. Desde su taller, combina técnica, experiencia y una fuerte vinculación con la tradición alfarera.

Alfar Francisco Saavedra (lacaceroladebarro.com)

Estamos abiertos desde 1993. A lo largo de estos años hemos realizado piezas de alfarería y cerámica que hemos expuesto y vendido en España, Portugal, Francia, Italia y, en algunas ocasiones, también en Alemania, Holanda o Suiza.

**¿Desde dónde se desplaza y cuántos kilómetros le separan de Tineo?**

Nos desplazamos desde nuestro lugar de origen recorriendo aproximadamente 720 kilómetros, lo que supone más de nueve horas de viaje en furgón.

**¿Cómo conoció la Feria de Muestras?**

Conocimos la Feria de Muestras de Tineo hace más de quince años, a través de los comentarios de otros compañeros artesanos. Eso nos animó a visitarla por primera vez y a probar con nuestra producción.

**¿Qué le ha animado a recorrer esa distancia para participar?**

Principalmente, la necesidad de buscar nuevos clientes y dar a conocer nuestro trabajo en otros lugares.

**¿Qué espera del público asturiano?**

Esperamos, como ha sido siempre, ese cariño que el público nos demuestra y la buena acogida de nuestra producción. Son muchos los que nos esperan cada año para vernos y disfrutar de nuestras creaciones.

**Defina la Feria de Muestras de Tineo en una palabra**  
Encuentro.



**Hnos. Marrón**  
Panadería Artesana

Avenida del Puerto, N°36, Bajo  
Belmonte de Miranda, Asturias  
Teléfono: 985 76 23 57  
@panaderiahermanosmarron



Servicio de urgencias de fin de semana



IMPORTADORES Y DISTRIBUIDORES DE:



Delegación Asturias

Calle I, n.º 15, parcela 81. Pol. ind. La Curiscada I 33877 Tineo  
Tfo: 984 015 378  
www.duranmaquinaria.com  
asturias@duranmaquinaria.com

Síguenos en:



# OMEGA

CLÍNICAS DENTALES

TINEO  
C/ General Riego 9  
33870 Tineo  
T 985 80 18 94

## PROMOCIÓN DE IMPLANTES

Especialistas en:  
**Implantes**  
**Ortodoncia**  
**Estética Facial**

**40 años de experiencia nos avalan**



Nos gusta verte sonreír

## Embutidos La Aldea

REVISTA FERIA DE MUESTRAS DE TINEO 2026

**¿En qué año participó por primera vez en la Feria de Muestras de Tineo?**

Embutidos la Aldea lleva participando desde la primera edición, los 36 años consecutivos sin fallar ningún año y seguiremos apostando por esta feria año tras año.

**¿Qué recuerda de aquella primera edición?**

Que se hiciera un concurso de ganado y con pocos stands, y había maquinaria agrícola, era como un mercadillo pero hubo mucha aceptación, llegando a evolucionar hasta lo que se convirtió actualmente, un evento de los mas importantes de Tineo.

**¿Qué ha cambiado más en la feria desde entonces?**

En la participación de mas expositores, ampliando el ferial para expositores, haciéndose actividades tanto

gastronómicas, como musicales, infantiles, en sus primeros años se traían conciertos de alto nivel.

**¿Qué cree que es lo que mantiene viva la feria después de tantos años?**

La gran variedad de expositores locales, los diferentes ambientes como la zona gastronómica de gran aceptación, la multitud de actividades que se organizan para todos los sectores, tanto agrícolas, gastronómicos (con la degustación de productos gratuitos ofrecidos al publico tanto de los expositores, como a través de la IGP del Chosco de Tineo, eventos musicales, actividades infantiles, la invitación a los jubilados del concejo, habiendo espacio para todos los públicos.

**Defina la Feria de Muestras de Tineo en una palabra**

“Imprescindible”



# PACK 1



COLCHÓN

(1.50m x 1.90m)

+CANAPÉ

(2.3cm GROSOR)



**599€**

**OFERTAS EN NUESTRO STAND DE LA FERIA DE MUESTRAS DE TINEO**

Exposiciones en C/ 9 de Mayo, 26 OVIEDO y Menéndez y Pelayo, 30 GIJÓN

# PACK 2



COLCHÓN

(1.50m x 1.90m)

+CANAPÉ

(3cm GROSOR)

+2 ALMOHADAS

+PROTECTOR

**695€**

## De ganaderos, para ganaderos

### ENTREVISTA – FINDMY

Findmy nace en Noruega en 2009, en el seno de una familia ganadera de ovino en extensivo que, tras sufrir pérdidas recurrentes en su propia explotación, decidió desarrollar una solución para tener más control y seguridad sobre el rebaño. La necesidad era clara: localizar rápido, reducir pérdidas y reaccionar a tiempo ante incidencias, incluso en zonas de montaña sin cobertura.

Hoy ofrecen collares GPS para ganadería extensiva con cobertura móvil y/o señal 100% satelital, capaces de localizar animales en cualquier entorno. A través de una aplicación, el ganadero puede consultar la ubicación, crear geovallas (avisos de entrada y salida) y recibir alertas inteligentes gracias a sensores de actividad, lo que reduce el tiempo de búsqueda y aporta mayor tranquilidad en el día a día.

#### ¿Por qué ha decidido participar este año por primera vez en la Feria?

Hemos decidido participar este año en la Feria de Muestras de Tineo porque es una de las citas más importantes del norte y un punto de encuentro imprescindible para el sector en Asturias. Aquí se reúne mucha ganadería real, de campo, contamos con clientes en la región que nos han animado a dar este paso y Tineo es la oportunidad perfecta para acercarnos al ganadero, escuchar de primera mano sus necesidades y poder mostrar en directo cómo nuestras soluciones pueden aportar más control, seguridad y tranquilidad en el día a día.

#### ¿Qué producto o servicio presentará al público?

Presentaremos nuestros collares GPS inteligentes para ganado, que funcionan con tecnología satelital y móvil y permiten localizar a los animales incluso en zonas donde la cobertura es limitada. Desde la app se puede ver la ubicación, crear geovallas (avisos de entrada/salida) y recibir alertas automáticas cuando el collar detecta algo fuera de lo normal mediante sus sensores de actividad: inactividad prolongada, cambios bruscos de comportamiento o situaciones de estrés. Todo ello sin antenas ni instalaciones en el campo, reduciendo el tiempo de búsqueda y aportando más control y tranquilidad.

#### ¿Qué expectativas tiene de esta experiencia?

Nuestra principal expectativa es hablar directamente con los ganaderos, conocer su realidad en Asturias y, sobre todo, entender qué necesitan de verdad: qué problemas les quitan tiempo, qué les preocupa en el monte y qué tipo de herramienta les sería útil en el día a día. Venimos a escuchar y a aprender, no solo a enseñar.



A partir de ahí, queremos mostrar cómo esta tecnología ya está ayudando a profesionales en distintas zonas de España. Creemos que Tineo es el lugar perfecto para compartir estos casos reales, resolver dudas cara a cara y recoger feedback para seguir adaptando el producto a lo que el ganadero necesita en campo.

#### ¿Cree que este tipo de eventos siguen siendo importantes hoy en día?

Sí, sin duda. En el sector ganadero el contacto directo sigue siendo fundamental. Las ferias permiten encontrarse cara a cara, compartir experiencias y conocer nuevas soluciones que pueden ayudar en el trabajo diario. Además, son espacios donde se mantiene viva la conexión entre tradición e innovación dentro del mundo rural.

#### Defina la Feria de Muestras de Tineo en una palabra

Comunidad.





Adelántate a **tu futuro**  
con el nuevo **Lely**  
**Astronaut A5 Next**



**Lely Center Los Corrales**

Polígono de Barros P22, N.º 8  
39408 Los Corrales de Buelna (Cantabria)

Tlfno. +34 660 137 770

[loscorralesdebuelna@cor.lelycenter.com](mailto:loscorralesdebuelna@cor.lelycenter.com)

## Tradición dulce desde Óbidos hasta Tineo

### ENTREVISTA – ESPACIO PORTUGAL

**¿Desde dónde se desplazan y cuántos kilómetros les separan de Tineo?**

Venimos desde Óbidos, en Portugal, a unos 900 kilómetros de Tineo.

**¿Cómo conocieron la Feria de Muestras?**

A través de Progestur, Asociación para la Promoción y Gestión del Turismo Cultural Portugués.

**¿Qué les ha animado a recorrer esa distancia para participar?**

El calor humano de los asturianos.

**¿Qué esperan del público asturiano?**

El público asturiano aprecia mucho los productos portugueses y valora nuestra presencia.

**¿Definan la Feria de Muestras de Tineo en una palabra?**

Reencuentro.



### Sobre la empresa

Somos una empresa familiar que valora el saber y el conocimiento de nuestros antepasados. Nuestra actividad comenzó en 1972 y está dedicada exclusivamente a la dulcería portuguesa y conventual, así como a los licores, como la tradicional ginjinha (Ginjinha da Porta 7).

Nuestros productos estrella en la feria son la ginjinha servida en vaso de chocolate y nuestro pastel de nata XXL.

El responsable de la empresa y quien estará presente en la feria es Joel Simão.





*somiedo  
craft Beer*

**DAI DE BIRRAS**

DESPACHO DE CERVEZAS

EDUARDO SIERRA 8

GRAG

**[WWW.CERVEZADAI.ES](http://WWW.CERVEZADAI.ES)**

## TRADICIÓN EN HIERRO PARA EL MUNDO GANADERO

### ENTREVISTA – FORJA EXTREMEÑA

Forja Extremeña es un taller familiar dedicado a la elaboración de piezas de hierro forjado, con una trayectoria que ya alcanza su tercera generación. Desde su sede en Extremadura (Badajoz), trabajan tanto encargos personalizados como piezas orientadas al sector ganadero.

**¿Por qué ha decidido participar este año por primera vez en la Feria?**

Hemos decidido participar porque nos han hablado muy bien de esta feria y nos parecía una buena oportunidad para dar a conocer nuestro trabajo.

**¿Qué producto o servicio presentará al público?**

Presentamos productos de hierro forjado como jamoneros, esculturas, hierros para marcar con nitrógeno tanto para caballos como para vacas, pisapapeles y otros trabajos, todos ellos relacionados con el mundo ganadero.

**¿Qué expectativas tiene de esta experiencia?**

Vamos con mucha ilusión. Esperamos que nos vaya bien y que sea una experiencia bonita y fructífera.

**¿Cree que este tipo de eventos siguen siendo importantes hoy en día?**

Sí, porque al público cada vez le gusta más este tipo de ferias.



Defina la Feria de Muestras de Tineo en una palabra  
Tierra ganadera.





# NUEVO ESPACIO

*Elite*

ESPECIALISTAS EN CONSTRUIR SUEÑOS



Nueva promoción en Gijón



Nueva promoción en Montecerrao / Oviedo

Información

Tlf. 667 885 830 / Tlf. 662 318 459 / [www.nespacio.com](http://www.nespacio.com)

# TRADICIÓN CENTENARIA Y SABOR ARTESANAL DESDE GALICIA

## ENTREVISTA FORNO DE LUGO

Con más de un siglo de historia a sus espaldas, Forno de Lugo representa la esencia de la tradición panadera gallega. Cinco generaciones después de que Rosalía do Escardel iniciara este camino en ferias locales, el proyecto continúa vivo de la mano de Héctor Pérez Ramos, manteniendo intacto el compromiso con la calidad, la artesanía y el trato cercano con el cliente.

— **¿Por qué habéis decidido participar este año en la Feria de Muestras de Tineo?**

— Hemos decidido participar porque es una gran oportunidad para darnos a conocer en la zona y conectar directamente con la gente. Además, es un evento con mucha tradición y muy buen ambiente, lo que siempre

suma. Nos hacía ilusión formar parte y aportar nuestro granito de arena.

— **¿Qué productos vais a presentar al público?**

— Vamos a llevar una selección de nuestros productos más representativos: pan, empanadas con más de 18 sabores y repostería tradicional gallega. La idea es que la gente pueda verlos de cerca, probarlos y resolver cualquier duda en persona.

— **¿Qué hace especiales vuestros productos?**

— Nuestros panes y empanadas están elaborados con masa madre y amasados uno a uno, lo que hace que ninguno sea igual y que su sabor y calidad sean únicos.

La repostería también la elaboramos completamente a mano, siguiendo recetas tradicionales que han pasado de generación en generación.

— **¿Qué expectativas tenéis de esta experiencia?**

— Esperamos sobre todo disfrutar de la experiencia, conocer a mucha gente y generar nuevos contactos. También nos gustaría recibir feedback directo, que siempre es muy valioso para mejorar y seguir creciendo.

— **¿Creéis que este tipo de ferias siguen siendo importantes hoy en día?**

— Sí, sin duda. Aunque vivimos en un mundo muy digital, el contacto cara a cara sigue siendo clave. Estas ferias permiten crear relaciones más cercanas y transmitir confianza de una forma que no siempre se consigue online.

— **Definid la Feria de Muestras de Tineo en una palabra.**

— Cercanía.

— Llevamos más de 100 años en este sector. Somos la quinta generación desde que Rosalía do Escardel empezó con este negocio en las ferias locales de nuestra zona. Sentimos una gran pasión por nuestra tierra y nuestra gastronomía, y eso nos convierte en fieles embajadores de ella, no solo a través de nuestros productos, sino también en la forma de relacionarnos con nuestros clientes.

— Actualmente, soy el responsable de continuar con esta tradición familiar, y lo hago con el mismo compromiso y respeto por el oficio que nos han transmitido las generaciones anteriores.



# • AGROFORESTAL OVALLE •



Avda. González Mayo, 24 · Tineo

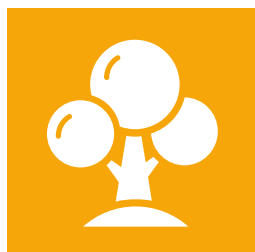


Teléfono 985 900 134

Móvil 650 465 559 · 638 144 121

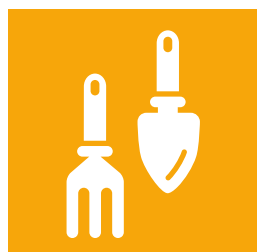


maquinasovalle@hotmail.es



• En tienda de Tineo •  
**VENTA Y REPARACIÓN**

## Material apícola



## ÁNGELOS PIZZERÍA Valencia (867 km. hasta Tineo)

### ENTREVISTA – MIGUEL LANDETE

Miguel Landete es valenciano y cada año recorre cerca de 900 kilómetros para participar en la Feria de Muestras de Tineo. Llegó al mundo de la pizza en 2015 tras reinventarse profesionalmente en plena crisis. Decidió formarse con un pizzero italiano y aprender el oficio desde dentro, incorporando técnicas y productos propios de la tradición italiana. Hoy trabaja habitualmente en fiestas y eventos por toda Asturias, una tierra a la que regresa cada temporada por el ambiente, el clima y la cercanía de su gente.

**¿Desde dónde se desplaza y cuántos kilómetros le separan de Tineo?**

Soy valenciano y me desplazo unos 900 kilómetros para participar en la feria.

**¿Cómo conoció la Feria de Muestras de Tineo?**

La conocí trabajando en las fiestas de San Roque, donde monté la pizzería por primera vez.

**¿Qué le ha animado a recorrer esa distancia para participar?**

Principalmente el público asturiano. Para mí es de lo mejor de España y el ambiente que se vive aquí merece la pena.

**¿Cómo empezó en este negocio?**

Estoy en este negocio desde 2015. Yo venía de otro sector y con la crisis decidí reinventarme. Me fui con un pizzero italiano y allí aprendí a trabajar al estilo italiano, utilizando productos como harina italiana, mozzarella y tomate. Para ingredientes como el bacon o el jamón york me gusta apostar por productos asturianos, principalmente de Tineo, como los de Embutidos La Aldea.

**¿Dónde trabaja habitualmente además de la Feria de Tineo?**

Trabajo sobre todo por Asturias, por su buen clima y el calor de su gente. Suelo estar en fiestas y eventos como San Juan en Mieres, San Pedro en La Felguera, San Antonio en Muros del Nalón, la Semana Negra o el festival Longboard de Salinas, además de las fiestas de San Roque en Tineo.

**Defina la Feria de Muestras de Tineo en una palabra**

Familiar.



[www.futurcamp.es](http://www.futurcamp.es)



**MIERES:** C/ Fray Paulino s/n 33600 Mieres  
Tfno. 985 46 71 80 - Fax: 985 45 41 43

**TINEO:** Centro de Promoción Empresarial  
Pol. Industrial La Curiscada  
33877 Tineo / Tfono: 661 525 571



## LA TRANSICIÓN ENERGÉTICA, UNA NECESIDAD Y UNA OPORTUNIDAD REAL PARA ASTURIAS

### El contexto

Se está produciendo a nivel mundial una transformación muy acusada del modelo energético utilizado en los últimos 100 años. Se trata de adoptar como principio el concepto “la eficiencia energética, primero”, es decir, utilizar la menor cantidad de energía posible para cualquiera de nuestras actividades (en la industria, en el transporte, en los hogares). Además, se pretende cubrir esas necesidades de energía con fuentes renovables, sustituyendo a las fósiles.

Todo ello para luchar contra el cambio climático y la pérdida de biodiversidad, ser menos dependiente de energía que habría que importar y también para generar nuevas oportunidades económicas y nichos de empleo asociados a este proceso de transición energética.

En un mundo con tensiones geopolíticas tan acusadas, la autonomía energética se configura como estratégica, teniendo en cuenta, además, que no contamos en España ni con petróleo ni con gas natural. Sin embargo, tenemos en abundancia fuentes de energía renovables que podemos aprovechar.

### ¿Qué nos jugamos en Asturias?

Asturias depende de un suministro de energía seguro, a coste competitivo y descarbonizado para cubrir las necesidades de los distintos sectores de actividad. Con el cierre de centrales de generación eléctrica y un consumo más distribuido en el territorio, es vital la ejecución de las infraestructuras energéticas que aseguren dicho suministro, además de desarrollar proyectos que aprovechen los recursos renovables existentes en la región, fundamentalmente, el viento, el agua, el sol y las distintas tipologías de biomasa.

Si no se hace así, puede peligrar el suministro de energía para industrias existentes, para nuevos proyectos industriales, que suponen una demanda adicional y también para nuestros hogares y para nuestros vehículos, en este contexto de electrificar todos los sectores.

### ¿Cómo te podemos ayudar desde FAEN?

FAEN, jugando el papel de agencia de energía y como entidad sin ánimo de lucro y sin intereses comerciales, asesora a administraciones, empresas y particulares en todo lo relacionado con este proceso de transición energética. Dudas sobre tecnologías disponibles, normativa asociada aplicable, líneas de financiación, monetización de los ahorros a través de certificados de ahorro energético (CAEs) o la creación de comunidades energéticas son algunas de las cuestiones para las que el asesoramiento de FAEN puede ayudar a la sociedad asturiana.

Este cambio de modelo plantea muchas oportunidades que la región puede aprovechar. Nuevos modelos de negocio y nichos de empleo asociados a la transformación ecológica afectan positivamente a nuestra economía. Todo ello atendiendo a elementos clave como la reducción del impacto ambiental, la lucha contra el cambio climático y contra la pérdida de biodiversidad.

La transición energética está aquí. Toda la sociedad ha de ser partícipe para que las oportunidades se conviertan en realidades. FAEN está a disposición de la región para ello.



## El nudo del Narcea: qué se va a hacer y por qué es importante para Tineo

En las últimas semanas, el llamado nudo de transición justa del Narcea ha vuelto a ser noticia tras conocerse la adjudicación provisional del proyecto a la empresa Magtel. Se trata de una iniciativa de gran envergadura que ha despertado interés, pero también dudas entre la población sobre su alcance y sobre lo que supondrá realmente para Tineo y para el conjunto del suroccidente asturiano.

El proyecto contempla la construcción de una central hidroeléctrica de bombeo reversible, una infraestructura que, aunque poco conocida para el gran público, juega un papel clave en el actual modelo energético. Su funcionamiento es relativamente sencillo: en momentos en los que sobra energía, el sistema utiliza esa electricidad para bombear agua hacia un depósito situado a mayor altura. Cuando la demanda aumenta, el agua se libera, generando de nuevo electricidad. De esta forma, la instalación actúa como una gran batería natural.

Según la información difundida hasta el momento, la central proyectada contará con una potencia de 320 MW, una capacidad de almacenamiento de 4.092 MWh y un tiempo de descarga de 12,79 horas. Se trata, por tanto, de una infraestructura de gran tamaño, llamada a desempeñar un papel relevante en la integración de

energías renovables y en la estabilidad del sistema eléctrico.

Este tipo de instalaciones se basan en dos niveles de agua conectados mediante galerías subterráneas y turbinas reversibles, capaces de bombear o generar electricidad en función de las necesidades del sistema. En el caso del nudo del Narcea, el proyecto se apoya además en infraestructuras ya existentes en la zona, como el embalse de La Barca, en el río Narcea, lo que refuerza su vinculación con el territorio.

La iniciativa se enmarca dentro de los denominados procesos de transición justa, impulsados tras el cierre de la central térmica del Narcea, con el objetivo de generar nuevas oportunidades económicas en territorios que han estado tradicionalmente ligados a la producción energética. En ese sentido, uno de los aspectos que más interés está generando es su posible repercusión en el empleo y en la actividad empresarial del entorno.

En la propuesta conocida hasta ahora, el proyecto incorpora compromisos de impacto socioeconómico relevantes, entre ellos la creación de 3.478 empleos equivalentes a tiempo completo anualizados a lo largo de diez años, más de 211.000 horas de formación y una inversión en la cadena de valor asturiana superior a 323 millones de euros.

En estos momentos, el proyecto se encuentra todavía en una fase inicial, tras la adjudicación provisional, por lo que aún deberán concretarse trámites, desarrollo técnico, evaluación ambiental y plazos de ejecución. En cualquier caso, lo que parece claro es que esta iniciativa marca un nuevo capítulo en la evolución del modelo energético del territorio.



Entorno del embalse de La Barca, en el río Narcea, donde se desarrollará el nuevo proyecto energético vinculado al nudo de transición justa.

Amasuela - Luis Lafuente Agudín - Jorge Rebollo Guerra / Wikimedia Commons (CC BY-SA 4.0)

**PIROTECNIA PABLO**

**ILUMINAMOS TUS ILUSIONES**

Fuegos Artificiales  
Espectáculos Piro musicales y Multimedia  
Efectos Especiales

**CAPILAS**

Tel: 985 82 33 80 [www.pirotecnia-pablo.com](http://www.pirotecnia-pablo.com) Fax: 985 82 33 90

rainbow

**SRX**

El Rainbow atrapa el polvo, la suciedad, las partículas contaminantes y el polen, combinando tres sistemas de filtrado:

*Agua + Separador + Hepa*

**VERIFE**  
Independently Tested Consumer Trust

PURIFICADOR de aire certificado

**CERTIFIED**  
asthma & allergy friendly

BENEFICIOSO sintomático y alérgico

**VEN A VISITAR NUESTRO STAND EN LA FERIA DE TINEO**

STAR PRODUCTS S.A. Distribuidor Autorizado de Rainbow. Ctra. Nacional 634, km. 398 - 33199- Granda Siero - Asturias  
info@rainbowsiero.es | www.rainbowsiero.es | Teléfono 985 79 18 18

**GEA**  
F.G.Y.F.S.L.

**FGYF** somos distribuidores de **Gea Westfalia**, especialistas en instalación de salas y robots de ordeño a lo largo de la geografía asturiana. Instalamos además camas, ventiladores, goma, arrobaderas, y todo lo necesario en explotaciones ganaderas.

[www.fgyf.es](http://www.fgyf.es)

**tinastur**

Pol. Ind. La Corrada - Tineo (Asturias)  
985 800 143  
[www.tinastur.com](http://www.tinastur.com) - [administracion@tinastur.com](mailto:administracion@tinastur.com)  
[www.facebook.com/tinastur1000](https://www.facebook.com/tinastur1000)  
@tinastur1000

**VIVIENDAS SOSTENIBLES**

Operador eficiente sistema constructivo de entramado ligero  
Cruce pasivos y energías  
Gabinete técnico especializado

**ESTRUCTURAS Y MOBILIARIO**

Sistemas elevados  
Válulas  
Estructuras de madera  
Lagos interiores y unidades deportivas  
Madera de pino  
Muebles  
Soluciones

**BIOMASA**

**OTRAS ACTIVIDADES**

Otro civil

## Un alto en el Camino a Santiago

La coincidencia del 25 de julio, día de Santiago Apóstol, con domingo, convierte ese año en especial para la comunidad católica, al distinguirlo como Año Xacobeo o Año Santo Compostelano. Esto sucederá en 2027. Durante todo el año, los peregrinos que realicen el Camino de Santiago podrán obtener la indulgencia plenaria, es decir, el perdón total de sus pecados, tras haber recorrido, al menos, cien kilómetros a pie o doscientos en bicicleta; visitar la Catedral de Santiago y cumplir con el ritual tradicional: confesarse, comulgar y rezar por las intenciones del Papa.

El Año Xacobeo no solo tiene un profundo significado religioso; también convierte los itinerarios del Camino de Santiago en un punto de encuentro global, donde historia, cultura y fe se viven con una intensidad única.

Miles de peregrinos ya están planificando su Camino con el deseo de vivir una experiencia única, personal, espiritual y culturalmente significativa el próximo Año Xacobeo, pero hay también muchos otros ya están haciendo su Camino este 2026.

Tineo recuperó su relevancia en las peregrinaciones entre Oviedo y Santiago cuando en 1994, como resultado del trabajo de varias asociaciones, quedaba totalmente recuperado y señalizado el Camino Primitivo, el itinerario histórico entre Oviedo y Santiago, que según la historia, sería la primera ruta de peregrinación hacia Santiago, realizada por primera vez por el rey Alfonso II "el Casto".

De los aproximadamente 315 kilómetros del Camino Primitivo entre Oviedo y Santiago, 35 cruzan el concejo de Tineo por lugares de gran encanto natural y con panorámicas impresionantes de las sierras del Suroccidente asturiano.

Es un recorrido obligado desde hace ocho siglos a peregrinos y viajeros, cuando en 1222 el monarca leonés

Alfonso IX otorga carta de fuero de población a Tineo y dispone que el camino a Santiago pase por la "pola" de Tineo y por el monasterio de Santa María, en Oubona, con la advertencia de que nadie se atreviese a desviar a los peregrinos de este recorrido.

También en la primera mitad del siglo XIII se encuentra el origen de los principales hitos del camino en Tineo: el monasterio de Santa María la Real de Oubona, el templo parroquial de San Pedro y la ermita de San Roque en la villa.

### Tres etapas.

El Camino Primitivo a su paso por el concejo de Tineo es una ruta de tres etapas cortas y montañosas, en las que la belleza del paisaje recompensa el esfuerzo del viajero.

De camino hacia Santiago se entra en el concejo de Tineo por el pueblo de La Preda desde un camino de tierra que arranca en la rotonda de La Espina. Al llegar a La Preda se encuentra con la ermita del Santo Cristo de los Afligidos, en el barrio del Humilladero, de gran tradición jacobea, y desde allí discurre el camino hacia El Pedregal, donde orientan al caminante la iglesia de los Santos Justo y Pastor y un hermoso y sencillo crucero, ambos del siglo XVII. Desde este punto asciende el camino conocido como Reconcos, que en algo más de dos kilómetros, pasando por encima de Santolaya y Zarracín, conduce hasta el campo y la capilla de San Roque.

Prosigue la ruta hacia el centro de la villa de Tineo por el Paseo de los Frailes, donde hay un conjunto de escultura y reloj de sol en honor a los peregrinos. Se entra por el barrio de Cimadevilla, donde se conserva la iglesia parroquial de San Pedro, antiguo templo conventual de San Francisco del Monte.

La segunda etapa, de 18 kilómetros entre Tineo y Bourres, es uno de los tramos más bellos y agradables de los que recorren los viajeros hacia Santiago.

Se sale de la villa por el barrio de La Fonte, accediendo a la fuente de San Juan, donde en una pequeña urna está representada la imagen del santo. No hay más fuente hasta Bourres. A quinientos metros se cruza el reguero de Robléu y a pocos metros se encuentra un mirador desde el que disfrutar de amplias vistas panorámicas. Desde aquí, se emprende subida hasta el alto de Navariegu y la Sierra de Guardia, que en días soleados y despejados ofrece vistas del mar Cantábrico. Se baja después al alto de Paratecha. En el cruce está la opción de acercarse hasta el monasterio de Oubona o bien de seguir el camino a la izquierda hacia Vil.lal.luz.

El camino pasa por Vil.lal.luz, Veiga y Campiel.luz, punto de descanso y albergues de iniciativa privada, para seguir por El Freisnu y L'Espín hasta llegar a Bourres, donde hay un albergue situado a la entrada del pueblo, al lado de la carretera autonómica.

En la siguiente etapa, entre Bourres y las tierras allandesas, existe otro doble itinerario. Antes de llegar a La Mortera, se encuentra el indicador de la bifurcación para continuar hacia Pola de Allande o bien por la sierra de Los Hospitales.



# Panadería San Pelayo

*Horno de Leña*  
*Productos Naturales*  
*Escanda propia*

C/ San Pelayo, 62  
Telf. 985 750 171  
GRADO - ASTURIAS



Panadería  
**La Magdalena**  
Hermandos Da Rocha

De padres a hijos

Calle Los Mártires, 19  
Navelgas - Tineo  
Tif. 985 80 61 57 - 985 80 63 32  
panaderialamagdalena@gmail.com



Síguenos en: 



HELADOS  
**alacant**

GRUPOALACANT



alacant antjuXixona 80 Free From

**Helados Hermanos González**

 672 221 584 / 690 67 58 25  



La vía más antigua, de más de 20 kilómetros, conduce por la sierra de Los Hospitales, donde se encuentran los restos de antiguos hospitales para peregrinos, hasta el alto de El Palo. Antes de optar por esta ruta hay que tener en cuenta que es necesario llevar suficientes provisiones de agua y alimento y que, en condiciones de lluvia y con riesgo de nieblas, resultará difícil encontrar las señales del camino.

La vía más moderna cruza los pueblos de La Mortera, Colinas, Porciles y asciende al alto de la L.lavadoira (810 metros), donde finaliza el concejo de Tineo y se entra el concejo de Allande. Tras pasar la localidad de Ferroy, se llegará a Pola de Allande. Desde aquí el camino asciende al Puerto del Palo (1.100 metros) y al llegar a Montefurado se une con la ruta más tradicional.

**HELADOS DE GRANJA**  
**ALVARÍN**

HELADOS ARTESANOS 100% NATURALES

El Valle de Tablado, 5 TINEO  
678 924 265  
[www.heladosdegranjaalvarin.es](http://www.heladosdegranjaalvarin.es)

Servicio de urgencias de fin de semana

**MANTO MAQUINARIA**

**DISTRIBUIDOR OFICIAL NEW HOLLAND PARA LUGO, ASTURIAS Y CANTABRIA**

### Delegación Asturias

Calle I, n.º 13, parcela 80. Pol. ind. La Curiscada  
33877 Tineo  
Tfo: 696 724 738  
[www.mantomaquinaria.com](http://www.mantomaquinaria.com)  
[marcos@mantomaquinaria.com](mailto:marcos@mantomaquinaria.com) | [servicioasturias@mantomaquinaria.com](mailto:servicioasturias@mantomaquinaria.com)





**talleres** **CJ**  
Tineo

**Servicio integral de neumáticos  
(turismo, camión, agrícola, industrial...)**

**Asistencia a domicilio en carretera**

C/ Eugenia Astur, 24 / TINEO  
985 80 12 73

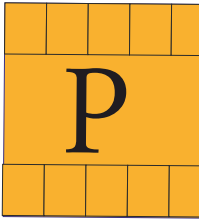
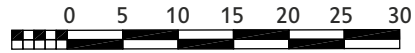
Pol Ind. La Curiscada / TINEO  
985 80 09 36

Móvil: 677 550 374  
mail: talleres@cjtineo.com

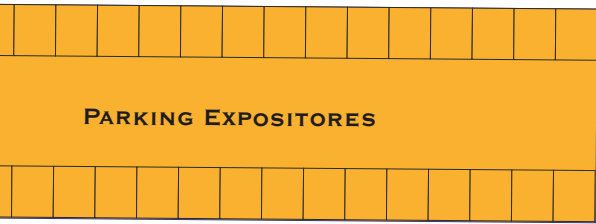


síguenos en facebook / Talleres CJ Tineo

# 1, 2 y 3 de Mayo de 2026



# XXXVI FERIA de Muestras de Tineo



## Club Villa de Tineo

### HISTORIA Y EVOLUCIÓN DEL CLUB VILLA DE TINEO

El Club Villa de Tineo nació en el año 2003. En sus inicios, el club estaba formado exclusivamente por equipos masculinos. Sin embargo, el club siempre tuvo una visión abierta al cambio y a la inclusión. Con el paso del tiempo y en especial a partir de 2019, se inició un proceso de transformación que marcaría un antes y un después en su historia: el cambio de nombre a Villa de Tineo y la apuesta decidida por la igualdad en el deporte. Este giro estratégico no solo supuso una renovación de identidad, sino también un compromiso firme con la creación de espacios donde niñas y mujeres pudieran practicar deporte en igualdad de condiciones.

#### **Un crecimiento imparable del fútbol sala femenino**

Lo que comenzó como un proyecto modesto se ha convertido en un fenómeno deportivo y social en la zona. El club ha pasado de no tener casi representación femenina a contar con equipos en todas las categorías, desde benjamines hasta senior, compitiendo en ligas autonómicas y consolidándose como referente del fútbol sala femenino en Asturias.

En un entorno rural, donde los recursos y la visibilidad suelen ser escasos, el esfuerzo del Club Villa de Tineo ha sido doble: por un lado, garantizar la formación deportiva y la participación femenina; por otro, generar conciencia social sobre la importancia de la igualdad en el deporte. Hoy, el club no solo es un espacio para competir, sino también un lugar donde se construyen valores como el respeto, la diversidad y la inclusión.

#### **Compromiso con la igualdad y la comunidad**

El impacto del club va más allá de lo deportivo. Ha logrado implicar a familias, instituciones y voluntariado en un proyecto común que apuesta por la igualdad en el deporte.

Como prueba de la dedicación y del trabajo de un gran equipo de formadores, en estos momentos son Campeonas de Asturias en todas las categorías base.



El Club Villa de Tineo sigue creciendo con el objetivo de consolidar todas sus secciones, (es un club de montaña, natación, pádel, tenis y deportes de invierno) y mantener su liderazgo en la promoción del deporte.

#### **Seguir creciendo**

En nuestro afán de seguir creciendo como club se pretende dar más visibilidad a la sección de montaña con la organización de rutas de senderismo para sus socios.

Ampliar la sección de fútbol masculino con la apertura de sendos equipos de prebenjamín y benjamín de cara a la temporada 26/27.

Promover intercambios deportivos y culturales con otros clubes a nivel nacional e internacional.



# CASINO

*Repostería Tradicional  
Asturiana*



*Carbayones*



*Casadiellas*



*Carajitos*



*Casinitas*

## *Delicias de Asturias*

C/ Gil de Jaz, 9. Oviedo, Asturias. **985 24 25 52**  
Avda. Prudencio Fdez. Pello, s/n. Cornellana, Asturias. **985 83 52 32**



TIENDA ONLINE

[www.reposteriacasino.com](http://www.reposteriacasino.com)



## Un sector con raíces profundas en Tineo y una mirada puesta en el futuro

### ENTREVISTA ESCUELA DE SILVICULTURA DE TINEO

La formación forestal tiene en Tineo uno de sus pilares históricos en Asturias. La Escuela de Silvicultura, integrada hoy en el IES Concejo de Tineo, sigue formando a nuevas generaciones de profesionales en un sector clave para el medio rural, combinando tradición, innovación y una fuerte conexión con el territorio.

#### Introducción

El concejo de Tineo siempre ha sido un referente en la formación técnica y pedagógica de profesionales, no solo en sectores como la agricultura y la ganadería, sino también en enseñanzas de índole forestal. Ya en 1925, en la llamada Granja Agrícola de Tineo, existía un enfoque educativo hacia el aprovechamiento forestal.

En este contexto, la Escuela de Silvicultura de Tineo se puede entender como la continuación especializada de una labor iniciada décadas antes en la Granja Agrícola de Tineo.

En el año 2001, la Formación Profesional en Asturias vivió un momento relevante dentro de un proceso más amplio de consolidación y organización del modelo LOGSE, estructurando la Formación Profesional en familias profesionales e introduciendo los ciclos formativos de Grado Medio y Grado Superior, desapareciendo los antiguos planes de FP1 y FP2. Es en este año cuando la Escuela de Silvicultura pasa a formar parte del IES Concejo de Tineo, impartiendo ciclos formativos de la familia profesional Agraria, relacionados con el ámbito forestal.

Muchos profesionales dentro del sector forestal que están trabajando en Asturias se han formado en la antigua Escuela de Silvicultura y actual IES Concejo de Tineo. Por lo que vemos esa relación de Tineo y la escuela con la formación de titulados que desarrollarán su trabajo tanto en empresas privadas como públicas, pero a escala de nuestra comunidad autónoma.

#### Formación con salida real

¿Qué tipo de formación ofrece actualmente la escuela?

Nuestro centro está especializado en el sector forestal, ofreciendo la posibilidad a nuestro alumnado de conseguir el título de Técnico en Aprovechamiento y Conservación del Medio Natural de Grado Medio, así como el título de Técnico Superior en Gestión Forestal y del Medio Natural de Grado Superior.

En estos últimos años se ha incorporado un nuevo ciclo de Grado Medio con la titulación de Técnico en Producción Agropecuaria, ya que este concejo mantiene una relación histórica, económica y social muy estrecha con el

sector agropecuario, siendo un elemento clave para fijar población en el medio rural.

Así mismo, en la escuela también se imparte un ciclo de Grado Básico en Aprovechamientos Forestales.

¿Qué perfil de alumnado suele acercarse a este tipo de estudios?

Actualmente el perfil del alumnado que cursa en general estudios de formación profesional es muy variado y complejo a la hora de definirlo.

Por un lado, tenemos alumnado de Grado Medio que viene de la ESO o de la FP básica y busca una entrada rápida al mercado laboral, con buena respuesta al aprendizaje práctico.

Por otro lado, el alumnado de Grado Superior procede de Bachillerato o de ciclos de Grado Medio, con objetivos profesionales más definidos y mayor interés por la especialización o la promoción laboral.

También cabe subrayar el papel de los ciclos de grado básico, que ofrecen una oportunidad de reenganche educativo y una vía de inclusión laboral y social.

#### Un sector con futuro

En un concejo como Tineo, ¿qué importancia tiene el sector forestal?

En el concejo de Tineo el sector forestal tiene una importancia estratégica muy alta, tanto desde el punto de vista económico como social y territorial, siendo uno de los pilares del medio rural tineense.

Parte se debe a que es uno de los concejos más extensos de Asturias y una parte significativa de su superficie tiene vocación forestal, con numerosos montes de utilidad pública.

Cabe señalar a las empresas madereras y cooperativas forestales asentadas en el concejo, que actúan como motor económico y de empleo local, así como la feria de Asturforesta, referente forestal a nivel nacional.

¿Estamos hablando de un sector con futuro o todavía existe desconocimiento sobre sus oportunidades?

La respuesta es sí, existe una demanda real y sostenida de profesionales con formación en este ámbito. Las empresas del sector forestal tienen dificultades claras para encontrar personal cualificado, no solo en Asturias, sino a nivel nacional.





Se está alertando de que existe trabajo, pero no gente preparada para hacerlo, especialmente en puestos técnicos y de responsabilidad intermedia.

“Existe trabajo, pero no gente preparada para hacerlo.”

¿Qué tipo de salidas profesionales puede tener un alumno que se forme en silvicultura?

Existen diferentes y muy buenas salidas profesionales: gestión y planificación forestal, aprovechamientos forestales, repoblaciones, cubicaciones de madera y trabajos forestales mecanizados.

Otro campo de gran empleabilidad es la prevención y extinción de incendios forestales.

Además, con el auge de la conservación del medio natural, muchos alumnos optan por trabajos como guarda forestal o agentes medioambientales.

También existe la opción de autoempleo y emprendimiento rural.

La FP permite además continuar estudios universitarios o preparar oposiciones.

### **Formación práctica y conexión real**

Una de las claves de esta formación es su carácter práctico. ¿Cómo se trabaja esto en la escuela?

Los ciclos no se diseñan como estudios teóricos, sino orientados al desempeño profesional.

Gran parte del horario se desarrolla mediante prácticas, trabajos en campo, manejo de herramientas y maquinaria y simulaciones profesionales.

El centro cuenta con parcelas en el monte, invernaderos, talleres y viveros, lo que permite trabajar en entornos productivos reales.

¿Qué tipo de trabajos o experiencias reales realiza el alumnado durante su formación?

El alumnado desarrolla parte de su formación en empresas, participando en actividades productivas reales dentro de su sector.

¿Se colabora con empresas o entidades del sector?

Sí, a través del Aprendizaje Basado en Retos (ABR), donde el alumnado trabaja sobre problemas reales en colaboración con empresas.

Entre ellos: optimización de explotaciones, viticultura sostenible, cultivo hidropónico o diagnóstico de ecosistemas forestales.

### **Abrirse al mundo**

Participáis en programas como Erasmus. ¿Qué aportan estas experiencias al alumnado?

Las experiencias Erasmus suponen un antes y un después.

Mejoran la empleabilidad, el conocimiento de otras metodologías y el uso de lenguas extranjeras.

También aportan crecimiento personal, autonomía y adaptación.

¿Qué tipo de oportunidades tienen los estudiantes más allá del aula?

El alumnado puede formarse en entornos internacionales y crear redes profesionales.

Existen convenios con Austria, Alemania, Finlandia, Portugal e Islandia.

### **Relevo generacional y percepción social**

¿Crees que existe una falta de relevo generacional en el sector forestal?

Sí, existe envejecimiento del sector, con predominio de trabajadores mayores de 50 años.

¿Sigue habiendo prejuicios hacia la formación profesional?

Durante años sí, pero hoy la FP es una opción práctica, conectada con el empleo y cada vez más elegida de forma consciente.

¿Qué le dirías a un joven que no tiene claro qué camino elegir?

La formación es clave, y la FP es una opción flexible, práctica y conectada con el empleo.

### **Estudiar en Tineo**

¿Qué diferencia a la Escuela de Silvicultura de Tineo de otros centros?

Es un centro no masificado, con grupos reducidos y formación especializada en un entorno natural privilegiado.

Además, cuenta con residencia para alumnado.

¿Qué ventajas tiene estudiar en un entorno como este?

Permite formarse en contacto directo con el medio natural y en un ambiente más tranquilo.

¿Qué destacarías de la experiencia del alumnado en el centro?

El alumnado recuerda con cariño su paso por el centro y mantiene vínculo con el profesorado.

### **Cierre**

“Si quieres desarrollarte a nivel profesional en el ámbito agroforestal, Tineo es muy buena opción.”



## Ganadería Casa Patrón SC

### ENTREVISTA CASA PATRÓN SC

Plácido Mayo Fernández, Plácido Mayo Francos y María de los Ángeles Francos Pérez forman la explotación ganadera Casa Patrón SC, un proyecto familiar en el que también colaboran sus hijas Belén y Cristina.

Tres generaciones dedicadas a la ganadería avalan la trayectoria de Casa Patrón SC, una explotación familiar que ha sabido evolucionar con el paso del tiempo sin perder su esencia. Tradición, vocación y una firme apuesta por la modernización definen el presente de esta familia.

#### — ¿Cuántos años lleva funcionando la explotación?

— Esto viene de toda la vida. Somos ya la tercera generación dedicada a la ganadería.

#### — ¿Cuándo te incorporaste y por qué decidiste dedicarte a ello? (Plácido hijo)

— Me incorporé en 2018. Siempre me gustó desde niño, porque lo viví en casa desde pequeño. Para mí era algo natural.

(Plácido padre añade)

— Al final esto es un modo de vida. A veces la gente tiene una visión muy catastrofista del mundo ganadero, pero nosotros podemos vivir bien gracias a la explotación. Eso sí, lleva muchísimo trabajo y mucha inversión. Hay cosas que serían imposibles sin la financiación de los bancos. Las subvenciones ayudan, pero lo importante es que la explotación sea rentable.

#### — ¿Puede alguien empezar desde cero en la ganadería hoy en día? (Plácido hijo)

— Es un negocio como cualquier otro, con la diferencia de que trabajas con seres vivos. Tiene que ser rentable, pero con organización ya no es tan sacrificado como antes. Hoy está todo mucho más modernizado y la forma de trabajar es completamente distinta. Eso sí, para avanzar con los tiempos hay que hacer inversiones importantes, y no todo el mundo se lo puede permitir.

(Plácido padre)

— Aquí empezamos ordeñando a mano, con 16 vacas y algunos terneros. Poco a poco fuimos invirtiendo: primero en una ordeñadora, luego en ampliar espacio... En el año 2000 construimos una nave para 90 vacas y en 2007 otra para novillas. Todo con ayudas, sí, pero sobre todo con muchísimo trabajo. Esto te tiene que gustar y hay que tirar para adelante.

También intentamos ser autosuficientes: sembramos maíz, forraje... e incluso vendemos a alguna cooperativa.

#### — ¿Qué ventajas tiene Tineo para la ganadería? (Plácido padre)

— Tineo, para ganadería de leche, es de lo mejor que hay. No es como el oriente, donde hay mucho turismo, ni como la costa, donde la normativa es diferente. Cada zona tiene sus cosas. Aquí, por ejemplo, el principal problema de fauna es el jabalí; en otros sitios es el lobo.



Eso también implica invertir en protección, en pastores eléctricos... y eso supone dinero.

#### — ¿Qué le pediríais a las administraciones?

— Menos burocracia y que se faciliten más las cosas, sobre todo en temas de espacios, proyectos y plazos.

Eso sí, tanto el Ayuntamiento como el Principado siempre han intentado ayudarnos y agilizar dentro de lo posible.

— También es muy importante toda la normativa de bienestar animal. Hay que cumplirla, porque lo principal es que los animales estén sanos y en las mejores condiciones.

#### — ¿Te planteaste alguna vez tu futuro fuera de Tineo? (Plácido hijo)

— Nunca. Aquí tenemos un negocio rentable, familiar, que nos mantiene muy unidos. Para quedarse hace falta tener una base, y yo la tenía. El apoyo de la familia es fundamental.

— En este sentido, toda la familia forma parte del proyecto. Aunque mis hermanas, Belén y Cristina, tienen sus propias profesiones —una es secretaria y otra enfermera—, también colaboran porque les gusta. A todos nos gusta esto.

#### — Padre e hijo trabajando juntos... ¿cómo es la convivencia en el día a día?

— Somos muy parecidos y nos entendemos muy bien. Nos compenetramos y casi siempre vamos en la misma dirección.

#### — ¿Qué incorporaciones tecnológicas habéis hecho en la explotación?

— Hemos construido una nave ganadera robotizada de unos 4.500 m<sup>2</sup>, con cuatro robots de ordeño. Empezamos la obra en 2024 y la estrenamos el 6 de abril de 2025.

— Hoy en día una sola persona puede llevar todo el rebaño, que supera los 300 animales. Se gana en todo: en mano de obra, en organización del trabajo y, sobre todo, en bienestar animal, que es lo más importante.

— También hemos apostado mucho por la genética. Incorporamos animales de otra granja de Tineo y trajimos unos 17 de Francia, todos seleccionados por su alto rendimiento. Buscamos la excelencia en todo: instalaciones, animales y calidad de vida.

# OVIEDO

## Residencial Olympia Viviendas exclusivas en La Florida



**RESIDENCIAL**  
OLYMPIA



## GRADO FASE VI

Próximamente iniciamos  
construcción de 24 nuevas  
viviendas.





- **¿Cómo trabajáis la sanidad animal?**
- Para nosotros es fundamental la prevención. Invertimos mucho en sanidad porque es mejor prevenir que curar.
- Cumplimos con todas las vacunaciones: IBR, diarrea en terneros... y cuidamos mucho las condiciones de los animales: espacio suficiente, buena ventilación... Todo influye en su bienestar y en su rendimiento.
- **De cara al futuro, ¿qué objetivos tenéis? (Plácido hijo)**
- Seguir modernizándonos y adaptándonos a los tiempos. Eso mejora la comodidad de trabajo y, sobre todo, el bienestar de los animales.
- **¿Qué significa para vosotros la ganadería?**
- Es un modo de vida que no cambiaríamos. Tiene días malos, como todo, pero son los menos.
- No te levantas solo por ganar un sueldo, sino porque te gusta lo que haces. Yo vengo feliz por las mañanas y me siento orgulloso al ver que los animales están bien.
- También valoramos mucho el trato con otros ganaderos. Nos gusta aprender, intercambiar información... A nosotros siempre nos recibieron con las puertas abiertas, y nosotros hacemos lo mismo.



## Top 10 FERRETERÍA

**VENTA DE ARMAS  
Y ALQUILER DE MAQUINARIA**

Virgen del Camino, 18  
**RIBADEO (Lugo)**



**Adrián Lombardía** (Dpto. Ventas)  
**722 815 500**



**Oficinas**  
**623 30 48 42**  
[top10ferreteria@gmail.com](mailto:top10ferreteria@gmail.com)



**NORICA**



### ESPECIALIDAD EN:



**EMUTIDOS CASEROS**

**IGP CHOSCO DE TINEO**

**JAMONES CURADOS  
100% NATURALES**

**PLATOS ASTURIANOS  
PRECOCINADOS**

**CECINA, ETC...**

Alto del Forcayao / TINEO / Tfno. 985 80 61 00  
[www.altasierra.es](http://www.altasierra.es) / [ast@altasierra.es](mailto:ast@altasierra.es)

# BAXI



**Desde 1973 TECNO SERVICIO AVILÉS  
Tú Servicio Oficial Baxi**

Contrata un plan de mantenimiento  
y olvídate de imprevistos.

Servicio de fines de semana y festivos

**985 56 55 88**



## Sabores de Tineo: identidad, tradición y futuro

*Hablar de Tineo es hablar de sabor. De recetas que nacen del territorio, de materias primas que se cultivan y elaboran aquí, y de un saber hacer que ha pasado de generación en generación sin perder su esencia. En esta sección hemos querido acercarnos a quienes están detrás de esos productos que definen la identidad gastronómica del concejo: productores que trabajan desde lo local, con los pies en la tierra y la mirada puesta en el futuro.*

*Desde elaboraciones cárnicas tan representativas como el chosco, hasta la miel, la castaña, las fabas o la sidra, cada uno de estos productos cuenta una historia que va mucho más allá del propio alimento. Habla de paisaje, de clima, de tradición y también de esfuerzo diario para mantener viva una forma de producir que, en muchos casos, lucha contra las dificultades del medio rural.*

*Muchos de estos productos forman parte, además, de la marca Alimentos del Paraíso Natural, un sello que reconoce su calidad y su origen, y que refuerza el valor de lo que se hace en este territorio. Pero más allá de los reconocimientos, lo que realmente los distingue es su autenticidad: son productos que nacen aquí y que llevan el nombre de Tineo allí donde llegan.*

*Este recorrido por los sabores de Tineo es, en el fondo, un recorrido por su gente. Por quienes apuestan por quedarse, por innovar sin perder la tradición y por seguir haciendo del concejo un lugar donde merece la pena producir, vivir y, por supuesto, comer.*

## CÁRNICAS ARANGO

### ¿Cómo nace vuestro negocio o actividad?

En el año 1970 surgió la oportunidad de que Agustín Arango, que ya tenía experiencia en el sector cárnico, cogiera el traspaso de una pequeña carnicería en la plaza del Fontán, en Tineo, donde fue donde empezó todo. Hasta nuestros días.

### ¿Qué productos elaboráis y qué los hace especiales?

Nosotros no somos una fábrica de embutidos al uso, ya que hacemos el ciclo completo: tenemos granjas propias, sala de despiece, fábrica de embutidos y tiendas propias. Estamos dentro de la IGP Chosco de Tineo y de la Ternera Asturiana.

### ¿Qué significa para vosotros trabajar y producir en Tineo?

Para nosotros producir en nuestra tierra lo es todo, ya que nos abastecemos de todo el ganado de la zona exclusivamente. Es una pena que el porcino no se produzca en este territorio y llevamos con orgullo el nombre de Tineo allá por donde vamos.

Nuestros productos son totalmente artesanos e intentamos seguir con la tradición de cientos de años. Seguimos ahumando con leña de roble de manera tradicional, como se hacía años atrás en las chariegas de nuestros pueblos. Somos una empresa familiar que actualmente da trabajo a quince familias residentes en el concejo de Tineo.



Nuestro producto estrella, por supuesto, es el Chosco de Tineo, del cual me siento tremendamente orgulloso de haber sido su presidente durante dieciséis años, y me atrevo orgulloso a decir que lo hemos posicionado en toda España, algo impensable en nuestros comienzos y siempre con el nombre de Tineo por bandera.



## QUESERÍA ASTURGUAYA

### ¿Cómo nace vuestro negocio o actividad?

La Quesería Asturguaya nace en 2021 en Vallamonte (Tineo), impulsada por Maura Liz Velázquez y su pareja Chema Fernández, con la idea de emprender en el medio rural y acercar productos tradicionales, inicialmente elaborando queso paraguayo para la comunidad residente en Europa.

### ¿Qué productos elaboráis y qué los hace especiales?

Nuestro producto estrella es el queso paraguayo, siendo la única quesería en España y en Europa que elabora este queso tan importante dentro de la cultura paraguaya. Elaboramos quesos artesanos, como el queso tipo paraguayo y variedades adaptadas al gusto local como el semicurado "Dos Tierras", además de arroz con leche tradicional asturiano. Nuestros productos se caracterizan por una elaboración artesanal, sin conservantes y cuidando al máximo la calidad de la materia prima, combinando tradición asturiana con influencias de Paraguay.

### ¿Qué significa para vosotros trabajar y producir en Tineo?

Trabajar en Tineo significa apostar por el medio rural y formar parte del tejido productivo local, elaborando productos de calidad desde un entorno privilegiado y contribuyendo a dar vida y oportunidades a la zona.

### Año de inicio

2021

### Personas responsables

Maura Liz Velázquez y Chema Fernández

### ¿Se trata de un negocio familiar?

Sí

### ¿Qué es lo que más os gusta de vuestro trabajo?

Lo que más nos gusta de nuestro trabajo es poder crear productos artesanos que conectan culturas y tradiciones, y ver cómo llegan a personas de diferentes lugares.

Si alguien no conoce vuestros productos, ¿qué le diríais para animarle a probarlos?

A quienes aún no conocen nuestros productos, les diríamos que los prueben porque encontrarán elaboraciones hechas con mimo, sin conservantes y con un sabor auténtico que une lo mejor de Asturias y Paraguay.



## Bosqfrut – El valor del castaño en Tineo

### ¿Cómo nace vuestro negocio o actividad?

Como medida para poner en valor las fincas familiares en Villatresmil tras la llegada de la concentración parcelaria y vincular dicha producción a la actividad profesional de la fabricación de estructuras (STRUCTUMAD) de madera en castaño, que es la actividad principal.

### ¿Qué productos elaboráis y qué los hace especiales?

Elaboramos productos derivados del aprovechamiento del castaño: la madera para la elaboración de estructuras, entre ellas hórreos y paneras, y el fruto, la castaña, para elaborar harina de castaña, de origen 100% castaña y madera de Tineo. Lo que más hace especial a la harina de castaña son sus valores nutricionales, sus cualidades organolépticas y, como valor añadido diferencial, no tiene gluten, lo que supone un superalimento tanto para celíacos como suplemento alimentario.

### ¿Qué significa para vosotros trabajar y producir en Tineo?

Lo significa todo. Es el orgullo de ser uno más ayudando a crecer esta tierra, la satisfacción de trabajar y desarrollar tu actividad de vida donde naciste y vives. Todo esto equilibra el contrapunto de otras posibles carencias como las comunicaciones o determinados servicios.

### Año de inicio

Plantación de castaño para producción de fruto en 2010. Primeras pruebas de elaboración de harina de castaña en 2012.

### Nombre de la persona o personas responsables

José Francisco Pérez Peláez



### ¿Se trata de un negocio familiar?

Sí

### ¿Qué es lo que más os gusta de vuestro trabajo?

El medio natural en el que trabajas y la satisfacción de ver continuar viva y con esperanza de futuro la tierra en la que vives.

Si alguien no conoce vuestros productos, ¿qué le diríais para animarle a probarlos?

Harina de castaña, bajo nuestro nombre comercial "Bosqfrut". La mayoría de los clientes son de fuera; es una pena que aquí apenas se conozca. Es de excepcional calidad, no deja indiferente a quien lo prueba, es 100% orgánica para consumo humano y muy versátil en su uso: mezclada con otros alimentos o en repostería (tartas, bizcochos...), resulta excepcional.



## COMERCIAL EMBOTELLADORA DIEZ S.L. – SIDRA LA LLARADA

Más de un siglo de tradición sidrera en el suroccidente asturiano. Hablar de La Llarada es hablar de historia viva de Tineo. Esta empresa familiar, cuyos orígenes se remontan a 1895, representa ya la cuarta generación al frente de un proyecto que ha sabido evolucionar sin perder su esencia. Desde el embotellado de vino hasta la producción de sidra natural, su trayectoria refleja el pulso de una tierra que sigue produciendo con identidad propia.

### ¿Cómo nace vuestro negocio o actividad?

Nuestra empresa familiar se crea a finales del siglo XIX, en el año 1895 en Tineo. Somos la cuarta generación al frente.

### ¿Qué productos elaboráis y qué los hace especiales?

Desde 1895 hasta 1997 la actividad principal era el embotellado y venta de vinos. En el año 1997 ampliamos nuestra actividad y empezamos a elaborar sidra natural La Llarada. Lo que hace especial a nuestra sidra es que es la única que se produce en el suroccidente asturiano y el único lagar en el occidente de Asturias con una producción superior a los 500.000 litros.

### ¿Qué significa para vosotros trabajar y producir en Tineo?

La despoblación del occidente de Asturias y las malas comunicaciones con el centro suponen más costes que para otros lagares, manteniendo los mismos impuestos. Esto se traduce en más horas de trabajo, más gasto en combustible, más reparaciones de vehículos y, en general, mayores costes de producción que otras empresas del sector.



Datos clave Año de inicio: 1895  
Empresa: Comercial Embotelladora Diez S.L.  
Carácter: Empresa familiar (4ª generación)



## Helados de Granja Alvarín

### DEL ORDEÑO AL CUCURUCHO: HELADO ARTESANAL CON SELLO DE TINEO

Desde 2009, Helados de Granja Alvarín ha convertido la leche de su propia ganadería en un producto artesanal que destaca por su calidad y sabor. Con Ivanka Peláez Francos al frente, esta empresa familiar ha sabido diversificar su actividad sin perder su esencia: ofrecer un helado natural, elaborado desde el origen y pensado para los paladares más exigentes.

#### ¿Cómo nace vuestro negocio o actividad?

La idea surgió a través de una llamada de una empresa holandesa muy reconocida por la calidad de sus helados. Nos ofrecían la maquinaria, el mobiliario y el apoyo necesario para poner en marcha este tipo de producción.

Nos pareció una muy buena oportunidad, ya que nosotros ya contábamos con ganadería propia. Podíamos aprovechar nuestros propios recursos y vimos que era una forma interesante de diversificar la actividad.

#### ¿Qué productos elaboráis y qué los hace especiales?

Elaboramos helados de forma artesanal, basándonos en la receta clásica de crema inglesa.

Lo que los hace especiales es que utilizamos leche recién ordeñada de nuestra propia ganadería. Eso marca

la diferencia y hace que el resultado sea un helado de gran calidad, pensado incluso para los paladares más exigentes.

#### ¿Qué significa para vosotros trabajar y producir en Tineo?

Para este tipo de producto, Tineo es el lugar perfecto. Nosotros apostamos por un producto artesano, natural y de calidad, y el hecho de producirlo aquí le aporta prestigio y valor.

#### ¿Qué es lo que más os gusta de vuestro trabajo?

Lo que más valoramos es la calidad del producto que ofrecemos y el reconocimiento que tiene en el mercado. Ver que la gente aprecia el trabajo que hay detrás es muy gratificante.

#### Si alguien no conoce vuestros productos, ¿qué le diríais para animarle a probarlos?

Que solo tiene que probarlos para darse cuenta de la calidad y la cremosidad que tienen. Además, está consumiendo un producto totalmente natural, sin aditivos, algo que hoy en día es muy importante.

Somos una empresa familiar que parte de una ganadería de leche y que, desde 2009, complementa su actividad con la elaboración de helados. Apostamos por un producto natural, hecho desde el origen y con una materia prima de primera calidad.



## María Dolores Rodríguez López – Productora de IGP Faba Asturiana



de vida ligada a la tierra y a la tradición ganadera y agrícola.

### **Año de trayectoria**

Aproximadamente 20 años

### **¿Se trata de un negocio familiar?**

Sí, es una empresa familiar.

### **¿Qué es lo que más os gusta de vuestro trabajo?**

El trabajo en el entorno rural y la continuidad de una actividad tradicional vinculada al territorio.

Si alguien no conoce vuestros productos, ¿qué le diríais para animarle a probarlos?

Les animaríamos a probar la IGP Faba Asturiana, un producto de calidad que forma parte de la tradición gastronómica de Asturias.



### **¿Cómo nace vuestro negocio o actividad?**

Somos una empresa familiar dedicada a la ganadería de carne y a la producción de faba asturiana, con aproximadamente 20 años de trayectoria en el sector.

### **¿Qué productos elaboráis y qué los hace especiales?**

Nuestra actividad combina la ganadería de carne con la producción de IGP Faba Asturiana, un producto de calidad reconocido por su origen y por su vinculación directa con el territorio.

### **¿Qué significa para vosotros trabajar y producir en Tineo?**

Trabajar en Tineo supone desarrollar nuestra actividad en el medio rural, manteniendo una forma

## LA TINETENSE

### ¿Cómo nace vuestro negocio o actividad?

Nace cuando mi abuelo se hace cargo de la tienda de La Tinetense en Tineo, que pertenecía a sus tíos. Comienzan realizando matanzas anuales y, al ver el éxito, empiezan a criar cerdos durante todo el año para su sacrificio y venta.

En el año 1955, mi padre se traslada a Madrid, a la Asociación de Industrias de la Carne, para formarse como chacinero. En 1957 se lleva a cabo la primera fase de la fábrica en El Fontán, donde se instala el matadero de cerdos y vacas. Posteriormente, hacia 1964, se acomete la segunda fase de la fábrica.

Más adelante, en 1995, nos vemos obligados a trasladarnos al polígono de La Curiscada para cumplir con la normativa europea, aunque mantenemos la tienda en Tineo, conocida como Casa Alberto. Esta tienda lleva abierta de forma ininterrumpida desde 1890.

Actualmente, somos tres hermanas las que trabajamos en la empresa.

### ¿Qué productos elaboráis y qué los hace especiales?

Elaboramos chorizo, morcilla, lomo, butiello, chosco y salazones. Se trata de embutidos tradicionales, ahumados con madera de roble y con procesos de secado al aire, sin secaderos artificiales.

Trabajamos con carne seleccionada y sin ningún tipo de conservante, por lo que nuestros productos son aptos para celíacos. Utilizamos únicamente sal marina y pimentón, cuidando especialmente todo el proceso de curación.

Probablemente el producto más especial sea el chosco, elaborado con piezas nobles como el cabecero de lomo y la lengua. Antiguamente, de cada cerdo salía un solo chosco, por lo que era un producto destinado al consumo doméstico.

Mi abuelo —continúa Sonia— fue el primero en empezar a comercializarlo al público. Más adelante, nosotros comenzamos a ofrecerlo ya cocido y envasado, orientándolo hacia una venta gourmet. De hecho, en 1997 recibió el segundo premio por calidad de producto y diseño innovador en el Salón del Atlántico (Salimat).

### ¿Qué significa para vosotros trabajar y producir en Tineo?

Significa apostar por el lugar de donde eres, donde tu familia empezó y creció. Es apostar por tus raíces. Nos gusta vivir en Tineo, un sitio que tiene cosas que no encuentras en cualquier otro lugar.

### Año de inicio

La fábrica comienza en 1957.

### Personas responsables:

Sonia Braña Fernández, Montserrat Braña Fernández y Belén Braña Fernández.



### ¿Es un negocio familiar?

Sí

### ¿Qué es lo que más os gusta de vuestro trabajo?

Elaborar un producto artesano, de calidad, que identifique a Tineo y que haga que la gente vuelva a los sabores de antes.

Si alguien no conoce vuestros productos, ¿qué le diríais para animarle a probarlos?

Si pruebas este embutido, probablemente descubras un sabor al que no estás acostumbrado, debido a su secado y ahumado tradicionales, que aportan al producto un auténtico sabor de antaño.



## Miel Cuarto de los Valles

### ¿Cómo nace vuestro negocio o actividad?

SAT Cuarto de los Valles nace en el año 1993, ante la necesidad de los apicultores de la comarca del Cuarto de los Valles de tener un lugar en común donde poder extraer la miel, que cumpliera toda la normativa vigente y, a su vez, para poder vender la cosecha en conjunto bajo una misma marca.

### ¿Qué productos elaboráis y qué los hace especiales?

Cosechamos Miel de Asturias IGP y Miel de Asturias IGP ecológica, miel 100 % natural, que se cosecha en su totalidad dentro de los bosques de Tineo.

### ¿Qué significa para vosotros trabajar y producir en Tineo?

Producir dentro del concejo de Tineo significa poder crear un modo de vida en el lugar donde nacimos.

### Año de inicio

1993

### Nombre de la persona o personas responsables

La SAT está formada actualmente por 11 socios cuyo presidente es Víctor Manuel Fernández González.

### ¿Se trata de un negocio familiar?

Es un negocio familiar ya que engloba a las familias de todos los asociados.

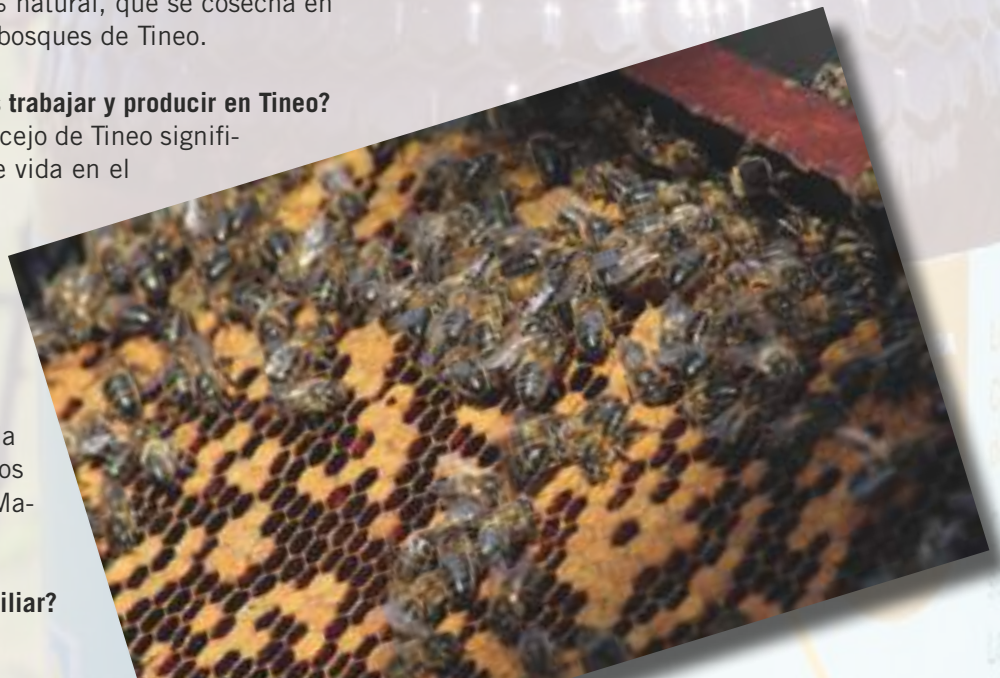
### ¿Qué es lo que más os gusta de vuestro trabajo?

Lo que más nos gusta de nuestro trabajo es poder estar en contacto con la naturaleza y vivir desde dentro el apasionante mundo de las abejas.

Si alguien no conoce vuestros productos, ¿qué le diríais para animarle a probarlos?

Animamos a todo el mundo a probar

nuestra miel, que es un producto 100% natural que se recoge de manera artesanal y tradicional en nuestros apiarios para llegar con todas sus propiedades a su paladar.



SABORES DE TINEO

De la unión de



+



nace ...



# valcor

## Cooperativa asturiana



Piensos y forrajes  
Supermercado  
Tiendas agrarias y ferretería  
Combustibles  
Servicio de sustituciones  
Quesería artesanal

**REBOLLÍN**  
QUESOS ARTESANOS

**ESTAMOS EN** Salas, Corvera, Trevías, Belmonte, Oscos, Sotrondio, Gozón

CORVERA Camino de la Tejera, s/n, Solís, 33470, Asturias

LA ESPINA Pl. Industrial el Zarrin, 4, 5A, La Espina, 33891. Asturias

[valcorcooperativa.com](http://valcorcooperativa.com)

## Lino González Rodríguez – Productor de IGP Faba Asturiana

### ¿Cómo nace vuestra actividad?

Hola, mi nombre es Lino González Rodríguez y soy productor de faba asturiana dentro de la IGP Faba Asturiana desde el año 2019. Anteriormente tenía una explotación de vacas de leche, pero llegó un momento en el que para continuar era necesario realizar una inversión importante. Por eso decidí cambiar la orientación de la explotación y apostar por el cultivo de fabas, una alternativa que me permite seguir trabajando en el pueblo y aprovechar las mismas fincas.

### ¿Qué productos elaboráis y qué los hace especiales?

Mi producción está centrada en la IGP Faba Asturiana, un producto reconocido por su calidad, su textura y su capacidad para absorber sabores. Se trata de un cultivo muy ligado al territorio, que requiere cuidado, conocimiento y respeto por los tiempos naturales.

### ¿Qué significa para vosotros trabajar y producir en Tineo?

Para mí, poder trabajar en el pueblo es fundamental. Este cambio me ha permitido seguir desarrollando mi actividad en el mismo entorno en el que siempre he vivido, manteniendo el vínculo con la tierra y aprovechando los recursos disponibles. Además, continúo con algo de ganadería, con vacas de raza asturiana de los valles que pastan en parte de las fincas.

### Año de inicio

2019

### ¿Se trata de un negocio familiar?

Sí, es una actividad vinculada al entorno familiar y al aprovechamiento de las fincas propias.

### ¿Qué es lo que más os gusta de vuestro trabajo?

El contacto directo con la tierra y la posibilidad de seguir viviendo y trabajando en el medio rural, manteniendo la actividad agrícola en el concejo.

Si alguien no conoce vuestros productos, ¿qué le diríais para animarle a probarlos?

Les diría que prueben la faba asturiana de calidad, un producto tradicional que forma parte de nuestra identidad y que, cuando es bueno, marca la diferencia en cualquier plato.



## EL CHOSCO YA NO ES SOLO TRADICIÓN; ES FUTURO

Se cumple un año desde que Elena Gómez Feito asumió la presidencia de la IGP Chosco de Tineo. Vinculada a la cooperativa Alta Sierra y conocedora directa del producto y del sector, afronta esta etapa con una mezcla de respeto por la tradición y voluntad de seguir creciendo. En este tiempo, el chosco ha reforzado su presencia fuera de Asturias, ha avanzado en nuevas formas de comercialización y ha comenzado a abrirse paso en un discurso cada vez más ligado a la salud y a la gastronomía contemporánea. Hablamos con ella sobre este primer año, los retos del sector y el futuro de uno de los grandes símbolos de Tineo.

### Se cumple un año desde que asumiste la presidencia, ¿qué balance haces de este período?

Totalmente de aprendizaje. He tenido la suerte de seguir contando con el apoyo de Agustín, que llevaba 16 años como presidente de la IGP, y eso facilita mucho las cosas. En ese sentido, seguimos en la misma línea de trabajo: intentando crecer, pero poco a poco, y dando a conocer cada vez más el chosco fuera de nuestro entorno.

### ¿Ha habido algún cambio significativo en este último año?

Sí, hay un cambio importante a nivel de comercialización: ahora podemos vender medios choscos y también producto loncheado, y algunos productores ya lo

están haciendo. Eso abre nuevas posibilidades, sobre todo de cara al consumidor actual. Además, contamos con un embajador, Miguel Valle, que nos está ayudando mucho en la promoción.

### ¿Cuál crees que era el principal reto cuando entraste?

El reto sigue siendo el mismo: poner en valor que el chosco es un producto artesanal. Eso limita el crecimiento rápido, pero también es lo que le da su valor. Nuestro objetivo es seguir creciendo de forma progresiva y segura.

### Se está impulsando el mensaje del chosco como producto saludable, ¿por qué crees que era necesario?

Porque todavía existen prejuicios. Mucha gente asocia embutido con algo poco saludable, pero el chosco es un producto muy noble, con ingredientes básicos como pimentón, sal y ajo.

### ¿Qué diferencia al chosco de otros embutidos?

La materia prima, los ingredientes naturales y el proceso manual hacen que sea un producto muy diferente a otros embutidos más industriales.

### Habéis estado en eventos como FITUR o Madrid Fusión, ¿qué impacto tienen?

Tienen mucho impacto porque permiten dar a conocer el producto fuera de Asturias. Además, cuando la gente lo prueba, suele gustar mucho.

### ¿El futuro del chosco pasa por la cocina moderna?

El chosco es muy versátil. Puede consumirse de forma tradicional, pero también encaja en muchas recetas modernas, lo que abre muchas posibilidades.

### ¿Qué papel juega el Festival del Chosco?

Es el evento más importante del año para nosotros. Ha ido creciendo y cada vez atrae a más público.

### ¿Es complicado coordinar a los productores?

Siempre hay diferencias, pero llevamos trabajando juntos desde 2007 y hay una base sólida.

### ¿Cómo te gustaría ver el chosco en el futuro?

Me gustaría que cualquier persona que visite Asturias quiera probarlo y que esté presente en restaurantes de toda la región.

### ¿Qué te gustaría que sintiera alguien al escuchar “Chosco de Tineo”?

Que salivara y que lo identifique como un producto artesanal y de calidad.



Elena Gómez y Miguel Valle

**DEWALT**

**VEN Y DESCUBRE EL  
RENDIMIENTO DE LAS  
SOLUCIONES COMPLETAS**



**DÍA 1-2-3 de Mayo en  
FERIA DE MUESTRAS DE  
TINEO**



*En Comercial Astur, conectamos su trabajo con las marcas líderes del mercado.*

*Suministros de alto rendimiento para quienes no se detienen en agricultura,  
construcción e industria.*

*Calidad certificada, stock inmediato y asesoría experta.*

*No solo vendemos herramientas, impulsamos su productividad.*



**COMERCIAL ASTUR**  
SUMINISTROS INDUSTRIALES

**DEWALT** **RIMO** **BELLOTA** **BAHCO****KÄRCHER**

Avda. Candas, 16 Navelgas (Tineo) 33873

985806037 - 623002619 / [info@comercialastursi.es](mailto:info@comercialastursi.es)

# CALENDARIO EVENTOS DE TINEO 2026

## MAYO

- 1-3 mayo: Feria de Muestras de Tineo (1 mayo: Inauguración 12:00 h)
- 16 mayo: Feria del libro (Navelgas)

## JUNIO

- 14 junio: Tramo de Tierra de Tineo
- 20 junio: Comida en la calle



Comida en la calle

- 27-29 junio: Mercado medieval



Mercado medieval de Tineo

- 29 junio: San Pedro (misa)

## JULIO

- 4 julio: Concurso de caballos (pura raza española y cruzados)



Concurso de caballos

- 18 julio (mañana): Jornada Pan y Natas (Naraval)
- 18 julio (tarde): XX Aniversario MOA (Navelgas)
- 24-26 julio: Campeonato Nacional de Bateo de Oro (Navelgas)
- 26 julio: Festival Vaqueiro y de la Vaqueirada (Braña de Aristébano)



Festival vaqueiro y de la vaqueirada



Festival vaqueiro y de la vaqueirada

## AGOSTO

- 13-18 agosto: Fiestas de San Roque (día grande: 16 agosto, misa 12:30 h)



Fiestas de San Roque



Fiestas de San Roque

- 15 agosto: Final Campeonato de Asturias de equipos (San Roque)
- 30 agosto: Día de los Pueblos de Asturias (Navelgas)

## SEPTIEMBRE

- 4-6 septiembre: Concurso de ganado (frisona y asturiana de los valles)



Concurso de ganado

- 11-13 septiembre: Festival de la Trashumancia (incluye feria de ganado)
- 12 septiembre: Feria de la Casa El Puerto

## OCTUBRE

- 1-3 octubre: Exposición-concurso avícola
- 3 octubre: Feria de San Francisco
- 3 octubre: Concurso de caballos de pastos



Concurso de caballos de pastos

- 31 octubre: Festival del Chosco / Asturalimentaria / Festival de la Huerta



Festival del Chosco

## NOVIEMBRE

- 14 noviembre: Festival del Esfoyón y Amagosto (Navelgas)



Festival del esfoyón y amagosto

## DICIEMBRE

- 4 diciembre: Santa Bárbara

Primera quincena: Open de pesca de Navidad (El Arenero)

Segunda quincena (por determinar): Mercadillo navideño



Mercadillo navideño

Boletín Informativo Municipal. Edita: Ilmo. Ayuntamiento de Tineo.

Coordinación: Esther López

Fotografías: Ayuntamiento de Tineo y Archivo

Produce y Realiza: PUNTOCERO ASOCIADOS DE PUBLICIDAD S.L / Tlf 985 21 11 21 / mail: javier@puncocero.com

Imprime: ECOPRINT - D.L.: AS 2147-1989



## Diseño, fabricación e instalación a medida

- Sistemas de filtración de partículas y humos
- Cabinas de pintura y barnizado
- Ventilación y aspiración industrial
- Lavado de gases y tratamientos
- Depuración de agua

Delegación en Asturias



VenturaOrts

Delegación en Asturias



HUESA



INSTALACIONES  
MEDIOAMBIENTALES DEL  
CANTÁBRICO S.L.



www.imediaambientales.es

Tlf. 620 199 970 | [info@imediaambientales.es](mailto:info@imediaambientales.es) | Gijón-Asturias

# Parrondo

OBRAS Y SERVICIOS, S.L.

- Repoblaciones forestales: especialidad de Pino y Eucalipto mejorado genéticamente
- Desbroces, clareos y podas
- Limpieza y desbroce de carreteras y fajas auxiliares contra incendios
- Cierres forestales y agrícolas
- Creación, mantenimiento y mejora de pistas forestales y cortafuegos
- Puntos de agua contra incendios forestales
- Tratamientos con productos fitosanitarios
- Labores de vigilancia y extinción de incendios forestales
- Mediciones con GPS
- Redacción de proyectos
- Tramitación, asesoramiento y ejecución de todo tipo de subvenciones forestales
- Tramitación de concentraciones parcelarias privadas
- Creación de asociaciones forestales, Juntas Gestoras, Comunidades de propietarios, etc
- Convenios para plantaciones de Eucalipto
- Compra de montes rasos o arbolados
- Valoramos su caso y realizamos presupuesto sin coste ni compromiso

**¡PONGA EN VALOR SU MONTE!**



**OFICINA:**  
POLÍGONO DE ALMUÑA, 9  
33700 / VALDÉS

**TELÉFONOS**  
616 069 489 / 697 129 380 / 985 800 747

**FAX** 985 900 191  
[administracion@parrondo.org](mailto:administracion@parrondo.org)  
[oficinatecnica@parrondo.org](mailto:oficinatecnica@parrondo.org)  
[www.parrondo.org](http://www.parrondo.org)



## La Escuela de Salud promueve el bienestar mental y emocional



La Escuela de Salud del Ayuntamiento de Tineo viene impulsando desde hace más de dos décadas la salud comunitaria. Las actividades

que desarrolla están orientadas a la promoción de la salud y la mejora de calidad de vida de personas de todas las edades, de forma integral, integradora, participativa y de forma gratuita.

El objetivo es reducir factores de riesgo, como el consumo de sustancias tóxicas o el sedentarismo, e incrementar los factores de protección de la salud, fomentando hábitos de vida saludable: alimentación sana, ejercicio físico, participación social, etc.

Entre las actividades en marcha tienen importancia las de cuidado de la salud mental y emocional. Siguiendo las líneas estratégicas del Plan de Salud Mental de Asturias, la Escuela de Salud del Ayuntamiento de Tineo se apoya en la colaboración interinstitucional y multidisciplinar con la Dirección General de Salud Pública y Atención a la Salud Mental de la Consejería de Salud; con la Gerencia Sanitaria del Área II; con el equipo profesional del Centro de Salud de Tineo y con fisioterapeutas y otros profesionales, para llevar adelante acciones y talleres abiertos a toda la población.

Muestra de esto son los talleres de “Yoga y Meditación” en las piscinas municipales del Pascón; los talleres de mejora del sueño como el taller “Dormir sin Pastillas”, para reducir el consumo de hipnosedantes; los talleres de Emociones y Pensamiento Positivo o de Yoga y Relajación para el alumnado de los centros educativos del concejo de Tineo y el programa **Empresalud**, que ofrece actividades de salud laboral emocional y mental para trabajadores y directivos de empresas del Concejo.

En la misma línea encajan las actividades que fomentan las relaciones sociales y el ejercicio físico, como los talleres de risoterapia y los de memoria divertida y baile, que se vienen realizando desde hace más de diez años, con acceso libre y gratuito todo el año en la villa de Tineo; ahora todos los martes a las 11 horas en el Hogar del Jubilado, y de forma itinerante se desarrolla en diferentes pueblos del Concejo.

### Caminar es sano

Desde hace ya tres años, todos los viernes a las 11.00 horas, un grupo de personas con ganas de caminar, charlar, compartir y disfrutar en compañía se reúnen en el centro de Tineo para hacer una pequeña caminata y compartir un café. Una forma muy bonita y saludable de hacer ejercicio físico y mejora la salud emocional. En esta actividad participar quien lo desee y de forma gratuita, acudiendo los viernes a las 11 horas a la plaza del Ayuntamiento.

### Reconocimiento a las personas jubiladas.

En febrero de este 2026 se celebró otra actividad que ya es tradición en el Concejo: el homenaje a la jubilación. En esta ocasión, se hizo un reconocimiento en el cine Marvi a las personas nacidas entre 1957 y 1959. Más de un centenar de personas se reencontraron para recordar buenos momentos.

Ya están en marcha las inscripciones para el Homenaje a la Jubilación de los nacidos en 1960. Es totalmente gratuito y las personas interesadas pueden inscribirse en teléfono 985 900 789 o en la Escuela de Salud, ubicada en la primera planta de la Estación de Autobuses.

### Nueve ediciones de Premios Saludables

Los premios “Saludables” de la Escuela de Salud del Ayuntamiento de Tineo se han convertido en un referente de la promoción de la salud comunitaria y el bienestar físico y mental.

En la novena edición se recibieron candidaturas de entidades con larga trayectoria en el fomento de estilos de vida activos y saludables en la sociedad asturiana, resultando distinguidos el Real Grupo de Cultura Covadonga en la categoría de entidad sin ánimo de lucro por su labor referente en la promoción de una vida activa, la convivencia y la participación social; Cafento en la categoría de empresa por su apuesta por la promoción de estilos de vida saludable; la Unidad de Neurorehabilitación de Ictus y Daño Cerebral del Área Sanitaria del Suroccidente, en la categoría de Institución, y el diario La Nueva España entre los medios de comunicación por la relevancia que presta a los contenidos rigurosos sobre sanidad y salud.

La Distinción de Honor premió, a título póstumo, el compromiso con la salud pública y comunitaria de la doctora Susana García Tardón, quien fuera responsable de Servicio Salud Mental del Área II.

En la entrega de los premios, el deportista paralímpico David Fdez. Fdez. ofreció una charla en la que reflexionó sobre los valores del esfuerzo, la superación y la importancia del deporte como motor de bienestar y equilibrio personal.





# MAQUINARIA INDUSTRIAL PARA PROFESIONALES

LAS MEJORES MARCAS DEL MERCADO NOS AVALAN



## EXMAIN

Sede Central:

### ASTURIAS

Calle B, Parcela 32  
Pol. Ind. Asipo  
33428 Coruña - Llanera  
Tel.: 985 98 00 04

### LEÓN

Parcela M-74  
Pol. Ind. de León  
24231 Onzonilla  
Tel.: 987 84 93 00

### GALICIA

Rua Palmeiras, Parcela 17C  
Pol. Ind. Milladoiro  
15895 Ames - A Coruña  
Tel.: 609 21 94 03

[info@exmain.com](mailto:info@exmain.com)

[www.exmain.com](http://www.exmain.com)



Explora nuestro  
**catálogo interactivo**



SANY

Mecalac

MANITOU

OKADA

PY

Log Max

Atlas Copco

marchesi

EcoLog

BRUKS

CLARK

SIMEX

# LA NUTRICIÓN QUE NOS UNE

En **De Heus Nutrición Animal** llevamos más de 100 años alimentando a **animales de diferentes especies** en todo el mundo, apostando por una **nutrición de calidad** y velando por la **sostenibilidad**.

Además, en España contamos con otras marcas adheridas a nuestra compañía y que son de renombre en el sector de la alimentación animal: **Biona y Canun**.

- **Biona:** Pienso de alta calidad para obtener un **rendimiento óptimo** de **gallinas, pollos y conejos**, asegurando también el bienestar animal.
- **Canun:** la mejor alimentación para tu perro o gato, con calidad y sabor en cada bocado.



¡Descubre más sobre nuestras marcas y productos en [www.deheus.es](http://www.deheus.es)!



## El Programa de Soledad No Deseada impulsa la participación y el encuentro social en Tineo

La soledad no deseada se define como la percepción de que las relaciones interpersonales que mantenemos son insuficientes o no tienen la calidad o intensidad que desearíamos. Se trata de una experiencia personal negativa en la que una persona siente la necesidad de comunicarse con otros, pero percibe carencias en sus relaciones sociales, ya sea por falta de interacción o porque los vínculos existentes no le aportan el apoyo emocional necesario.

Las causas del aislamiento social son diversas y responden a factores individuales, culturales y sociales. Entre ellos se encuentran vivir solo, acontecimientos vitales como la pérdida de un ser querido o una separación, la edad —siendo las personas mayores uno de los colectivos más vulnerables—, la discapacidad, el estado de salud o la situación económica.

El municipio de Tineo no es ajeno a esta realidad. Su propia configuración territorial y demográfica contribuye a que esta problemática tenga una especial incidencia en el concejo.

Tineo, situado en el suroccidente de Asturias, se encuentra a 72 kilómetros de Oviedo. Cuenta con una superficie de 538,8 kilómetros cuadrados, distribuidos en 44 parroquias que agrupan más de 330 núcleos de población. Con una altitud media de 673 metros y un relieve montañoso y abrupto, se trata de un concejo muy extenso y disperso.

Según los datos del padrón a 1 de enero de 2025, Tineo cuenta con 8.769 habitantes, de los cuales 3.131 son mayores de 65 años, lo que representa un 36,07 % de la población total. Esta combinación de dispersión geográfica y envejecimiento poblacional incide directamente en la aparición de situaciones de soledad no deseada.

Un programa para conectar personas y crear comunidad

Con el objetivo de hacer frente a esta realidad, el Ayuntamiento de Tineo desarrolló a lo largo de 2025 diversas actividades dentro del Programa de Soledad No Deseada, financiado por la Consejería de Derechos Sociales y Bienestar y gestionado a través de los Servicios Sociales municipales.

Se trata de una iniciativa orientada a fomentar la participación social, generar espacios de encuentro y



fortalecer los vínculos entre vecinos y vecinas del concejo, prestando especial atención a aquellas personas que viven solas o cuentan con una red de apoyo limitada.

Durante el pasado año se organizaron talleres y encuentros en distintas localidades, acercando las actividades tanto al núcleo urbano como a los diferentes pueblos. Entre las propuestas desarrolladas destacan las charlas sobre bienestar emocional, concebidas como espacios participativos donde las personas asistentes pudieron compartir inquietudes, experiencias y reflexiones en un ambiente cercano.

El programa incluyó también talleres de huerta, que combinaron aprendizaje y convivencia, así como actividades como baile y sesiones de risoterapia, pensadas para fomentar el bienestar físico y emocional a través del movimiento, la expresión corporal y el humor.

Compartir experiencias, recuperar memoria

Además, se organizaron excursiones y salidas en grupo, algunas en colaboración con la Escuela de Salud de Tineo, que permitieron a los participantes disfrutar de su tiempo de ocio en compañía y descubrir diferentes lugares del entorno.

Especialmente emotivas resultaron las salidas conjuntas con la Residencia de Mayores. En ellas, varios usuarios actuaron como auténticos guías en sus localidades de origen, compartiendo recuerdos, historias de infancia y detalles de la vida de antaño, convirtiendo cada recorrido en un ejercicio de memoria viva.

Dar visibilidad a una realidad silenciosa

Uno de los proyectos más significativos fue la creación de una exposición fotográfica centrada en personas



que viven solas o en situación de aislamiento. A través de retratos y testimonios, esta iniciativa permitió poner rostro y voz a una realidad que a menudo permanece invisible.

El proyecto sirvió también como herramienta de sensibilización para la ciudadanía, destacando la importancia del acompañamiento, la cercanía y la implicación comunitaria. Fue presentado en la I Jornada Encuentro-Convivencia organizada por el Ayuntamiento de Tineo, con participación de la Comarca de la Sidra, así como en la II Jornada sobre Salud Jóvenes y Mayores celebrada en Gijón por la Universidad de Oviedo.

Pequeños gestos, grandes conexiones

Entre las acciones desarrolladas destacan también las actividades intergeneracionales, como la realizada con el alumnado de la escuela infantil, en la que se elaboraron postales que posteriormente se enviaron a usuarios del Servicio de Teleasistencia. Un gesto sencillo que buscaba transmitir cercanía y afecto, especialmente en fechas significativas como la Navidad.

De forma paralela, el programa incluyó actuaciones de acompañamiento domiciliario dirigidas a personas en situación de aislamiento, ofreciendo apoyo, escucha y contacto social, y contribuyendo así a mejorar su bienestar y reforzar su vínculo con la comunidad.

Un compromiso que continúa

Desde el Ayuntamiento de Tineo se valora muy positivamente la acogida y participación en las actividades desarrolladas, que han permitido generar nuevos espacios de encuentro y dinamizar la vida social del concejo.

El Programa de Soledad No Deseada continuará en 2026 con nuevas propuestas orientadas a seguir fomentando la convivencia, la participación y la creación de redes de apoyo.

Con esta iniciativa, Tineo reafirma su compromiso con el bienestar social y la construcción de una comunidad más conectada, participativa y solidaria.



**CANGAS DEL NARCEA**  
**101.1 FM**

**LUARCA**  
**91.4 FM**

**INTERIOR**

Agrofincas Ovada, S.C.L.	Int. 18, 19, Ext. 7	
Agrotic Tronconales, S.L.	Interior 14, 6	
Aguilera y Rueda, S.L.	Interior 71	
Alameda Producción Delliannoven	Interior 46, 47	
Albar Francisco Saavedra	Interior 53	
Alimentación Virgen del Carmen C.B.	Interior 45	
Almanares Franques, S.L.	Interior 81	
AMC España	Interior 55	
Amora Francisca Sandra Rides Pérez	Interior 57	
Asociación Banda de Música La Armilla	Interior 84	
Asociación de Agricultores Comarca Trapatza	Interior 29	
Asociación de Bolo Celta	Interior 146, 147	
Asociación de Pescadores El Bantalo	Interior 144, 145	
Asturiani, S.U.	Interior 20, 31	
Bioo Preventiva Servizo, S.L.	Interior 125	
Galera, S.L.U.	Interior 36, 37	
Gaja Rural de Asturias	Interior 81	
Compostar Productas y Servicios, S. Coop.	Int. 6, Ext. 11	
Camel Home Products S.L.	Interior 35	
Campesina y Muebles (Filia, Empresa)	Interior 116, 91	
Casa Hermana Campesino 2015, S.L.	Int. 19, ext. 5	
Celino da Carrasfina, S.L.	Interior 83	
Ceder valle del Ene Extracción	Interior 74	
Central Lachera Asturias, S.A.S.	Int. 138, 139, 140, 141	
Comarca Rufino	Interior 29	
Chimorrito Moreno Altabado S.L.	Interior 26, 30, 31	
Cremador, S.L.	Interior 61	
Cochinencidariet	Interior 96, 97	
Comarca, S.L.	Interior 48	
Comarques Meglo Mare Lantada	Int. 141, 11	
Crux Roja de Tineo	Interior 82, 87	
Cuenta Celta, S.L.	Int. 141, 11	
De Hous Nutrición Animal, S.A.U.	Interior 82, 88	
Derezo Directa	Interior 113	
Efectos Navarres O Rubio	Int. 193, Ext. 34	
Eggenro, S.L.	Interior 84	
El Derrán de Tineo	Interior 8, 9, 10	
El Pastor de Trasmendi	Interior 16, 67	
Embutición La Abba, S.L.	Interior 33	
Embutición San Roque	Interior 34, 35	
Espacio Portugal Navarrediegua, Lda	Interior 99, 116, 117	
Ferretoria Sico	Interior 11	
Finlay Berda, S.L.	Interior 85, 84	
Floristería Domingo	Interior 94, 97	
Florescena Nostalgia	Interior 5	
Floja y decoración exteriora	Interior 18	
Forno de Lago Alcanas, S.	Interior 142, 143	
Friso, Goyra y Pantes, S.L.	Interior 89	
Fundación Mox por El Mulara por M.	Interior 85, 90	
Funerary Plus, S.L.U.	Interior 16	
Galvanta		

Galatas La Titulartina, C.B.	Interior 83	
Galvantele	Interior 58, 59	
Gamonalera y empresa S&D	Interior 8, 7	
Galudos de Gracia Arango	Interior 64	
Helados del Carlínho	Interior 88	
Hermanas Fernández de la Catedral	Interior 110	
Industrias Lachas del Principado, S.L.	Interior 45	
Instal. Medicamentos del Carballido, S.L.	Interior 18	
JRS Simolayda	Interior 121	
La Brega 3D	Interior 116	
La Dispensa de Jeth	Interior 27	
La Manufactura Delliannoven	Interior 40	
Libería Laura	Interior 124	
Librería Sandra	Interior 56	
Miranda Mora	Interior 118	
Mil de Oro del Ene	Interior 44	
Molinos de Bantalo	Interior 50	
Mosmor	Interior 15, 26	
Muebles Thika, S.L.	Int. 85, 86, 144, 145, 148	
Muebles Vitea	Int. 123, 120, 121, 144, 145, 146	
Nuorpa	Interior 34	
Nurpaga	Interior 91	
Orador El Molino	Interior 41	
Ovillo Bosque y Jardín, S.L.	Interior 1, 1, 3, 4	
Peláez Quiles	Interior 49	
Panadería Hermanas Marías	Interior 70	
Panadería San Felipe, S.L.	Interior 28	
Paninos Frío Merid-Gen, S.L.	Interior 93	
Pelaji	Interior 102, 108	
Pimentón La Riza	Interior 72	
Pijoncello	Interior 88	
Piscinas, S.A.	Interior 76	
Productos Alimentarios Ganado, S.L.	Interior 42	
Producción El Bell, S.L.	Interior 41	
Producción Gp	Interior 104	
Protección Civil	Interior 154	
Star Products, S.A.	Interior 95	
Se Green	Interior 11, 23	
Talleres Hermanos González, S.L.	Interior 24	
Thika Alcobab	Interior 92	
Tiroo Turismo	Interior 115, 151, 153	
Top 50 Global Partners, S.U.	Interior 33	
Tractor Passion. Agrupación	Interior 51	
Vitea	Interior 127	

Valor, Soc. Coop. Asturiana	Interior 148, 149
Viana Vigos, S.L.	Interior 104, 105, 106
Vizaba Anzar, S.L.	Interior 17, 18, 54, 55
Woodpreneur	Interior 32

**EXTERIOR**

Agrícola Adolfo, S.L.	Exterior 15, 26
Agrícola Paredes, S.L.	Exterior 32
Agricultural Ovada, S.C.L.	Ext. 7, Int. 18, 19
Agricultura Valdés, S.L.	Exterior 20
Angela Pizuela	Exterior 11
Asturiana, S.L.	Exterior 27
Autonomía Guber, S.L.	Exterior 75
Auxar de Cuba	Exterior 36
Berry's Truck S.L.	Exterior 29
Compostar Producción y Servicios, S. Coop.	Ext. 33, Int. 62
Casa Hermana Campesino 2015, S.L.	Ext. 3, 104, 9
Criado Maquinaria Agrícola, S.L.	Exterior 21
Charmeta Invidio	Exterior 28
Comercio Alzar Suministros Industriales	Exterior 9
Cuenta Celta, S.L.	Int. - Ext. 12
Eggenro, S.L.	Ext. 34, Int. 103
Escalatorias y Talleres JIMMY, S.L.	Exterior 35
Ertarra, S.A.	Exterior 14
Genji Dominguez, S.L.	Exterior 6
Grado Durán Lugo, S.L.	Exterior 19
Grupo Paloma Mox de Vivienda, S.L.U.	Exterior
Hedras, Maquinaria Agrícola y Forestal	Exterior 37
IGP Chisco de Tineo	Exterior 16
Magasin aceites y productos, S.L.	Exterior 11
Maria Maquinaria, S.L.U.	Exterior 28
Maquinaria Agrícola Corbar, S.L.	Exterior 8
Maquinaria Agrícola del Principado, S.L.	Exterior 20
Maquinaria Agrícola Pinao Oso	Exterior 31
OP Talleres Mecánicos S.U.	Exterior 8
Perfor, S.C.	Exterior 1
Peto Mejor	Exterior 23
Salud Asturiana de Servicios Agropecuarios, S.L.	Exterior 36
Selena Blanco y Oro, S.L.	Exterior 14
Talleres C.A. Traves-Auzar, S.L.	Exterior 19
Talleres El Fondango, S.A.	Exterior 9
Talleres Flor y Grasa, S.L.	Exterior 10
Taller Labin Maquinaria	Exterior 22
Top Alimentación	Exterior 4

**ARTESANÍA**

Ablanc	Artesanía 15, 22
Alta Prelores	Artesanía 29
Arca	Artesanía 3
Arte al Olivo	Artesanía 19
Artesanía	Artesanía 15
Artesanía Anepazo	Artesanía 34, 33
Artesanía en Olivo	Artesanía 25
Artesanía del Valle de Nalón	Artesanía 12
Artesanía Gta	Artesanía 20
Artesanía Libras	Artesanía 11
Artesanía Ullama	Artesanía 7
Bela Derivado	Artesanía 28
Carbalache Art	Artesanía 31
Carbalache	Artesanía 24
Duabrea	Artesanía 14
Embuticiones Principado	Artesanía 18
Embuticiones	Artesanía 17
Ferrosa madera y cuero	Artesanía 4, 5
Impresos de madera	Artesanía 18
Novo Artesanal	Artesanía 31
Los Labores de Chabal	Artesanía 24
Mami Caldega	Artesanía 27
Mel By Malena	Artesanía 8
Muebles Joga Villar	Artesanía 6, 9
Nardón	Artesanía 25
QZanardi	Artesanía 26
Selgado Auxiliar	Artesanía 2
Sorrel Linea	Artesanía 10, 11
Suñer Artesanía	Artesanía 1
Tecelados Jijón	Artesanía 23

**RINCÓN GASTRONÓMICO**

Agüero, S.L.	Rincón gastr. 1
Asociación de Peñas de San Roque	Rincón gastr. 3
Bae La Graga	Rincón gastr. 2
Bodega y Viveros Las Dantas, S.L.	Rincón gastr. 5
Conde Príncipes. Espacio de Vinos	Rincón gastr. 4
DGP Cangas	Rincón gastr. 6
Gran Yantar	Rincón gastr. 8
IGP Chisco de Tineo	Rincón gastr. 9
Vinos Cangas, S.L.	Rincón gastr. 7

**XXXVI FERIA de Muestras de Tineo**

# GUARNICIONERÍA

Y

# ARTESANÍA SANZ



Tres generaciones que  
trabajan artesanalmente  
el cuero.

CARTERAS Y  
- CINTOS  
COLLARES Y  
ACCESORIOS  
PARA ANIMALES  
NAVAJÁS,  
CENCERROS  
FUNDAS,  
LLAVEROS  
... y mucho más!



## VISÍTANOS EN LOS MERCADOS SEMANALES

- **Lunes:** Infiesto y Proaza
- **Martes:** Teverga y Sotrondio
- **Miércoles:** El Entrego y La Magdalena (León)
- **Jueves:** Arenas de Cabrales y Pola de Laviana
- **Viernes:** Quirós y Riello (León)
- **Sábado:** Pola de Lena
- **Domingo:** Grado y Mieres

Enviamos a toda España. Taller en Siero (Asturias)

### TELÉFONOS DE CONTACTO:

659829192 (ISABEL) / 691660889 (EMILIO) / 638269331 (ISAAC)

Hacemos todo tipo de  
**EVENTOS**

Fiestas vecinales, Cenas de empresa  
Bodas, Bautizos, Comuniones,...

Pulpo  
Calamares  
Jamón Cocido  
Pincho Moruno  
Chorizos

Entrecot  
Panceta  
Croca  
Queso  
Postres

Vermut, Cañas, Copas y mucho más...

Montaje para eventos y

**ALQUILER  
DE CARPAS**

Estamos en  
Monte San Roque

*Síguenos*



/pulperíamariodeviveiro



@marioviveiropulperia



**LLÁMANOS:**

650 88 17 99

[www.grupopulperiamariodeviveiro.es](http://www.grupopulperiamariodeviveiro.es)

# CAMPOBIO

## LÁCTEOS ECOLÓGICOS

**Lácteos Campobio** son productos de pequeñas explotaciones ganaderas y una quesería artesanal, elaborados y envasados íntegramente en Asturias y producidos bajo las indicaciones de la agricultura y ganadería ecológica.

Por eso, **Lácteos Campobio** son más sanos, más sostenibles, más asturianos y cuidan de nuestro paisaje y de la biodiversidad asturiana.

# 100% ASTURIANO

# 100% ECOLÓGICO



[www.campobio.es](http://www.campobio.es)

MONTECELIO

# Tu café de siempre

*Un año más, contigo en Tineo*



[www.cafentoshop.com](http://www.cafentoshop.com)

+ 34 985 800 805