

# ROMA, NELLA SERRA DEL PALAZZO DELLE ESPOSIZIONI PRESENTATE LE ASTURIE

*Publicato il 13 Marzo 2023 di Harry di Prisco*



**Categoria:** [POLITICA,SCUOLA,SINDACATO,ECONOMIA](#)

**Etichetta:** [Asturia](#)



Graciela Blanco Viceministro di Turismo del Principato di Asturias

***Tre le frequenze settimanali dall'aeroporto di Fiumicino per raggiungere la regione a nord della Spagna, dall'Italia al Paradiso in due ore e mezza***

Se ci chiedessero dove si trova il Paradiso Terrestre, sicuramente le risposte sarebbero infinite poiché ciascuno di noi ha una rappresentazione di quel luogo fiabesco che ci portiamo dentro dall'infanzia. Esiste però un luogo, non troppo lontano da noi che viene riconosciuto, se non universalmente ma da molti, uno degli ultimi Paradisi Naturali che esiste ancora oggi sul nostro globo, si trova nella regione delle Asturie nel nord della Spagna. Le Asturie sono un punto di riferimento per il turismo sostenibile in Spagna, con un milione di abitanti e appena 10.600 chilometri quadrati, ospitano 400 chilometri della costa meglio conservata della Spagna. Sette aree sono state dichiarate riserve della biosfera dall'UNESCO, che ha inserito nei suoi elenchi anche 5 grotte asturiane dove sono rappresentate le prime manifestazioni dell'arte paleolitica. Nella Serra del Palazzo delle Esposizioni di Roma nei giorni scorsi le Asturie sono state presente alla stampa e agli agenti di viaggio, per la prima volta nella nostra Capitale. Questa regione si trova nel cuore della Spagna verde, adiacente al Mar Cantabrico e circondata a sud dal Parco Nazionale dei Picos de Europa, le cui vette superano i 2.500 metri di altezza.



Laghi di Covadonga

L'evento si è svolto in presenza del Viceministro del Turismo del Principato di Asturias, **Graciela Blanco** che ha ricordato i punti di forza della destinazione: natura lussureggiante, turismo attivo, turismo urbano e cucina di alta qualità : *«Vi invito a visitare le Asturie e sperimentare in prima persona ciò che oggi vi stiamo raccontando: godere dell'atmosfera delle nostre sidrerie come un vero asturiano - ha dichiarato la Blanco - gustare la cucina delle nostre guisanderas, le cuoche che custodiscono le ricette tradizionali, o la cucina sostenibile delle nostre 10 stelle Michelin. Mettere da parte le preoccupazioni quotidiane e intraprendere un viaggio in completo relax. Entrare in contatto con la natura, mangiare bene e in tranquillità. Ritornare all'essenziale, al primordiale: ritorno al paradiso»*. Il Direttore dell'Ente Spagnolo del Turismo di Roma **Gonzalo Ceballos** ha sottolineato: *«Le Asturie sono una destinazione nuova e molto interessante per il mercato italiano. Questa regione del nord della Spagna riunisce tutte le caratteristiche per aiutare a raggiungere i nostri obiettivi sul mercato. È una destinazione destagionalizzata e contribuisce alla diversificazione delle destinazioni spagnole, con l'obiettivo di migliorare l'esperienza turistica e migliorare l'impatto positivo del turismo e consente una migliore protezione dell'ambiente di cui godono turisti e residenti»*. Inoltre Ceballos ha evidenziato

l'importanza del nuovo collegamento aereo che viene effettuato dalla compagnia Ryanair tutto l'anno tra Roma e Oviedo, l'aeroporto delle Asturie, con 3 frequenze settimanali e sarà attivo almeno fino al 2026. Lo chef stellato Michelin **Ricardo Sotres**, titolare del ristorante "El Retiro", ha presentato la cucina tradizionale della Regione basata su ingredienti naturali che favoriscono un modello di gastronomia sostenibile. Nelle Asturie la cucina è detta "Cocina de Paisaje", perché in ogni villaggio asturiano i pascoli delle valli, i frutteti delle pianure e il Mar Cantabrico forniscono ingredienti di un ambiente naturale tra mare e montagna. Le Asturie vantano oggi una delle gastronomie più effervescenti della Spagna, dove le cucine più all'avanguardia sono rappresentate da 10 chef stellati. Le Asturie sono tra i primi produttori di Sidro spagnolo, famosi i suoi formaggi, tra cui Cabrales: Gamonéu, Afuega'l Pitu e Casín. Queste specialità della cucina tradizionale si possono assaporare nelle "casas de comidas", un autentico esempio di slow food e di gastronomia sostenibile grazie al lavoro delle cuoche, le Guisanderas, un'associazione composta esclusivamente da donne che rappresentano e salvaguardano la tradizione culinaria delle Asturie. Il territorio delle Asturie ha saputo armonizzare i rapporti tra ambiente e attività umana. Una destinazione ecoturistica dove usi e costumi sono legati ancora a tradizioni secolari. Un territorio incastonato tra la montagna e il mare, con paesaggi variegati, dove dall'alto dei monti si possono raggiungere le oltre duecento spiagge con appena un'ora di auto. Ora le Asturie sono ancora più vicine grazie ai tre voli settimanali.

## Harry di Prisco

#Asturie #ParadisoNaturale #TiMeritiLaSpagna #VisitSpain

