

UNIVERSIDAD DE MÁLAGA  
FACULTAD DE TURISMO



TRABAJO FIN DE MÁSTER

MÁSTER UNIVERSITARIO EN  
DIRECCIÓN Y PLANIFICACIÓN  
DEL TURISMO

HOTELES RURALES EN ASTURIAS Y  
SU OFERTA ENOGASTRONÓMICA

PEDRO GANDARILLAS RODRÍGUEZ

MÁLAGA, SEPTIEMBRE 2023





UNIVERSIDAD  
DE MÁLAGA



Facultad de Turismo  
UNIVERSIDAD DE MÁLAGA

FACULTAD DE TURISMO

**MÁSTER EN DIRECCIÓN Y PLANIFICACIÓN DEL  
TURISMO:**

**TRABAJO FIN DE MÁSTER**

**HOTELES RURALES EN ASTURIAS Y SU OFERTA  
ENOGASTRONÓMICA**

**RURAL HOTELS IN ASTURIAS AND THEIR  
ENOGASTRONOMIC OFFER**

Realizado por  
**Pedro Gandarillas Rodríguez**

Tutorizado por  
**Rafael Cortés Macías y Fernando Almeida García**

UNIVERSIDAD DE MÁLAGA  
MÁLAGA, SEPTIEMBRE DE 2023



# Resumen

El turismo rural en España surge como una alternativa al tan explotado turismo de sol y playa. Asturias es uno de los principales destinos turísticos españoles de esta tipología, y su origen se remonta a los años 80, cuando el municipio de Taramundi experimentaba una tendencia a la baja en su población y se configuró como el Primer Núcleo de Turismo Rural de España.

Desde el nacimiento del primer hotel rural de España, La Rectoral de Tramundi, cuyo origen es asturiano, hasta el día de hoy, el turismo rural en Asturias ha experimentado una gran evolución, marcada en gran parte por su gastronomía, que hace que sea uno de los principales motivos de viaje a esta comunidad autónoma. Esa evolución en esta tipología de turismo ha conllevado a que Asturias disponga a actualmente de una completa y variada red de alojamientos, desde albergues y hoteles rurales hasta casas asturianas.

Para elaborar este trabajo la metodología principal consiste en el análisis de múltiple bibliografía literaria relacionada con la materia, estudios académicos y estadísticos de diferentes organismos, y análisis de información recopilada en páginas web.

Las principales conclusiones evidencian que el Principado de Asturias se conforma como uno de los mejores destinos turísticos en lo que se refiere a la tipología de alojamiento de hoteles rurales, y que su oferta enogastronómica es también un valor añadido para ser elegido como dicho tipo de destino turístico, pero también que es un destino turístico y una tipología de turismo, la rural, marcados por la estacionalidad.

**Palabras clave:** hoteles rurales, Asturias, gastronomía, turismo rural.



# Abstract

Rural tourism in Spain emerges as an alternative to the much-exploited sun and beach tourism. Asturias is one of the main Spanish tourist destinations of this typology, and its origin dates back to the 80s, when an Asturian municipality experienced a downward trend in its population and was configured as the First Rural Tourism Center in Spain.

Since the birth of the first rural hotel in Spain, whose origin is Asturian, until today, rural tourism in Asturias has undergone a great evolution, marked in large part by its gastronomy, which makes it one of the main reasons for travel to this autonomous community. This evolution in this type of tourism has led Asturias to currently have a complete and varied network of accommodation, from hostels and rural hotels to Asturian houses.

To elaborate this work, the main methodology consists of the analysis of multiple literary bibliography related to the subject, academic and statistical studies of different organisms, and analysis of information collected on web pages.

The main conclusions show that the Principality of Asturias is one of the best tourist destinations in terms of the type of accommodation of rural hotels, and that its enogastronomic offer is also an added value to be chosen as this type of tourist destination, but also that it is a tourist destination and a typology of tourism, the rural, marked by seasonality.

**Keywords:** rural hotels, Asturias, gastronomy, rural tourism.

## **ABREVIATURAS Y ACRONIMOS**

SITA .....	Sistema de Información Turística de Asturias
INE .....	Instituto Nacional de Estadística
OMT .....	Organización Mundial de Turismo
CSIC .....	Consejo Superior de Investigaciones Científicas
CTC .....	Comité de Turismo y Competitividad
DOP .....	Denominación de Origen Protegida



# Índice

<b>Resumen</b> .....	<b>0</b>
<b>Abstract</b> .....	<b>4</b>
<b>Abreviaturas y Acrónimos</b> .....	<b>2</b>
<b>Índice</b> .....	<b>3</b>
<b>1 Introducción</b> .....	<b>4</b>
<b>1.1 Metodología</b> .....	<b>5</b>
<b>2 El turismo rural</b> .....	<b>7</b>
<b>2.1 El turismo rural en términos generales</b> .....	<b>7</b>
<b>2.2 Evolución del turismo rural en Asturias</b> .....	<b>8</b>
<b>3 Hoteles rurales en Asturias</b> .....	<b>11</b>
<b>3.1 Características distintivas de los hoteles rurales asturianos</b> .....	<b>12</b>
<b>3.2 Establecimiento de los hoteles rurales en Asturias</b> .....	<b>13</b>
3.2.1 Establecimiento del turismo rural en Asturias mediante su primer hotel rural: la Rectoral de Taramundi.....	13
<b>4 Análisis estadístico relativo a los alojamientos de turismo rural en Asturias e impacto del COVID-19</b> .....	<b>15</b>
<b>4.1 Número de plazas de hoteles rurales en Asturias y su grado de ocupación</b> .....	<b>16</b>
<b>4.2 Análisis de la ocupación en alojamientos de turismo rural en Asturias. Tramos 2012-2019 y 2020-2022 (COVID-19 y post-covid)</b> .....	<b>18</b>
<b>4.3 Análisis del impacto del COVID-19 en cifras</b> .....	<b>20</b>
<b>5 Oferta enogastronómica</b> .....	<b>23</b>
<b>5.1 El vino y la sidra</b> .....	<b>24</b>
<b>5.2 Gastronomía</b> .....	<b>26</b>
<b>6 Análisis de la oferta de hoteles rurales y su oferta enogastronómica en el concejo de Taramundi</b> .....	<b>28</b>
<b>7 Conclusiones</b> .....	<b>31</b>
<b>8 Referencias</b> .....	<b>33</b>
<b>Glosario</b> .....	<b>37</b>
<b>Apéndice Tablas y gráficos</b> .....	<b>41</b>

# 1

## Introducción

La idea de los hoteles rurales, también comúnmente conocidos como casas o alojamientos rurales, surgió como una alternativa al turismo convencional, proporcionando así a los turistas visitantes la oportunidad de sumergirse en el entorno rural y disfrutar de la belleza natural y tranquilidad de las zonas rurales. Estos alojamientos ofrecen hospedarse en entornos campestres y suelen ubicarse en antiguas casas de campo, en edificios históricos restaurados, casonas, masías o fincas, que conservan la arquitectura tradicional y las características originarias del lugar.

Aún con todo ello, también existen hoteles rurales de construcción más reciente, diseñados para integrarse armoniosamente con el entorno rural.

Estos establecimientos ofrecen habitaciones y servicios similares a los hoteles convencionales típicos de cualquier otra modalidad de turismo, como habitaciones privadas con baños integrados en ellas, áreas comunes, restaurantes, servicio de desayuno, conexión a Internet y demás servicios básicos comunes a todo tipo de alojamiento turístico. No obstante, como contrapunto distintivo, su decoración y el ambiente suelen estar influenciados por el entorno rural, con elementos tradicionales y detalles regionales que reflejan la cultura local.

En el caso de Asturias, dichos establecimientos suelen destacar por ofrecer una oferta gastronómica típica de la región, motivo por el cuál muchos visitantes deciden practicar este tipo de turismo, disfrutando así no solo de su oferta enogastronómica, sino también del entorno rural y su tradición.

Una de las principales características distintivas de los hoteles rurales es su enfoque en ofrecer experiencias relacionadas con la vida rural y el entorno natural típico de los pueblos asturianos. Los huéspedes de estos hoteles pueden participar en actividades ofrecidas por dichos alojamientos, o por cuenta propia, como senderismo, paseos a

caballo, montañismo ciclismo, observación de especies animales, escalada, visitas a granjas, participación en talleres artesanales y degustación de productos locales gastronómicos. Además, muchos hoteles rurales están próximos a parques naturales, ríos, montañas o playas, lo que permite a sus visitantes disfrutar de la belleza natural que ofrecen dichas zonas

Estos establecimientos también contribuyen al desarrollo sostenible de las áreas rurales, favoreciendo la generación empleo y apoyando a las pequeñas comunidades locales, al mismo tiempo que preservan el patrimonio natural y cultural de la región asturiana.

Mediante este trabajo se abordan todas estas cualidades distintivas de este tipo de turismo, de sus hoteles, y de su oferta gastronómica estrechamente ligada al alojamiento. Además, a través de análisis de datos estadísticos se pueden sacar conclusiones relativas a su situación actual, a su interés a nivel turístico, y a su situación en relación con la pandemia ocasionada por la COVID-19, que tanta repercusión ocasionó al turismo a nivel global, y que ha generado una tendencia al alza en cuanto al número de visitantes respecto a las temporadas anteriores, y una tendencia hacia un turismo más seguro, en el que en el viaje ganan importancia elementos como la tranquilidad y las actividades al aire libre, junto a las medidas de seguridad en el aeropuerto de la región.

No obstante, no solo estas tendencias que surgen a raíz de la pandemia están actualmente presentes en el turismo rural, sino que hay una clara tendencia hacia un turismo más sostenible, en el que el interés por la naturaleza y por respetar el medio natural juegan un papel destacable de la experiencia turística del viajero, y la apuesta por un turismo gastronómico en aumento, tal y como reflejan apuestas como la Estrategia de Turismo del Principado de Asturias 2020/203 (Gobierno de Asturias, 2021), que apuestan, entre otras cosas, por la gastronomía asturiana como uno de los productos con mayor potencial para los próximos años, por la sostenibilidad como pilar fundamental de la acción turística, la identidad regional, la autenticidad y la calidad de los recursos y servicios.

## **1.1 Metodología**

La metodología principal para la elaboración del presente trabajo consiste en el análisis de múltiples fuentes bibliográficas, como fuentes literarias para los capítulos dedicados al turismo rural en la región de Asturias y la historia de la gastronomía asturiana, o como libros de cocina para los apartados gastronómicos.

También se han consultado estudios académicos y estadísticos de diferentes organismos como el INE o el SITA, a través de los cuales se ha sintetizado la información a través de tablas/gráficos de los cuales se han elaborado conclusiones analíticas.

Y por últimos se ha hecho también un análisis de múltiple información recopilada en páginas web para elaborar y complementar diversos apartados del trabajo. Dentro de las

webs consultadas se incluyen portales en los que los usuarios valoran alojamientos turísticos y restaurantes, para hacer así un análisis más verídico aún de la oferta de hoteles relacionada con la gastronomía en el concejo de Taramundi, que ha sido elegido como zona concreta a estudiar en el presente trabajo por ser considerado la cuna del turismo rural en la región al contar con el primer hotel rural de Asturias, La Rectoral.

# 2

## El turismo rural

### 2.1 Turismo rural en términos generales

El turismo rural es una forma de turismo que se focaliza en la estancia y visita de áreas rurales, en contacto con la naturaleza y la vida rural, y alejadas de los núcleos urbanos. Esta tipología de turismo surge como una alternativa al turismo convencional, de manera que ofrece a los turistas la oportunidad de experimentar la tranquilidad, el entorno natural y la autenticidad cultural y de las zonas rurales. Una definición más técnica de turismo rural es la que ofrece la Organización Mundial del Turismo (OMT, 2019), describiéndolo como *“un tipo de actividad turística en el que la experiencia del visitante está relacionada con un amplio espectro de productos vinculados por lo general con las actividades de naturaleza, la agricultura, las formas de vida y las culturas rurales, la pesca con caña y la visita a lugares de interés”*.

De acuerdo también con la OMT, esos entornos rurales, o no urbanos, reúnen unas características comunes: tienen baja densidad demográfica, cuentan con paisajes y una ordenación territorial donde prevalecen la agricultura y la silvicultura, y tienen unas estructuras sociales y formas de vida tradicionales.

El turismo rural se concreta en la visita a pequeños pueblos, fincas, aldeas, o granjas, donde los visitantes pueden disfrutar de una amplia variedad de actividades relacionadas con la vida rural, la agricultura, la ganadería y las tradiciones locales. Los alojamientos utilizados en este tipo de turismo se suelen ubicar en casas rurales, antiguas casas de campo, haciendas, masías, o edificaciones tradicionales renovadas, ofreciendo así a los turistas la oportunidad de alojarse en un entorno auténtico y natural.

Esta modalidad de turismo suele atraer a quienes buscan escapar del ajetreo de la vida urbana, conectarse con la naturaleza, disfrutar de la tranquilidad y descubrir la

gastronomía y la cultura locales. Las actividades típicas que suelen desarrollar los turistas que realizan este tipo de turismo incluyen senderismo, ciclismo, paseos a caballo, observación de aves y demás animales, visitas a granjas, participación en labores agrícolas o en talleres artesanales y degustación de productos locales, ya que en concreto en el caso de Asturias esto es uno de los motivos importantes por los que eligen dicho destino y dicha tipología de turismo.

Con el turismo rural se promueve el desarrollo sostenible de las áreas rurales, se contribuye a la conservación del patrimonio natural y cultural, y también se apoya a las comunidades locales al generar empleo y fomentar la economía local. Además, promueve la valoración y el respeto por el entorno rural, mientras brinda a los turistas la oportunidad de aprender sobre las tradiciones y la forma de vida rural.

También es importante destacar que el turismo rural puede variar en términos de nivel de desarrollo y servicios ofrecidos, pasando desde alojamientos más rústicos y simples hasta establecimientos de una mayor categoría con comodidades modernas. En cada región y país se puede tener una propia definición y enfoque del turismo rural, adaptándose a las características y particularidades de su entorno rural específico, por lo que en el presente trabajo se ofrece el enfoque que se da en el Principado de Asturias.

## **2.2 Evolución del turismo rural en Asturias**

Durante las últimas décadas, el turismo rural en Asturias ha experimentado una evolución notable, adaptándose a los cambios sociales, económicos y tecnológicos que iban llegando a la región. Estos cambios han supuesto un desarrollo significativo para este sector del turismo en el Principado de Asturias. Se puede organizar ese desarrollo detallando su evolución a través de distintas etapas en cada década desde su origen:

En la década de 1980 el turismo rural en Asturias comenzó a dar sus primeros pasos con el visible comienzo del interés por la belleza natural de la región y la preservación de su patrimonio rural. Los turistas que visitaban la región comenzaron a buscar experiencias auténticas en entornos rurales y con ello se establecieron los primeros alojamientos rurales, formados principalmente por casas de aldea y pequeños establecimientos. Esos primeros turistas se sintieron atraídos por la tranquilidad del campo, la posibilidad de realizar múltiples actividades al aire libre y el contacto directo con la cultura rural asturiana.

Posteriormente, la década de 1990 este tipo de turismo en el Principado de Asturias experimentó un crecimiento notorio. Se invirtió económicamente en la mejora de las infraestructuras de las zonas rurales, desde carreteras hasta senderos y señalización turística, lo que supuso una facilidad en el acceso a los lugares de interés. Además, se incentivó la rehabilitación de casas tradicionales y edificios históricos con la finalidad de convertirlos en alojamientos rurales. Todo ello amplió la oferta de hospedaje y permitió a los turistas disfrutar de la belleza arquitectónica y el encanto de las construcciones típicas asturianas.

En la década del 2000 el turismo rural en la región se consolida como una opción turística popular a nivel nacional. Se comenzó a observar un aumento en la demanda de alojamientos rurales, lo que llevó por tanto a una mayor diversificación de la oferta. A raíz de esto, surgieron nuevos conceptos de alojamiento, como el ejemplo de los hoteles rurales boutique, que ofrecían experiencias exclusivas y servicios de alta calidad en un entorno rural. Además, se promovió la realización de actividades turísticas complementarias para enriquecer la experiencia del turista, como rutas de senderismo, rutas gastronómicas y visitas a productores locales. De acuerdo con la Encuesta de ocupación de alojamientos de turismo rural del INE del año 2001, el total de pernoctaciones en ese año fueron de 230.144.

Con la llegada de la década del 2010, en Asturias se experimentó una evolución importante en el sector turístico gracias al avance de la tecnología y la digitalización. Los hoteles rurales se fueron adaptando progresivamente a las nuevas tendencias y comenzaron a utilizar estrategias de marketing digital y a tener cada vez más presencia en redes sociales para promocionar sus servicios y darse a conocer para poder atraer a un público más amplio y lejano. Con la creación de páginas web y las utilizadas mundialmente plataformas de reserva en línea, se facilitó a los turistas la búsqueda y reserva de alojamientos rurales en Asturias. Además, se hizo énfasis en la importancia de la sostenibilidad y el turismo responsable que deben de ir de la mano especialmente con el turismo rural, promoviendo prácticas respetuosas con el medio ambiente y la cultura local. En el año 2011, la encuesta de ocupación del INE mencionada en el párrafo anterior da un total de 668.645 pernoctaciones, por lo que la cifra aumento esa década considerablemente.

Y finalmente con la reciente entrada de la década del 2020 se han presentado nuevos desafíos y dificultades para el turismo rural en Asturias debido a la llegada de la pandemia provocada por el COVID-19. La región se ha adaptado de manera impecable, tal y como se reflejará en uno de los siguientes apartados, a las restricciones y protocolos sanitarios implementados para garantizar la seguridad de los turistas y los residentes locales, y en consecuencia de la población en general. Se han promovido desde su llegada actividades al aire libre que favorezcan el desarrollo de este turismo en espacios abiertos que reduzcan las posibilidades de contagio, y se ha fomentado el turismo rural como una opción segura y tranquila. La sostenibilidad y el turismo responsable han cobrado aún más importancia que en la década anterior y se han promovido iniciativas para preservar el entorno natural y apoyar a las comunidades rurales, como el consumo de productos locales y el apoyo a pequeños negocios, por lo que se han obtenido resultados positivos también de la pandemia. La encuesta de ocupación del INE da un total de 712.822 pernoctaciones en el año 2020, por lo que incluso con la pandemia y el confinamiento, la cifra total de pernoctaciones aumentó respecto al año 2011.

Por tanto, analizando la evolución del turismo rural y los cambios a los que se han ido adaptando los hoteles rurales en Asturias a través de las décadas vemos que el turismo rural en Asturias ha evolucionado bastante desde sus orígenes en la década de 1980 hasta convertirse en una industria consolidada en toda la región hoy en día. Esta modalidad de

turismo ha experimentado un crecimiento constante, adaptándose a los cambios sociales, tecnológicos y económicos, además de promoviendo el desarrollo económico de las zonas rurales de Asturias, incluso con la llegada del COVID-19, que ha supuesto un reto para el sector turístico en general.



# 3

## Hoteles rurales en Asturias

Asturias, ubicada en la zona norte de España, es una comunidad autónoma conocida por su belleza natural y sus múltiples paisajes montañosos. Los hoteles rurales son una opción común y popular para quienes desean experimentar la tranquilidad y el encanto del campo asturiano.

Estos alojamientos suelen ubicarse en entornos rurales, alejados de las áreas urbanas, y ofrecen a los huéspedes la oportunidad de disfrutar de la naturaleza y la vida rural, por lo que la experiencia es inmersiva para el turista.

Los alojamientos de turismo rural, entre los que se encuentran los hoteles rurales, están regulados en los artículos 37 a 40 de la Ley del Principado de Asturias 7/2001, de Turismo (Gobierno del Principado de Asturias, 2001). Una definición concreta de hoteles rurales la ofrece el artículo 18 del Decreto 143/2002, de 14 de noviembre, de Alojamientos de Turismo Rural, en su capítulo tercero, que los describe como “aquellos establecimientos ubicados en inmuebles de singular valor arquitectónico o que respondan a la arquitectura tradicional asturiana de la zona que, ofreciendo alojamiento, con o sin servicios complementarios, ocupan la totalidad de un edificio, edificios o parte independizada de los mismos, constituyendo sus dependencias un todo homogéneo, con entradas, escaleras y ascensores de uso exclusivo”.

Respecto a su capacidad máxima será de treinta y seis plazas, incluidas supletorias, y al igual que los hoteles comunes se clasifican en cinco categorías, identificadas por estrellas, en función de la calidad de sus instalaciones y servicios y del cumplimiento de los requisitos señalados para los hoteles en general.

Los hoteles rurales en esta región ofrecen a los visitantes además de la oportunidad de experimentar la belleza natural, la cultura tradicional y la vida rural asturiana, la oportunidad también de disfrutar de otras características que los diferencian de los hoteles propios de otros tipos de turismo, como el de sol y playa.

Algunas de esas características distintivas se exponen en este capítulo.

### 3.1 Características distintivas de los hoteles rurales asturianos

- **La ubicación y el entorno en el que se hayan:** Dichos hoteles rurales en Asturias suelen ubicarse en entornos naturales espectaculares, como montañas, valles, bosques y muy próximos a la costa.

Asturias es conocida por su exuberante paisaje y belleza escénica, lo que hace que estos alojamientos sean atractivos para quienes deseen escapar del bullicio de la ciudad y disfrutar de la tranquilidad del campo.

- **Su arquitectura y alojamiento:** Muchos de los hoteles rurales que hay en el Principado se encuentran ubicados en edificios históricos restaurados, como antiguas casonas, casas de labranza o rectorías.

Estas edificaciones son construcciones que suelen conservar su arquitectura tradicional y su carácter auténtico, brindando a sus huéspedes una experiencia única y encantadora. Estos alojamientos suelen ser acogedores y están decorados con elementos rurales y detalles regionales tradicionales.

- **Su gastronomía:** La gastronomía de Asturias es famosa en toda España, y muchos hoteles rurales en la región ofrecen una experiencia culinaria destacada. Los huéspedes pueden disfrutar de platos típicos asturianos, como la fabada asturiana (un guiso de fabas con embutidos), el cachopo (filetes rellenos de jamón y queso) y una amplia variedad de quesos y sidra, la bebida típica de Asturias.

- **Las actividades y experiencias que ofrecen:** Los hoteles rurales en la región suelen contar con una amplia oferta de actividades y experiencias relacionadas con la naturaleza y cultura local.

Estas actividades suelen incluir, como con brevedad se mencionó anteriormente, senderismo, paseos a caballo, rutas en bicicleta, observación de aves y demás razas animales, visitas a granjas y cuadras, talleres artesanales y el disfrute de la gastronomía tradicional asturiana. Además, muchos de los hoteles rurales se encuentran cerca de parques naturales, playas y otros lugares de interés turístico.

- **Su impacto en la comunidad local:** Los hoteles rurales de Asturias frecuentemente tienen un impacto positivo en las comunidades locales, debido a que fomentan el turismo sostenible y apoyan a los productores y artesanos locales. Estos alojamientos contribuyen a mejorar la economía local y promueven la

preservación de la cultura y las tradiciones asturianas. Además promueven también el desarrollo de pequeños núcleos urbanos, algo muy importante en según qué lugares.

### **3.2 Establecimiento de los hoteles rurales en Asturias**

Los hoteles rurales comenzaron a ganar popularidad en España a partir de la década de 1980, cuando el turismo rural experimentó un crecimiento significativo en todo el país.

Asturias, con su rico patrimonio natural y cultural, se convirtió en un destino atractivo para el turismo rural. La posibilidad de hospedaje que ofrecían las antiguas casas de labranza, casonas y otras edificaciones rurales, hicieron que éstas se adaptasen para ofrecer alojamiento a los visitantes que buscaban una experiencia auténtica y tranquila en contacto con la naturaleza asturiana.

A lo largo de los años, la oferta de hoteles rurales en Asturias se ha diversificado y ha ido creciendo en número, convirtiéndose en una opción popular para los amantes de la naturaleza y aquellos que desean escapar del bullicio de las ciudades.

#### **3.2.1 Establecimiento del turismo rural en Asturias mediante su primer hotel rural: La Rectoral de Taramundi**

Para hablar del origen del turismo rural en Asturias hay que mencionar obligatoriamente al municipio de Taramundi. Este pequeño municipio de monte asturiano experimentaba a principio de los años ochenta una importante caída en su población. Es entonces cuando el Principado de Asturias decide apostar por el turismo creando uno diferente al ya explotado por aquel entonces de sol y playa en territorios como la Costa del Sol y demás territorios de costa en España.

Esta apuesta se materializó mediante la creación de la marca “Asturias, Paraíso Natural” en 1984 por Arcadi Moradell, diseñador gráfico catalán que creó dicha marca emblemática asociada a la imagen de los tres arcos de Santa María del Naranco, a través de los cuales se puede ver una vista de playa, montaña y un sol, y que consolidaría al Principado como un destino turístico de referencia.

Por aquel entonces se realizó un estudio a nivel nacional cuyo objetivo principal era el de localizar el emplazamiento idóneo para implantar “Núcleos de Turismo Rural”. Ese estudio llevado a cabo por el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) culminó con la elección de Taramundi como Primer Núcleo de Turismo Rural de España.

De este modo nace en 1986 el primer Hotel Rural de España ubicado en Taramundi, y por tanto también es el primer hotel rural de Asturias, llamado La Rectoral. Este hotel ha sido reconocido como un referente en el turismo rural y ha sentado las bases para el desarrollo de este tipo de alojamientos en España. Este establecimiento se encuentra en

un edificio histórico, una antigua rectoría del siglo XVIII, y se renovó para ofrecer alojamiento a los visitantes que buscaban una experiencia rural auténtica en Asturias.

Desde entonces, la Rectoral de Taramundi ha conservado su encanto original y su arquitectura tradicional, brindando a los huéspedes una estancia acogedora en un entorno rural. Desde su apertura, el concepto de los hoteles rurales ha crecido en popularidad y se ha expandido por toda España, convirtiéndose en una opción preferida para aquellos que desean disfrutar de la belleza natural y la tranquilidad de las zonas rurales.

Este hotel también fue el pionero en tener el sello Casonas Asturianas, marca distintiva de calidad asociada a ideas de “prestigio, confort, encanto, amabilidad y asturianidad”. En esta línea también caben destacar las características Casonas Asturianas, que son alojamientos caracterizados por una arquitectura singular, en gran parte de ellos histórica y que cuentan con un elevado valor patrimonial, un entorno paisajístico espectacular y una gastronomía elaborada con mucho mimo. Estas Casonas constituyen un tipo de hotel rural muy demandado en todo Asturias. Por tanto, tanto ese hotel originario del turismo rural como las Casonas Asturianas son una herramienta de desarrollo para el núcleo rural donde se ubican.

# 4

## Análisis estadístico relativo a los alojamientos de turismo rural en Asturias e impacto del COVID-19

## 4.1 Número de plazas estimadas de alojamientos rurales en Asturias y su grado de ocupación

Mediante datos del INE se puede observar la evolución en el número de plazas estimadas en alojamientos de tipo rural en la región y el grado de ocupación por plazas.

	Enero	Feb.	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Sept.	Oct.	Nov.	Dic.
2018	11.095	11.740	13.327	13.793	13.859	14.183	15.402	15.646	14.717	13.392	12.577	12.060
2021	1.684	1.594	1.362	3.394	8.560	13.313	15.389	15.497	14.377	13.712	12.571	11.909

**Tabla 1.** Número de plazas estimadas por comunidades autónomas y meses. Fuente: elaboración propia a partir del INE.

En la tabla 1 se muestra la comparativa entre el número de plazas en alojamientos rurales que hay en Asturias en el año 2018 y el 2021. En el año 2018 hay un total de 149.741 plazas, mientras que en el 2021 hay un total de 113.362 plazas, debido a que en el primer trimestre de 2021 había bastantes restricciones debido al COVID-19, lo que se refleja en la tabla hasta el mes de abril, ya que el resto del año el número de plazas estimadas es bastante similar entre un año y otro.

Por lo que se refleja que el COVID-19 afectó al turismo en el momento pero que a posteriori se restauró la normalidad en el turismo rural también. De dichos alojamientos los concejos que cuentan con más hoteles rurales son Llanes en primer lugar, seguido de Cangas de Onís, Parres y Villaviciosa, de acuerdo con datos del SITA.

	Enero	Feb.	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Sept.	Oct.	Nov.	Dic.
2018	4,09	4,82	12,90	11,21	9,81	14,73	38,36	58,60	21,90	12,53	8,54	12,46
2021	3,88	4,04	5,68	5,68	8,71	18,53	47,37	62,93	25,64	18,16	6,60	12,96

**Tabla 2.** Grado de ocupación por plazas por comunidades y ciudades autónomas y meses. Fuente: elaboración propia a partir del INE.

Comparando el grado de ocupación (Tabla 2) por plazas en los años 2018 y 2021 observamos que en el primer trimestre del 2021 se reduce significativamente el grado de ocupación respecto al año 2018, pero que a partir del mes de mayo no solamente sube, sino que supera significativamente al grado de ocupación del año 2018.

Por lo que una vez más puede observarse que tras el COVID-19 el sector del turismo, y en este caso el de los alojamientos de turismo rural, se ha recuperado.

Prueba de ello es el total de pernoctaciones que hubo en el año 2022, con un total de 917.097 pernoctaciones, mientras que, en el año 2020, en plena pandemia, hubo un total de 450.778, por lo que hubo un aumento de 466.319 pernoctaciones entre esos dos periodos de referencia, lo que supone un aumento casi en un 50% del número de pernoctaciones totales anuales, casi el doble que respecto a año 2020.

	Dic	Nov..	Oct	Sept.	Ag.	Julio	Junio	Mayo	Abril.	Marzo.	Feb.	Enero.
2020	1.944	1.261	39.617	92.759	289.044	214.646	28.011	765	.	6.321	22.283	16.171
2022	39.879	21.105	48.778	90.796	297.390	200.576	58.251	33.388	66.940	19.140	23.336	17.518

**Tabla 3.** Grado de ocupación en pernoctaciones por comunidades y ciudades autónomas y meses. Fuente: elaboración propia a partir del INE.

Ahora bien, para obtener unos datos más recientes sin necesidad de hacer comparaciones relativas al COVID-19, es preciso analizar las plazas estimadas y el grado de ocupación de estas en el último periodo. Para ello se toma de referencia el periodo que comprende desde enero de 2022 hasta julio de 2023, por ser el último dato actualizado por el INE.

	Dic	Nov..	Oct	Sept.	Ag.	Julio	Junio	Mayo	Abril.	Marzo.	Feb.	Enero.
2022	11.457	11.920	13.401	14.320	16.117	15.572	14.270	13.626	13.489	10.095	10.191	9.592
2023						15.180	14.077	13.407	13.912	10.431	10.465	10.158

**Tabla 4.** Plazas estimadas por comunidades y ciudades autónomas y meses. Fuente: elaboración propia a partir del INE.

Las plazas estimadas en 2022 y lo que va de 2023 son prácticamente las mismas, oscilando las 15.000 en verano, y las 10.000 en invierno.

Ahora bien, el grado de ocupación vemos que ha disminuido respecto al 2022 en el primer trimestre del año, aunque a partir del mes de abril en adelante aumenta, destacando el mes de junio que sube un 3,62% respecto al año anterior.

	Dic	Nov..	Oct	Sept.	Ag.	Julio	Junio	Mayo	Abril.	Marzo.	Feb.	Enero.
2022	11,22	5,90	11,73	21,11	58,79	41,26	13,59	7,90	16,49	6,11	8,17	5,89
2023						43,98	16,22	10,12	19,84	5,64	5,97	4,58

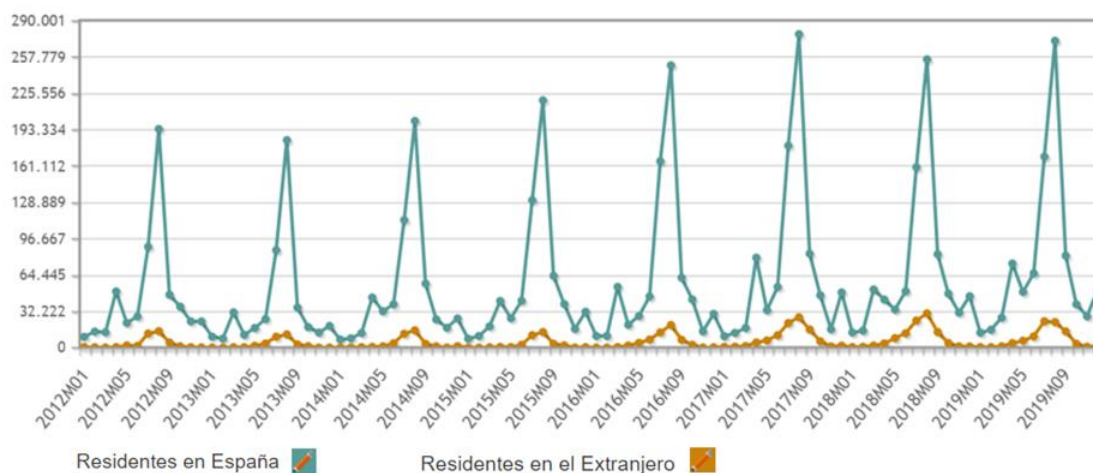
**Tabla 5.** Grado de ocupación por plazas por comunidades y ciudades autónomas y meses. Fuente: elaboración propia a partir del INE.

## 4.2 Análisis de la ocupación en alojamientos de turismo rural en Asturias. Tramos 2012-2019 y 2020-2022 (COVID-19 y post-covid)

Para hablar de hoteles rurales y de su evolución en los últimos años es necesario analizar cifras estadísticas que expliquen si su consumo va en aumento o disminución.

Para ello se pueden observar algunos datos significativos que ofrece el INE y el SITA que reflejan su situación actual y reciente en los últimos años.

Tal y como establece la web del INE: ““La encuesta de ocupación de alojamientos de turismo rural proporciona información completa sobre la oferta y la demanda de los servicios de este tipo de alojamiento, inscritos como tales en el correspondiente registro de las Consejerías de Turismo de cada comunidad autónoma. Esta información se ofrece mensualmente, a nivel nacional, de comunidad autónoma, provincial, de zona turística y de punto turístico”. (INE, 2017).



**Gráfico 1.** Ocupación en pernотaciones en alojamientos de turismo rural en el Principado de Asturias de enero del año 2012 a diciembre de 2019. Fuente: INE.

Según la gráfica (INE) los datos de pernотaciones en alojamientos de turismo rural en el Principado de Asturias se dan principalmente en los meses de verano, destacando muy por encima julio y agosto, siendo este último el que encabeza todos los años el máximo número de pernотaciones en estos establecimientos (salvo en el caso de residentes en el extranjero que algunos años es superado por el mes de julio). Esto es así tanto para residentes en España como para residentes en el extranjero, pero siendo mucho menor el número de turistas residentes extranjeros que residentes españoles. Para analizar esta evolución se toma de referencia el periodo que va desde enero del año 2012 hasta el mes de diciembre del año 2019, tal y como se ve en la gráfica. Con esto tenemos una idea de las cifras previas a la llegada del COVID-19.

Por tanto, se observa una cierta estacionalidad en la demanda y en la afluencia de turistas de este tipo de alojamientos. La estacionalidad se refiere a la variación de dicha



demanda y afluencia de turistas a lo largo del año, determinada principalmente por factores climáticos, festividades o eventos locales, y períodos vacacionales.

En el caso del Principado de Asturias, como se observa en las gráficas 1 y 2 del INE del presente apartado, la temporada alta del turismo rural suele venir asociada a los meses de verano, especialmente lo de julio y agosto, siendo en los que se da el clima más cálido y existe una mayor disponibilidad de tiempo libre para disfrutar de las vacaciones. Durante dicho período la demanda de alojamiento rural aumenta significativamente debido a las mencionadas vacaciones de verano y a la afluencia de visitantes/turistas que buscan disfrutar del clima más cálido, de las playas y de la naturaleza en todo su esplendor. Por tanto, durante estos meses veraniegos es común que los alojamientos rurales en Asturias registren una mayor ocupación y afluencia de turistas.

No obstante, el turismo rural en Asturias no se encuentra limitado únicamente a esos meses de verano. La región también atrae turistas durante otras épocas del año, como son la primavera y el otoño, cuando se disfruta también de un clima es más suave y la naturaleza se muestra igualmente espléndida. Durante dichos períodos, los turistas pueden disfrutar de todas las actividades al aire libre anteriormente mencionadas.

En cuanto a los meses de invierno, aunque la demanda de turismo rural puede ser menor a raíz del clima muy frío, también hay quienes buscan disfrutar de la belleza que ofrece el invierno asturiano, desde sus impresionantes montes nevados, destacando los Picos de Europa, hasta las actividades relacionadas con la temporada, como el esquí en las estaciones cercanas.

En relación con la estacionalidad es también importante tener en cuenta que puede verse variada dependiendo de factores específicos como la ubicación geográfica del alojamiento rural a visitar, la oferta de actividades y eventos locales del lugar, así como las preferencias individuales de los turistas.

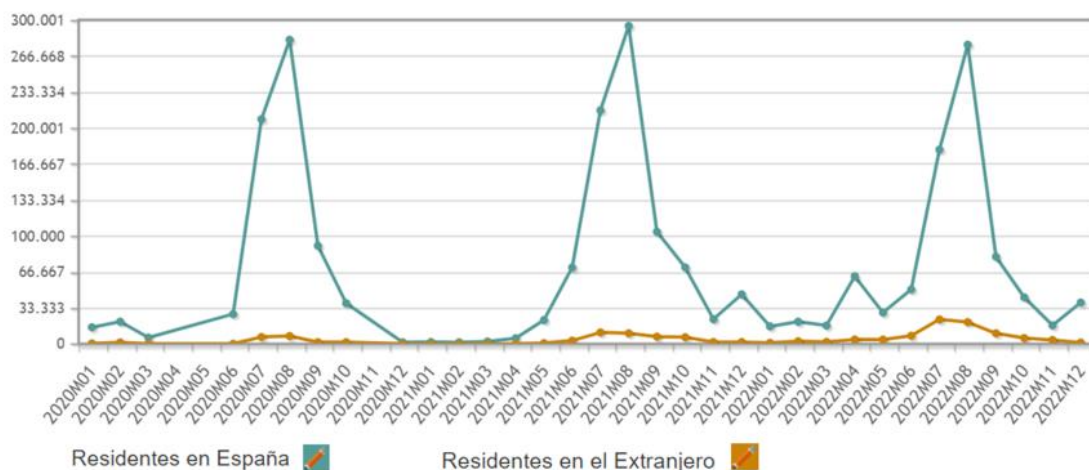
El traslado de esta información al caso concreto de hoteles rurales da el mismo resultado: la estacionalidad en los hoteles rurales en Asturias sigue un patrón similar al del turismo rural en general.

Por ende, la temporada alta de ocupación en los hoteles rurales de Asturias suele estar centrada en esos meses de verano, julio y agosto. Sin embargo, la primavera y el otoño también pueden considerarse también temporadas de mayor actividad en los hoteles rurales de Asturias. Estas estaciones ofrecen un clima más agradable con calidez controlada y la oportunidad de disfrutar de actividades al aire libre, disfrutando de los bellos paisajes rurales de la región. Además, durante estos períodos, la región puede atraer a turistas interesados en festividades locales, eventos culturales o simplemente disfrutar de la tranquilidad y la belleza de la naturaleza.

En contraste, los meses de la temporada de invierno suelen ser una temporada más tranquila para los hoteles rurales en Asturias. El clima frío y la menor afluencia de turistas pueden conllevar consigo una disminución en la demanda y en la ocupación de los hoteles rurales durante esta época. Sin embargo, algunos hoteles rurales pueden adaptarse a la

temporada de invierno ofreciendo actividades y servicios específicos como los antes mencionados, destacando rutas de senderismo invernal, actividades relacionadas con la nieve o eventos temáticos.

Debe remarcar que la estacionalidad puede variar entre diferentes hoteles rurales, ya que algunos alojamientos pueden atraer a visitantes con intereses específicos, como el de realizar turismo gastronómico, enoturismo o turismo de naturaleza. Además, los eventos y festividades locales pueden generar picos de demanda en determinados períodos que no sean los habituales.



**Gráfico 2.** Ocupación en pernотaciones en alojamientos de turismo rural del Principado de Asturias de enero del año 2020 a diciembre de 2022. Fuente: INE.

Ahora bien, hay que tener en cuenta la incidencia que ha tenido el COVID-19 en el turismo, y observando el gráfico 2 se refleja que el turismo rural no solo se ha recuperado el sector en la región, sino que ha ganado ocupantes, ya que en agosto del 2019 había 271.857 residentes en España que pernотaban en este tipo de alojamientos y tan solo un año después, en plena pandemia, la ocupación en el mismo mes era de 281.632. Además, en agosto de 2021 alcanza un pico de 294.431 pernотaciones de residentes nacionales. En el caso de los residentes en el extranjero ocurre lo contrario, ya que bajan de 22.673 en agosto de 2019 a 7.412 en 2020 el mismo mes, subiendo levemente a 9.997 en 2021, y recuperándose notablemente sus pernотaciones finalmente en 2022, con 22.772 el mes de julio y 20.312 el mes de agosto.

### 4.3 Análisis del impacto del COVID-19 en cifras

En otra línea de análisis, si hablamos de cifras significativas que han tenido un impacto notable en el turismo en Asturias, y por tanto en el turismo rural en la región, hay que mencionar el impacto económico que ha generado el COVID-19.

De acuerdo con el Sistema de Información Turística de Asturias (SITA, 2020), la pandemia ocasionada por el COVID-19 provocó durante el periodo enero-agosto del año 2020 una reducción del 43% del número de visitantes respecto al mismo periodo de 2019. Respecto al gasto turístico total, en el periodo enero-agosto del año 2020 sufrió una reducción al 36,9% respecto al mismo periodo del año anterior. El SITA recalca que a pesar de ese notable descenso en el número de viajeros visitantes con un 43%, el gasto no desciende de manera proporcional debido a que en la época estival (meses antes mencionados de mayor actividad turística en la región) hay una mayor estancia y un mayor gasto medio en la actividad turística. Esto último implica que ese gasto turístico se vea mitigado en un 6% y, por tanto, se compense la fuerte caída del número de visitantes.

En el caso del empleo que es generado por la actividad turística se redujo en un 36,7% en ese periodo en el año 2020 respecto al mismo periodo el año anterior, lo que significa un descenso de empleo bastante importante.

A pesar de esas cifras, en ese año 2020, concretamente en los meses de julio y agosto, el SITA hizo un estudio estadístico de la demanda que dio como resultado principal que Asturias se conformaba en ese momento, a pesar del COVID-19, como un destino turístico seguro. Ese estudio se realizó en los principales destinos turísticos del Principado, como Covadonga, Cangas de Onís o Llanes, y en las principales ciudades; Oviedo y Gijón. Los turistas que participaron en el estudio valoraron las medidas de seguridad frente al COVID-19 con 8,1 puntos sobre 10 de manera global. Esto significa que aproximadamente tres de cada cuatro turistas, es decir un 76,4%, valoraron las medidas de seguridad en el Principado de Asturias con más de 8 puntos sobre 10.

Dentro de esas medidas de seguridad tan bien valoradas destacan las adoptadas en los alojamientos utilizados por los viajeros durante su estancia en la región, dentro de los cuales se encuentran los hoteles rurales, siendo calificadas con 8,3 puntos. También destacan las medidas que le siguen con 8,2 puntos, siendo las medidas de seguridad adoptadas en el aeropuerto de Asturias y en el comercio, y las que ocupan el tercer lugar con un 8,1, que son las medidas de seguridad en restaurantes.

En ese periodo, Asturias fue elegido destino turístico por los visitantes principalmente por la riqueza de su entorno natural con un 18,8%, seguido de por el interés por conocer nuevos lugares con un 16,8% y la imagen de Asturias de seguridad ante el COVID-19 con un 9,9%. Esto último implica que esa imagen de destino saludable fue la tercera razón por la que los turistas elegían este destino turístico en el verano del año 2020.

Por tanto, Asturias está consolidado como un destino turístico seguro, y los alojamientos de tipo rural son uno de los principales alicientes para que los turistas tengan esa imagen del turismo rural en la región.



# 5

## Oferta enogastronómica

Enogastronomía es un término que se refiere a la relación e interacción entre la comida y el vino, y a cómo ambos se complementan y se benefician mutuamente en una experiencia culinaria. La enogastronomía ahonda en la armonización de sabores, texturas y aromas entre los vinos y los platos de comida, con el objetivo de crear una experiencia sensorial más completa y placentera.

El turismo gastronómico es definido por el Comité de Turismo y Competitividad (CTC, 2017) como un “*tipo de actividad turística que se caracteriza por el hecho de que la experiencia del visitante cuando viaja está vinculada con la comida y con productos y actividades afines*”, mientras que al enoturismo como “*un subtipo de turismo gastronómico, consiste en el turismo que tiene por propósito visitar viñedos y bodegas, realizar catas, y consumir o comprar vino, a menudo en el lugar en que se elabora o en sus cercanías*”. Estas definiciones fueron adoptadas por la Asamblea General en su 22ª sesión, celebrada los días 11-16 de septiembre de 2017 en Chengdu, China, y se recogen en la página 18 de dicho documento.

La enogastronomía considera al vino no solamente una bebida de acompañamiento a la comida, sino que lo convierte en una parte integral de la experiencia gastronómica. Los expertos enogastronómicos exploran combinar vinos y platos de manera que cada uno realce las cualidades del otro, creando de ese modo una sinergia que mejora la apreciación de ambos. Para ello, dichos expertos tienen en cuenta elementos como la acidez, el

cuerpo, el sabor y el aroma del vino por un lado, así como los sabores, ingredientes y técnicas de preparación de los alimentos por otro.

La oferta enogastronómica de los hoteles rurales asturianos forma parte de la cultura culinaria de la región, ya que precisamente por ser hoteles rurales buscan ofrecer una experiencia culinaria tradicional en la que el turista pruebe los platos típicos asturianos, productos típicos como la sidra y el queso, y demás elementos típicos de la cocina asturiana.

Es importante destacar que en el caso de la enogastronomía asturiana no solamente participa el vino junto a la comida, ya que la sidra está a un nivel superior en cuanto a oferta y demanda como acompañamiento culinario, por ser la bebida típica asturiana por excelencia.

Si en la enogastronomía es típico el maridaje eligiendo un vino específico para acompañar un plato particular, en Asturias hay casos en los que ese maridaje se hace con la sidra, como en el caso de los escalopines al Cabrales, que es un plato que incorpora elementos patrimoniales como la sidra y el queso.

Otra práctica típica de la enogastronomía son las degustaciones, que cómo anteriormente se mencionó son una de las actividades que ofrecen los alojamientos turísticos y que forman parte de los motivos por los que los turistas eligen este tipo de turismo, al poder degustar productos locales y acercarse más así a la cultura de la región. Es un caso común la degustación de la sidra en llagares o incluso en espichas.

Por tanto, mediante la enogastronomía asturiana se logra involucrar a numerosos sectores profesionales distintos, además de promover el desarrollo económico local y crear una marca de los destinos.

## **5.1 El vino y la sidra**

En Asturias se producen principalmente tres clases de bebidas: sidra, el vino llamado de Cangas y su comarca, y los licores de distintas frutas. La más importante y popular de todas ellas es la sidra, llamada por muchos la Bebida del Paraíso Terrenal, que es el zumo de la manzana fermentado.

A pesar de que el cultivo de la vid en cangas vivió un buen momento en el siglo XIX, la implantación de la industria minera y la despoblación del medio rural conllevó el abandono de la actividad vitivinícola. Desde el año 2008 existe la DOP Cangas (Denominación de Origen Protegida Cangas) que cuenta con 55 hectáreas de viñas actualmente, la mayor parte de ellas de más de 80 años. Esa denominación de origen dota al vino de Cangas de una diferenciación dentro de la Unión Europea.

En la región son pocas las zonas que cosechan uvas y preparan el vino, debido a que el clima asturiano no es el propicio para el cultivo de la vid. Las tierras de Cangas del Narcea, Allande e Ibias componen las manchas vinícolas asturianas con Illano, Pesoz, Tineo, Boal, San Martín de Oscos, y Grandas de Salime, con unos 400.000 litros escasos

de producción. Esta escasa producción se debe a que la vid necesita temperaturas altas y poca humedad. Al no cuidarse bien las viñas y no plantar nuevas cepas, el llamado vino de Cangas, que pone un toque pintoresco a la gastronomía asturiana, tiende a desaparecer por completo.

Actualmente existen cinco bodegas adscritas a la DOP: Monasterio de Corias, Muriella, Chicote, Chacón Buelta y Bodegas Vides y Vino de Asturias. Este vino es ligero con toques a madera, buen gusto, cierta acidez y con una graduación es equilibrada de 10,5 grados de mínimo para el vino tinto y 9,5 para el blanco. Los distintos tipos de uva autóctona que lo forman son: el carrasquín, el berdejo y el albarín.

Cuando se trata de vino tinto su color varía entre el rojo violáceo y el rojo púrpura, mientras que cuando se trata de vino blanco varía entre el amarillo paja y el verde amarillento.

También hay demás vinos locales en la región, Pues ya en el siglo XVI había registros de entrada de mercancías del puerto llanisco que permitían la importación de vinos de Burdeos y Ribadavia, así como de los dulces malagueños u ajerezados. En los mejores restaurantes de la región podemos encontrar selectas bodegas de Ribera de Duero, Rioja o Penedés.

DOP Cangas	
Clima	Microclima especial caracterizado por una menor cantidad de precipitaciones y más horas de sol que en el resto de la región, propiciando las condiciones adecuadas para el cultivo de la vid.
Suelo	Pequeñas y fraccionadas parcelas que se disponen en terrazas, dispuestas en pronunciadas pendientes y compuestas de suelos pizarrosos.
Hectáreas	55
Número de viticultores	53
Tipos de vino	Tinto Crianza, Tinto Reserva, Tinto Gran Reserva, Blanco
Variedades de Uva Autorizadas	Mencia, Moscatel de grano menudo, Otras, Albarín negro, Albillo
Consejo Regulador	Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Cangas

**Tabla 6.** Datos característicos del DOP Cangas. Fuente: elaboración propia.

En la región se recogen todos los años cien millones de kilos de manzanas y treinta millones de botellas constituyen la producción de sidra, sin tener en cuenta la sidra achampanada, los botellines de sidra dulce, y el mosto de manzana. La fabricación de la sidra es como un rito sagrado en la región, desde la pomarada al lagar donde se pisa la manzana hasta a espicha, que es una reunión social para probar la bebida incorporada

totalmente a la vida cotidiana del Principado. La sidra achampanada tiene por sede Villaviciosa y es típica para celebrar las fiestas de Navidad, hasta el punto de haberse extendido dicha práctica a muchas más regiones del país.

Las manzanas tienen más de mil variedades netamente asturianas, siendo sus máximas representantes en calidad la reineta encarnada y la mingana.

Para saber si estamos ante una verdadera Sidra Asturiana hay que fijarse en su contraetiqueta del Consejo Regulador de sidra de Denominación de Origen Sidra de Asturias, que pone en valor dicho producto garantizando una trazabilidad, un control durante el proceso, una calidad y que la manzana procede de pumaradas asturianas. Actualmente son ocho marcas las que podemos encontrar en el mercado certificadas: EM (El Gobernador), Prau Monga (Vda. De Angelón), Poma Áurea (Trabanco), Ramos del Valle (Fran), Solaya (Quelo) y Pomarina, El Gaitero etiqueta negra y Valle, Ballina y Fernández del grupo El Gaitero.

Esta bebida se produce principalmente en grandes llagares, enfocados a su tratamiento industrial o semi-industrial, existiendo también pequeños llagares en pueblos que producen sidra para consumo familiar. Respecto al proceso de elaboración, consiste en la recogida de la manzana para posteriormente machacarla con los *mayos* en el *maseru* donde las manzanas son trituradas a golpes secos. Se amontonan en unos tablones de los que saldrá después el zumo de manzana, deslizándose sobre un recipiente madera llamado *duermu*. Después se hierva ese caldo, fermentando así el mosto de manzana y expulsando impurezas. Todo el proceso dura desde septiembre y octubre hasta enero o febrero. Una vez purificada la sidra y con sus azúcares convertidos en alcohol se embotella en las típicas botellas de tres cuartos de litro de color verde oscuro.

A diferencia del vino no admite el envejecimiento ni la conservación prolongada. Para consumirla hay que escanciarla, que consiste en servirla de tal manera que el chorro se estrellé en un lateral del vaso, espumando y oxigenando el líquido, para beberse al momento.

La popularidad y característica patrimonial de la sidra ha llevado a incorporarla a la elaboración de diversos platos.

## **5.2 Gastronomía**

La gastronomía asturiana es una gastronomía transversal, con horquillas de gastos que van desde los 10 hasta los 150 euros, y con estilos muy diversos. No solo es transversal el precio, sino el estilo, al contar con locales especializados en parrilla y brasa, otros especializados en guisos y platos de cuchara, otros dedicados a cocina minimalista y creativa. La cocina asturiana cuenta con alimentos que expresan su cultura y tradición, y que no pueden ser entendidos al margen de su entorno. El Gobierno de Asturias ha puesto en marcha la Estrategia de Turismo 2020/2030 (Gobierno de Asturias, 2021) apostando



por la gastronomía asturiana como uno de los productos con mayor potencial para los próximos años.

Para comenzar un análisis gastronómico no pueden faltar los famosos quesos asturianos, que son introducidos en múltiples platos. En Asturias se producen muchos productos lácteos debido a que es una de las regiones más importantes del país en ganadería. Aunque razas primitivas vacunas asturianas, como es el caso de la Casina, han ido dando paso a otras como la raza suiza de capa parda, que es más comercial para los ganaderos por proporcionar una mayor cantidad de leche y de carne, son las vacas asturianas ubicadas en los Picos de Europa y en los montes de Caso las que dan las mejores leches para la fabricación de los quesos típicos asturianos. Estos quesos son introducidos en múltiples platos, como por ejemplo el queso Cabrales en forma de salsa como acompañamiento en los “escalopines al Cabrales”, que es un plato de filetes de ternera rebozados con salsa de queso Cabrales. Concretamente el queso Cabrales es el principal queso asturiano, siendo considerado por muchos tratadistas como el mejor queso fermentado de Europa. Este queso es de elaboración estacional, de vaca-cabra-oveja, de cuajo industrial. Tiene una fecha de maduración de 15 días dos meses

La lista de quesos artesanos de la región es extensa, destacando entre ellos algunos como Afuega ‘l pitu, Gamonéu, Vidiago, Parres, Porrúa o Peñamellera, entre otros. También hay otra gama de quesos importantes semi-artesanales, como el de los Oscos.

Respecto a las carnes, destaca la ternera asturiana y el vacuno mayor asturiano, consideradas entre las mejores carnes de Europa por su terneza, jugosidad y valor nutritivo.

Las habas o jabas tienen una considerable variedad de alubias debido a la riqueza de la huerta de los valles del interior. De la unión de las jabas y berzas resulta el pote asturiano, al que se incluyen uno dos pantrúques en el pote llanisco. Las verdinas de Ardisana son unas jabas estofadas, que se pueden combinar con aves, cerdo o pescado. Esta legumbre es probablemente la más cara del mercado, y no tiene un patrón concreto de si debe ser preparada con pescado, ave, etc, lo que permite a los restaurantes innovar en su preparación.

Otros platos típicos son los fideos con almejas, las jabas con andaricas y almejas o el pixín en salsa de cava. Entre los principales platos típicos que componen su oferta gastronómica destacan las cebollas rellenas, los lacones rellenos, el cachopo, y la fabada. Un ejemplo de combinación de vino y sidra con comida sería la típica del cachopo con sidra, o la fabada con vino, aunque es cierto que ambas bebidas casan con ambos platos y con prácticamente todos los que componen la cocina tradicional asturiana.

# 6

## Análisis de la oferta de hoteles rurales y su oferta enogastronómica en el concejo de Taramundi

De acuerdo con el listado oficial del total de hoteles rurales en Asturias de la web de turismo de la Asturias (Listado de Hoteles rurales de Asturias), en el concejo de Taramundi hay dos hoteles rurales: Casa Paulino y La Rectoral. Se ha seleccionado esta zona de la región de modo ejemplificativo para analizar la oferta de este tipo de establecimientos debido a su importancia al ser la cuna del turismo rural en Asturias.

Casa Paulino es un hotel rural de 2 estrellas que cuenta con 13 plazas. Se ubica en el centro de la villa de Taramundi y es un hotel de nueva construcción pero que cuenta con las características de la arquitectura del occidente asturiano.

Este hotel tiene ocho habitaciones dobles, de las cuales seis cuentan con cama matrimonial y las otras dos con dos camas de 90 cms. Estas habitaciones disponen de cuarto de baño completo (teniendo una de ellas bañera hidromasaje), calefacción, aire acondicionado, televisión y teléfono.

Su ubicación permite a sus huéspedes hacer rutas y visitas tanto a la costa como a la montaña. Sus tarifas están especificadas en su página web y rondan los 50-60 euros por noche en una habitación doble, subiendo unos 15 euros respecto a ese precio si es un apartamento de dos plazas, y ascendiendo a un total de 80-90 euros si se trata de un apartamento de cuatro plazas.

Respecto a su restaurante los menús están entre los 12 y 14 euros, que se compone de cuatro primeros y cuatro segundos a elegir, postre casero, pan, vino de la casa, agua y gaseosa.

Tiene una capacidad para 65 comensales, ofreciendo comida casera tradicional con ingredientes típicos como base y de máxima calidad procedentes de la zona, destacando la fabada, el pote asturiano, y el cordero, el cabrito o la ternera.

Está valorado en “Tripadvisor” con una puntuación de 4 estrellas sobre 5, en base a 378 opiniones, siendo el quinto restaurante mejor elegido de los nueve que hay en el concejo de Taramundi. Dichos usuarios valoran en su mayoría el pote asturiano, los escalopines al cabrales, el codillo, las fabes con almejas y carrilleras y el arroz con leche.

Por otro lado, La Rectoral, del cual se habló ya en capítulos anteriores, tiene 4 estrellas y cuenta con 36 plazas. Este hotel rural dispone de 18 habitaciones, todas ellas con balcón, wifi gratuito y televisión, además de un salón rústico común con chimenea para todos los huéspedes. El precio por una habitación doble ronda los 75 euros según el portal “Booking.com”.

Respecto a su restaurante cuenta con una diferencia respecto a Casa Paulino, ya que en el anterior únicamente dispone de menú con varios platos a elegir, mientras que este cuenta con la opción de menú y la opción de carta como en cualquier restaurante al uso.

Los puntos fuertes de su restaurante son la gastronomía y los productos locales, utilizando como base de su cocina la fabada, los quesos de la tierra, la ternera asturiana y los pescados de la ría del Eo. Algunos platos propios del restaurante que se pueden encontrar en su carta son el solomillo de ternera asturiana con reducción de sidra y cebolla confitada o rape en salsa de sidra, además de múltiples platos típicos de la región.

En este caso, en “Tripadvisor” tiene una valoración separada para su hotel y para su restaurante. El hotel cuenta con una puntuación de 4,5 sobre 5, basado en 306 opiniones, destacando las vistas, la limpieza, y las galerías del hotel. Por otro lado, el restaurante cuenta con una puntuación de 4 sobre 5, en base a 132 opiniones, siendo el sexto restaurante mejor valorado de Taramundi. Los usuarios destacan en sus valoraciones el solomillo de ternera y el cachopo, junto a buenas valoraciones de los productos autóctonos en general, destacando la mención a los quesos asturianos.



**Imagen 1.** Valoración de Casa Paulino, del hotel de La Rectoral, y del restaurante de la Rectoral, de izquierda a derecha. Fuente: Tripadvisor.

# 7

## Conclusiones

En una región como es el Principado de Asturias, caracterizada por estar formada principalmente de parajes naturales y un entorno rural muy amplio, es importante desarrollar los núcleos o zonas rurales poco desarrolladas, para así diversificar la oferta de turismo asturiana e incrementar su valor como destino turístico rural, aprovechando sus ubicaciones naturales y su oferta gastronómica. Para ello sería recomendable hacer una mayor promoción, a través de organismos públicos y privados, de las oportunidades turísticas y gastronómicas que ofrecen dichas zonas de la región, y de como pueden incrementar el valor económico de la zona y así potenciar ese desarrollo económico, de la mano del respeto por el medio rural y natural sin sobreexplotarlo y así no caer en los errores o problemas que experimentan muchas otras zonas turísticas destinadas a otras formas de turismo, como ocurre por ejemplo en el de sol y playa en zonas del mediterráneo o en la Costa del Sol.

Mediante el turismo rural, y por tanto, mediante el consumo de la oferta de hoteles rurales y su gastronomía, se pueden reportar beneficios económicos a zonas rurales en desuso, que a su vez conlleva una diversificación de la oferta turística y de las actividades que se desarrollan durante la estancia, pero también supone un resultado positivo en la hostelería, en los comercios de los núcleos rurales, en los talleres artesanales, en la agricultura y ganadería de la zona... y demás sectores cercanos al turismo, por lo que se está promoviendo el desarrollo económico local y diversificando la oferta de turismo. Esta oportunidad puede aprovecharse a través de la promoción a nivel interno a través de núcleos rurales similares, como por ejemplo la Sierra de Gredos de Madrid, a través de la cual puede informarse al turista en sus restaurantes y alojamientos rurales de las oportunidades turísticas similares que ofrecen otras zonas montañosas como son los Picos de Europa.

Desde su establecimiento en la región en los años 80, y contando con ser uno de los destinos pioneros en lo que a turismo rural se refiere, los hoteles rurales de Asturias cuentan con unas características distintivas diferenciadoras de los hoteles comunes, como

su ubicación, su arquitectura, o la gastronomía que pueden disfrutar sus huéspedes. Estas cualidades distintivas se pueden aprovechar para crear así un sello o imagen de destino único, y aumentar así la tendencia a visitar estas zonas rurales no solo en épocas estivales, sino durante todo el año por la imagen de destino rural que ofrece más allá del clima de la época en la que se visite.

De ese modo se combatiría la estacionalidad que se da en los hoteles rurales en la región, destacando por sobresalir en los meses de julio y agosto, pero que, sin embargo, la primavera y el otoño también ofrecen buenas temperaturas y la posibilidad de realizar actividades al aire libre. Por tanto, sería interesante lograr esa diversificación cada vez mayor de dicha estacionalidad, logrando que el resto de meses del año lograsen las mismas cifras de visitantes que en verano y primavera, algo que es un gran objetivo a conseguir debido al clima frío de invierno. Sin embargo, este tipo de turismo tiene la capacidad de promover la dispersión de la demanda en el tiempo y luchar así contra la estacionalidad. Desde luego no puede obviarse que para una gran parte de los visitantes el factor del clima es una limitación para lograr este objetivo, y contra ese elemento no puede lucharse salvo que al turista le interese ese clima frío.

Asturias está consolidado como un destino turístico seguro, y los alojamientos de tipo rural, en concreto los hoteles rurales, son una opción segura para los turistas, que a pesar de la pandemia aumentaron su interés posteriormente por este tipo de alojamiento. Este tipo de datos deberían de divulgarse en sus promociones para que el turista al que le interesan estas características en los alojamientos las tenga en cuenta y elija la región como destino turístico.

El patrimonio cultural con el que cuenta Asturias puede usarse como factor diferenciador para atraer más turistas, por eso debe promoverse el turismo rural y apoyar su crecimiento en la región. Las redes sociales juegan actualmente un papel muy importante en la divulgación de información sobre patrimonio cultural, y en ese sentido se podría incrementar la publicidad sobre conferencias, eventos culturales, exposiciones... en redes sociales a través de perfiles destinados a mostrar al usuario destinos dentro de la región, ya que dichos perfiles suelen centrarse en el paisaje, pero poco en su patrimonio cultural.

La oferta enogastronómica que ofrece la región, y por tanto también sus hoteles rurales, es variada y está basada en la tradición y la cocina típica asturiana, fusionada con sus dos bebidas de acompañamiento principales, el vino de Cangas y la sidra asturiana, que hacen que la experiencia gastronómica de los turistas sea más especial. El Gobierno de Asturias puede jugar aquí un papel importante haciendo destacar ese valor gastronómico, como ha hecho con la mencionada Estrategia 2020/2030 (Gobierno de Asturias, 2021), y así crear una imagen de destino basada en gran parte en su riqueza gastronómica única, mediante la elaboración de planes o estrategias que cuenten con objetivos nuevos relativos a los productos y recursos locales, y que favorezcan el desarrollo sostenible del turismo en la región, concretamente en áreas rurales.

# 8

## Referencias

### **Bibliográficas:**

Ivars, J. (2003). Planificación Turística de los espacios regionales en España. Ed. Síntesis.

Villanueva, J. (1994). Turismo rural y medioambiente. Geographicalia.

Cabezas, J.A. (1970). Asturias, Biografía de una región. Espasa Calpe.

Montes, F. (1990). Naturaleza Asturiana. Ayalga.

Alperi, V. (1980) El libro de Asturias. Ediciones Naranco.

Valle Poo, F. (1998). El libro de Llanes. Ediciones Trea.

Rodríguez Muñoz, J. (1978) Historia General de Asturias. Silverio Cañada Editor.

Méndez Riestra, E. (1994). Cocinar en Asturias. Ediciones Trea.

Méndez Riestra, E. (1985). Guía gastronómica del Principado de Asturias. Dirección Regional de Turismo.

García, M.L. (1971). Platos típicos de Asturias. Ediciones Naranco.

Arrieta, M. y García, J. (1994). Platos tradicionales de la cocina asturiana. Ed. Trea.

Alonso Buelta, A. (1994). La cocina asturiana. Llibros del Pexe.

Vila-San Juan, J.F. (1971) Alacena y bodega. Plaza-Janés.

Castañón, D. (2022) Les farturrutes. Delallama.

Revista Asturias Sibarita (2022) Edita Cope Asturias.

Alperi, V. y Fernández, S. (1995) La Cocina Asturiana, Tomo II. Grupo Zeta.

### Web, enlaces, artículos:

- CTC. (2017). *Definiciones de Comité de Turismo y Competitividad*. Obtenido de <https://www.turismoasturias.es/documents/39908/45255/Hoteles-rurales.pdf/d8a4723e-fd18-7d83-ac9f-564ff95c3670>
- Gobierno de Asturias. (2021). *Estrategia de Turismo del Principado de Asturias 2020-2030*. Obtenido de <https://www.asturias.es/documents/217090/841009/2021+08+24+Resumen+Ejecutivo+Estrategia+Turismo.pdf/5616baac-9215-8b3c-f409-681bfb34f087?t=1629796160502>
- Gobierno del Principado de Asturias. (2001). *Ley 7/2001 del Principado de Asturias, de Turismo*. Obtenido de [https://sede.asturias.es/ast/bopa-disposiciones?p\\_p\\_id=pa\\_sede\\_bopa\\_web\\_portlet\\_SedeBopaDispositionWeb&p\\_p\\_lifecycle=0&\\_pa\\_sede\\_bopa\\_web\\_portlet\\_SedeBopaDispositionWeb\\_mvcRenderCommandName=%2Fdisposition%2Fdetail&p\\_r\\_p\\_dispositionText=2002-2202001&p\\_r\\_p\\_d](https://sede.asturias.es/ast/bopa-disposiciones?p_p_id=pa_sede_bopa_web_portlet_SedeBopaDispositionWeb&p_p_lifecycle=0&_pa_sede_bopa_web_portlet_SedeBopaDispositionWeb_mvcRenderCommandName=%2Fdisposition%2Fdetail&p_r_p_dispositionText=2002-2202001&p_r_p_d)
- Listado de Hoteles ruarales de Asturias*. (s.f.). Obtenido de Turismo Asturias: <https://www.turismoasturias.es/documents/39908/45255/Hoteles-rurales.pdf/d8a4723e-fd18-7d83-ac9f-564ff95c3670>
- OMT. (2019). *UNTWO Tourism definitions*. Obtenido de <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284420858>
- SITA. (2020). *El Turismo en Asturias en 2020*. Obtenido de [https://drive.google.com/file/d/1aavN78PtIOlprwDrIdPx\\_0rU-HIQTOC7/view?pli=1](https://drive.google.com/file/d/1aavN78PtIOlprwDrIdPx_0rU-HIQTOC7/view?pli=1)

Decreto 143/2002, de 14 de noviembre, de Alojamientos de Turismo Rural.

INE (Instituto Nacional de Estadística). Encuesta de ocupación en alojamientos de turismo rural. Viajeros y pernoctaciones por comunidades y ciudades autónomas: <https://www.ine.es/jaxiT3/Tabla.htm?t=1995&L=0>

<https://www.ine.es/jaxi/Datos.htm?path=/t11/e162eotr/a2001/10/&file=01com003.px>

<https://www.ine.es/jaxi/Datos.htm?path=/t11/e162eotr/a2011/10/&file=01nad002.px>

<https://www.ine.es/jaxi/Datos.htm?tpx=49532>

INE. Encuesta de ocupación en alojamientos de turismo. Viajeros y pernoctaciones por comunidades y ciudades autónomas. Total 2022:

<https://www.ine.es/jaxiT3/Datos.htm?t=1995>

Total 2020: <https://www.ine.es/jaxiT3/Datos.htm?t=1995>



INE. Encuesta de ocupación en alojamientos de turismo rural. Plazas estimadas y grado de ocupación por comunidades y ciudades autónomas 2022 y 2023:

<https://www.ine.es/jaxiT3/Datos.htm?t=2046>

[https://www.sita.org/informes\\_anuales.html](https://www.sita.org/informes_anuales.html)

INE Encuesta de ocupación en alojamientos de turismo rural 2018 y 2021:  
<https://www.ine.es/dynt3/inebase/index.htm?padre=5881&capsel=5881>

*15 de las villas marineras más bonitas*. (19 de Mayo de 2023). Obtenido de Escapada Rural: <https://www.escapadarural.com/blog/las-villas-marineras-mas-bonitas-de-la-espana/>

*Asturias.com*. (1 de Septiembre de 2022). Obtenido de El vino de la Tierra de Cangas: El vino de la Tierra de Cangas

*Casa Paulino*. (s.f.). Obtenido de <https://www.casapaulinotaramundi.com/>

CTC. (2017). *Definiciones de Comité de Turismo y Competitividad*. Obtenido de <https://www.turismoasturias.es/documents/39908/45255/Hoteles-rurales.pdf/d8a4723e-fd18-7d83-ac9f-564ff95c3670>

Gobierno de Asturias. (2021). *Estrategia de Turismo del Principado de Asturias 2020-2030*. Obtenido de <https://www.asturias.es/documents/217090/841009/2021+08+24+Resumen+Ejecutivo+Estrategia+Turismo.pdf/5616baac-9215-8b3c-f409-681bfb34f087?t=1629796160502>

Gobierno del Principado de Asturias. (2001). *Ley 7/2001 del Principado de Asturias, de Turismo*. Obtenido de [https://sede.asturias.es/ast/bopa-disposiciones?p\\_p\\_id=pa\\_sede\\_bopa\\_web\\_portlet\\_SedeBopaDispositionWeb&p\\_p\\_lifecycle=0&\\_pa\\_sede\\_bopa\\_web\\_portlet\\_SedeBopaDispositionWeb\\_mvcRenderCommandName=%2Fdisposition%2Fdetail&p\\_r\\_p\\_dispositionText=2002-2202001&p\\_r\\_p\\_d](https://sede.asturias.es/ast/bopa-disposiciones?p_p_id=pa_sede_bopa_web_portlet_SedeBopaDispositionWeb&p_p_lifecycle=0&_pa_sede_bopa_web_portlet_SedeBopaDispositionWeb_mvcRenderCommandName=%2Fdisposition%2Fdetail&p_r_p_dispositionText=2002-2202001&p_r_p_d)

*Listado de Hoteles ruarales de Asturias*. (s.f.). Obtenido de Turismo Asturias: <https://www.turismoasturias.es/documents/39908/45255/Hoteles-rurales.pdf/d8a4723e-fd18-7d83-ac9f-564ff95c3670>

Murias, R. (3 de Julio de 2011). *La marca que no dejó marca*. Obtenido de La Nueva España: <https://www.lne.es/asturias/2011/07/03/marca-dejo-marca-21073610.html>

OMT. (2019). *UNTWO Tourism definitions*. Obtenido de <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284420858>

SITA. (2020). *El Turismo en Asturias en 2020*. Obtenido de [https://drive.google.com/file/d/1aavN78PtIOlprwDrIdPx\\_OrU-HIQTOC7/view?pli=1](https://drive.google.com/file/d/1aavN78PtIOlprwDrIdPx_OrU-HIQTOC7/view?pli=1)

*Taramundi, el santuario del turismo rural, al alcance de todos.* (16 de Enero de 2020).  
Obtenido de ESMONTAÑAS: <https://www.esmontañas.org/2020/01/taramundi-turismo-rural/>

*Tecnovino.* (Marzo de 2018). Obtenido de Listado de los maridajes más recomendables para cada alimento: <https://www.tecnovino.com/listado-de-los-maridajes-mas-recomendables-para-cada-alimento/>

*Turismo de vino.* (s.f.). Obtenido de Maridaje de vino: comida y vino: <https://turismodevino.com/saber-de-vino/maridaje-de-vino/>

UEStudio. (s.f.). *Casonas Asturianas, el sello de calidad para disfrutar del turismo rural en Asturias.* Obtenido de El Mundo: <https://www.elmundo.es/promociones/native/viajes/2018/04/25/>

UNWTO. (s.f.). Obtenido de TURISMO GASTRONÓMICO Y ENOLÓGICO: <https://www.unwto.org/es/gastronomia-turismo-enologico>

*Vino Selección.* (s.f.). Obtenido de D.O.P. Cangas: <https://www.vinoseleccion.com/regiones/cangas>

<https://www.casapaulinotaramundi.com/>

[https://www.tripadvisor.es/Restaurant\\_Review-g1070370-d3206537-Reviews-CASA\\_PAULINO-Taramundi\\_Asturias.html](https://www.tripadvisor.es/Restaurant_Review-g1070370-d3206537-Reviews-CASA_PAULINO-Taramundi_Asturias.html)

<https://www.larectoral.com/>

[https://www.tripadvisor.es/Hotel\\_Review-g1070370-d502187-Reviews-Hotel\\_La\\_Rectoral\\_de\\_Taramundi-Taramundi\\_Asturias.html](https://www.tripadvisor.es/Hotel_Review-g1070370-d502187-Reviews-Hotel_La_Rectoral_de_Taramundi-Taramundi_Asturias.html)

[https://www.tripadvisor.es/Restaurant\\_Review-g1070370-d6828399-Reviews-La\\_Rectoral-Taramundi\\_Asturias.html](https://www.tripadvisor.es/Restaurant_Review-g1070370-d6828399-Reviews-La_Rectoral-Taramundi_Asturias.html)

[https://www.larectoral.com/wp-content/uploads/2023/07/Carta\\_2023.pdf](https://www.larectoral.com/wp-content/uploads/2023/07/Carta_2023.pdf)

[https://www.booking.com/searchresults.es.html?ss=Covelo&ssne=Covelo&ssne\\_untouched=Covelo&highlighted\\_hotels=7297692&efdco=1&label=New\\_Spanish\\_ES\\_ES\\_21463012105-](https://www.booking.com/searchresults.es.html?ss=Covelo&ssne=Covelo&ssne_untouched=Covelo&highlighted_hotels=7297692&efdco=1&label=New_Spanish_ES_ES_21463012105-)

[LPwjRe8TaU%25252Ats8W\\_n17MsAS640874830969%25253Ap1%25253Ata%25253Ap1%25253Ap2%25253Aac%25253Aap%25253Aneg&aid=318615&lang=es&sb=1&src\\_elem=sb&src=searchresults&dest\\_id=-379202&dest\\_type=city&checkin=2023-10-16&checkout=2023-10-17&group\\_adults=1&no\\_rooms=1&group\\_children=0](https://www.booking.com/searchresults.es.html?ss=Covelo&ssne=Covelo&ssne_untouched=Covelo&highlighted_hotels=7297692&efdco=1&label=New_Spanish_ES_ES_21463012105-LPwjRe8TaU%25252Ats8W_n17MsAS640874830969%25253Ap1%25253Ata%25253Ap1%25253Ap2%25253Aac%25253Aap%25253Aneg&aid=318615&lang=es&sb=1&src_elem=sb&src=searchresults&dest_id=-379202&dest_type=city&checkin=2023-10-16&checkout=2023-10-17&group_adults=1&no_rooms=1&group_children=0)

## Glosario

- Concejo o Conceyu en asturiano: es la denominación que reciben los municipios en la comunidad autónoma del Principado de Asturias, España. Definición obtenida de [http://asturiasjasp.blogspot.com/2016/08/asturias-78-capital-de-concejo.html#:~:text=Concejo%20\(Conceyu%20en%20asturiano\)%20es,de%20la%20provincia%20de%20Asturias](http://asturiasjasp.blogspot.com/2016/08/asturias-78-capital-de-concejo.html#:~:text=Concejo%20(Conceyu%20en%20asturiano)%20es,de%20la%20provincia%20de%20Asturias).
- Masía: es la casa de campo aislada, asignada a una finca rústica de una explotación de carácter agrícola o ganadero de tipo familiar. Definición obtenida de <https://www.masiesemporda.com/blog/vacaciones/es-masia#:~:text=Mas%C3%ADa%20es%20el%20nombre%20que,proveniente%20del%20vocablo%20latino%20Mansum>.
- Llagar: prensa con la que se saca el jugo de la manzana para convertirlo en sidra. Poco a poco se pasó a llamar así al lugar donde se colocaban las prensas, y hoy en día se conoce así a las sidrerías en las que se elabora esta famosa bebida. Definición obtenida de <https://www.organizotuviaje.com/visitar-un-llagar-de-sidra-en-asturias-bodegas-asturianas/#:~:text=Antes%20de%20seguir%2C%20C2%BFSabes%20lo,manzana%20para%20convertirlo%20en%20sidra>.
- Maridaje: es el proceso de unir una comida junto con la bebida que mejor casa con ella. En el ámbito de la restauración normalmente el maridaje se refiere a combinaciones de comida y vinos, y es el sumiller el encargado de recomendar las combinaciones a los comensales. El objetivo del maridaje es crear sensaciones nuevas, tanto en la degustación del vino como de la comida con la que lo acompañamos. Definición obtenida de <https://losmontesdegalicia.es/maridaje-esta-tan-moda/2020>.
- Mayos: piezas de madera troncocónicas y truncadas, de unos veinte centímetros de base por treinta de altura, y con un mango de madera vertical. Definición obtenida de “El libro de Llanes de Francisco Valle Poo (1998).
- Maseru: grueso tronco vaciado y de fondo plano donde las manzanas son trituradas a golpes secos con los mayos. Definición obtenida de “El libro de Llanes de Francisco Valle Poo (1998).



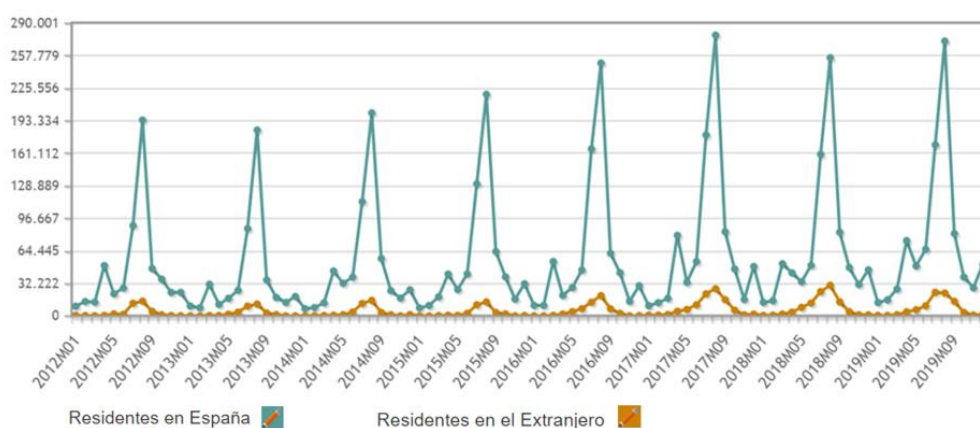
# Apéndice



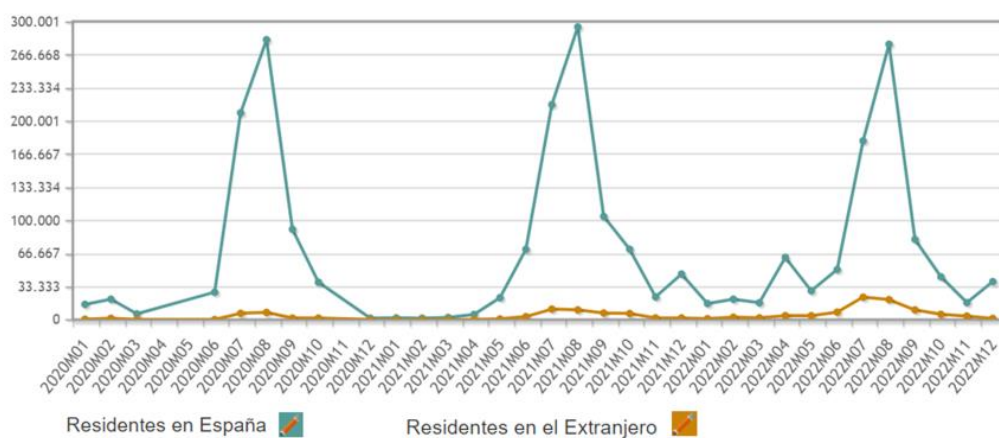
# Tablas y gráficos

## Gráficos

**Gráfico 1.** Ocupación en pernoctaciones en alojamientos de turismo rural en el Principado de Asturias de enero del año 2012 a diciembre de 2019. Fuente: INE.



**Gráfico 2.** Ocupación en pernoctaciones en alojamientos de turismo rural del Principado de Asturias de enero del año 2020 a diciembre de 2022. Fuente: INE.



## Tablas

**Tabla 1.** Número de plazas estimadas por comunidades autónomas y meses. Fuente: elaboración propia a partir del INE.

	Enero	Feb.	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Sept.	Oct.	Nov.	Dic.
2018	11.095	11.740	13.327	13.793	13.859	14.183	15.402	15.646	14.717	13.392	12.577	12.060
2021	1.684	1.594	1.362	3.394	8.560	13.313	15.389	15.497	14.377	13.712	12.571	11.909

**Tabla 2.** Grado de ocupación por plazas por comunidades y ciudades autónomas y meses. Fuente: elaboración propia a partir del INE.

	Enero	Feb.	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Sept.	Oct.	Nov.	Dic.
2018	4,09	4,82	12,90	11,21	9,81	14,73	38,36	58,60	21,90	12,53	8,54	12,46
2021	3,88	4,04	5,68	5,68	8,71	18,53	47,37	62,93	25,64	18,16	6,60	12,96

**Tabla 3.** Grado de ocupación en pernoctaciones por comunidades y ciudades autónomas y meses. Fuente: elaboración propia a partir del INE.

	Dic	Nov..	Oct	Sept.	Ag.	Julio	Junio	Mayo	Abril.	Marzo.	Feb.	Enero.
2020	1.944	1.261	39.617	92.759	289.044	214.646	28.011	765	.	6.321	22.283	16.171
2022	39.879	21.105	48.778	90.796	297.390	200.576	58.251	33.388	66.940	19.140	23.336	17.518

**Tabla 4.** Plazas estimadas por comunidades y ciudades autónomas y meses. Fuente: elaboración propia a partir del INE.

	Dic	Nov..	Oct	Sept.	Ag.	Julio	Junio	Mayo	Abril.	Marzo.	Feb.	Enero.
2022	11.457	11.920	13.401	14.320	16.117	15.572	14.270	13.626	13.489	10.095	10.191	9.592
2023						15.180	14.077	13.407	13.912	10.431	10.465	10.158

**Tabla 5.** Grado de ocupación por plazas por comunidades y ciudades autónomas y meses. Fuente: elaboración propia a partir del INE.



	Dic	Nov..	Oct	Sept.	Ag.	Julio	Junio	Mayo	Abril.	Marzo.	Feb.	Enero.
2022	11,22	5,90	11,73	21,11	58,79	41,26	13,59	7,90	16,49	6,11	8,17	5,89
2023						43,98	16,22	10,12	19,84	5,64	5,97	4,58

**Tabla 6.** Datos característicos del DOP Cangas. Fuente: elaboración propia.

DOP Cangas	
Clima	Microclima especial caracterizado por una menor cantidad de precipitaciones y más horas de sol que en el resto de la región, propiciando las condiciones adecuadas para el cultivo de la vid.
Suelo	Pequeñas y fraccionadas parcelas que se disponen en terrazas, dispuestas en pronunciadas pendientes y compuestas de suelos pizarrosos.
Hectáreas	55
Número de viticultores	53
Tipos de vino	Tinto Crianza, Tinto Reserva, Tinto Gran Reserva, Blanco
Variedades de Uva Autorizadas	Mencía, Moscatel de grano menudo, Otras, Albarín negro, Albillo
Consejo Regulador	Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Cangas





UNIVERSIDAD  
DE MÁLAGA

| [uma.es](http://uma.es)

## FACULTAD DE TURISMO

Facultad de Turismo

Edificio de Hostelería y Turismo

Campus de Teatinos

C. León Tolstoi, s/n