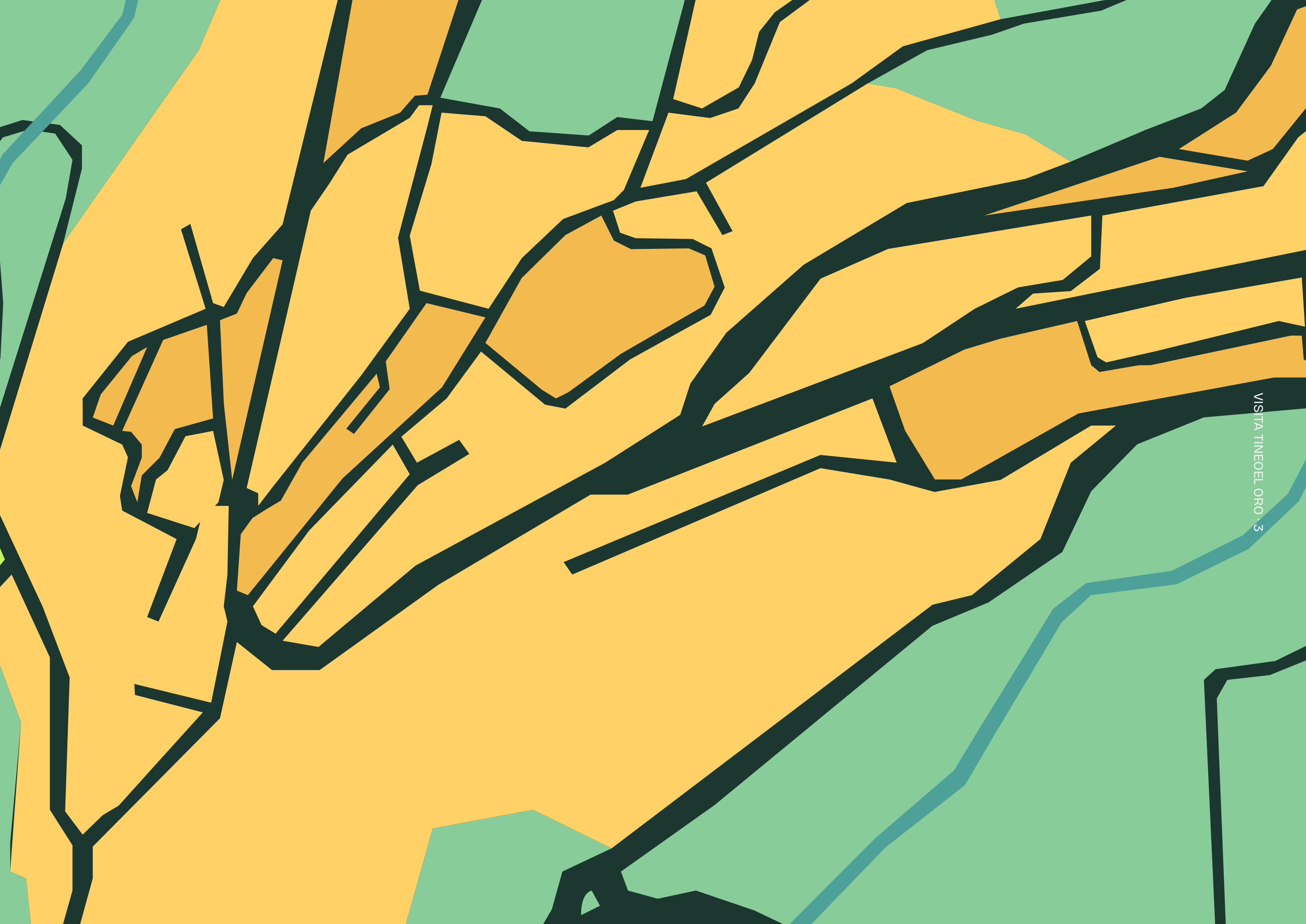
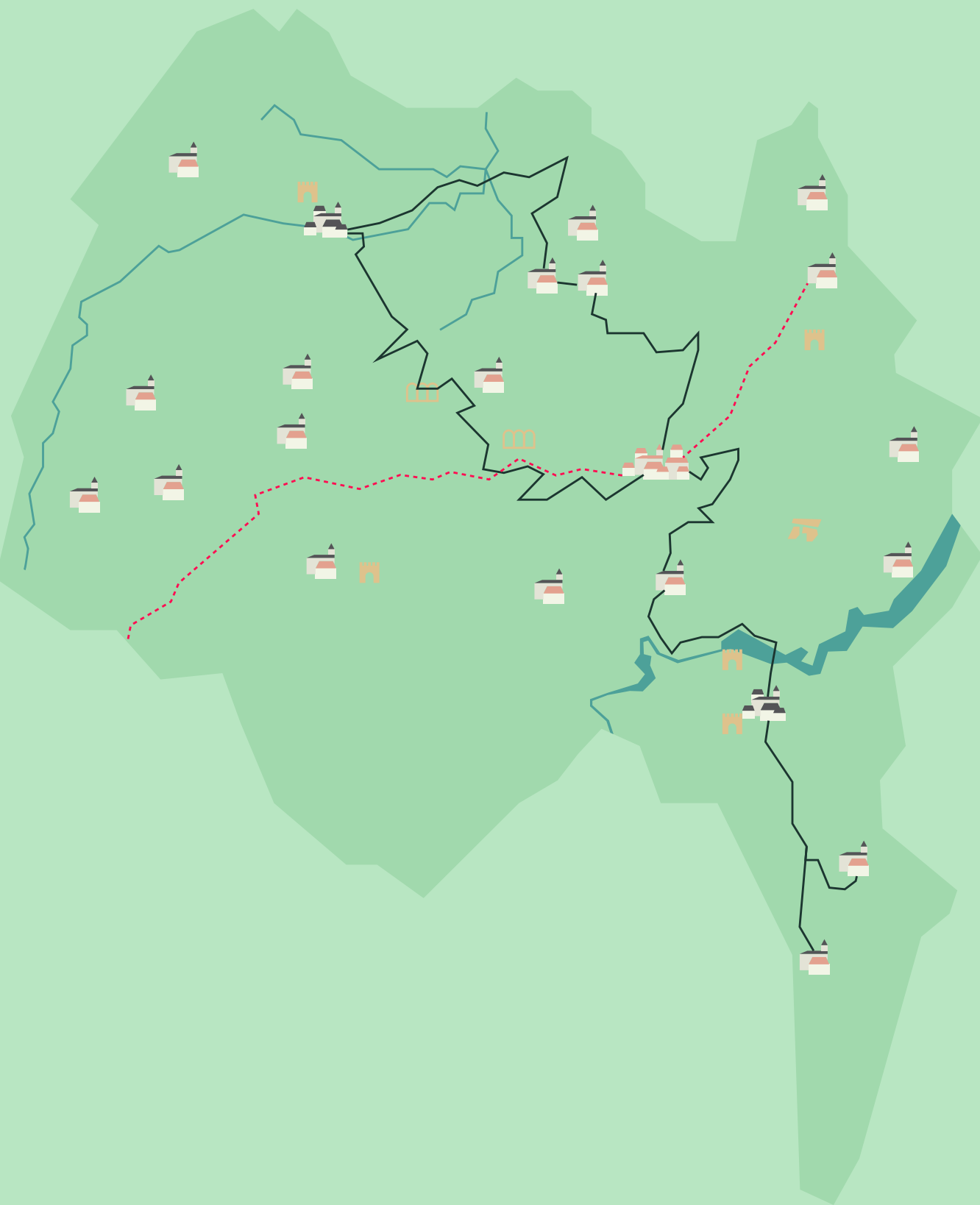




VISITA TINEO EL DE ASTURIAS

VISITA TINEO EL ORO · 1





- | | | | |
|---|-----------------|---|----------------------|
|  | Pueblo |  | Palacio o casona |
|  | Pueblo ejemplar |  | Monasterio |
|  | Capital |  | Monumento megalítico |

*¡Este es
Chosquín!*

Es la mascota oficial de Tineo y te acompañará a lo largo de la guía ofreciendote consejos y datos interesantes sobre el concejo.



Índice

Capítulo 1: Descubre—	11
Nuestra historia—	12
Entorno natural—	14
Pueblos—	16
Museos—	17
Fiestas y Romerías—	19
Gastronomía—	20
Capítulo 2: Único en Tineo—	23
Bolos—	24
¿Cómo se batea?—	28
Paso 1 Vuelca todos los sedimentos —	28
Chosco de Tineo—	30
Vaqueiros de Alzada—	32
Capítulo 3: Camino de Santiago—	35
Un camino con mucha historia—	36
Organiza tu camino—	36
En ruta—	38
Variante de los hospitalies—	39
Capítulo 4: Familias—	41
Tineo, un destino ideal para familias—	42
Capítulo 5: Qué hacer—	45
¿Dónde comer?—	46
¿Dónde dormir?—	48
Experiencias—	52

IMPRESINDIBLES DE TINEO

Tinero está lleno de experiencias increíbles, pero hay 7 imprescindibles que sí o sí tienes que hacer durante tu visita. Por eso te los hemos enumerado todos, para que puedas ir tachándolos uno a uno hasta que completes tu lista.

Coger una hoja seca de un árbol centenario

En el Concejo de Tineo se conservan algunas de las masas forestales más antiguas de Europa. Son hayas, robles, nogales y castaños plantados antes de la Revolución Francesa e incluso antes de que Juan Sebastián Elcano diera la primera vuelta al mundo.



Selfie con la Cordillera Cantábrica de fondo

En cuestión de entorno natural, Tineo lo tiene todo. Territorio virgen que combina los colores del arcoíris en sus bosques autóctonos atravesados por ríos de montaña que separan los hermosos valles, y casi desde cualquier punto se divisa la Cordillera Cantábrica.

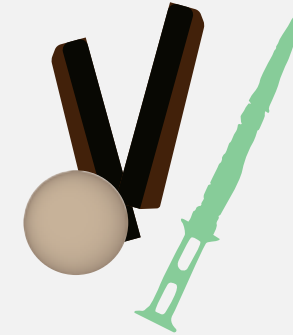
Calzar las botas y caminar

La variedad de rutas y sendas nos transportan por enclaves naturales en la ribera del río como son las Hoces del Esva o La Regueirina, Bosques autóctonos y restos etnográficos de gran valor como la Huella del oro y el Dolmen de Merillés, e incluso por altas cordilleras con vistas ejemplares. Un sinfín de posibilidades para disfrutar del aire puro y la naturaleza en todo su esplendor.



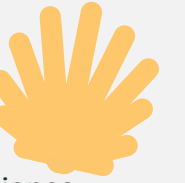
Sigue las señales del Camino Primitivo

El Camino Primitivo no sólo es importante históricamente, sino un recuerdo para los sentidos. Sucesión de etapas breves y montañosas, con vistas panorámicas de postal, dan paso a terrenos boscosos autóctonos y grandes valles.



Imagina retroceder en el tiempo

Su diversidad cultural viene marcada al mismo tiempo por tradiciones propias, como son la Cultura Vaquera, los Bolos de Tineo o el Bateo de Oro. Pero no sólo hablamos de tradiciones, pues podemos remontarnos a la prehistoria como da buen ejemplo el Dolmen de Merillés.



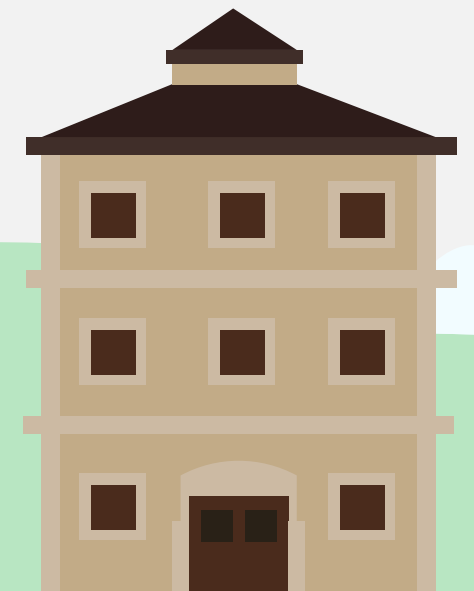
Madruga y disfruta el amanecer

¿Quién no ha visto alguna vez unos bancos de nubes?

Pues Tineo, no sólo Villa, ofrece a menudo este espectáculo. Sobre todo si es al amanecer, con los rayos de invierno apareciendo por el horizonte, es una postal digna de llenar la retina.

Descubre una casa blasonada

En este concejo, diseminado de iglesias y capillas de gran interés, son notables las casas blasonadas, siendo un claro ejemplo Tuña, aunque no la única, donde podemos encontrar hasta seis palacios o casonas importantes en una pequeña población.





Capítulo 1: Descubre

Nuestra historia

La historia del concejo de Tineo se remonta a miles de años, desde los primeros moradores que dejaron su huella a través de monumentos funerarios a la búsqueda de oro realizada primero por los astures y posteriormente por los romanos. En la Edad Media, con la fundación de monasterios importantes de carácter familiar. Más tarde, se crearon numerosas y bellas casas blasonadas por un territorio que es paso destacado del Camino Primitivo, motor cultural desde aquella época hasta nuestros días.

El esplendor del siglo pasado gracias a las explotaciones mineras va dejando paso a una floreciente industria, sobre todo alimenticia y forestal. El concejo de Tineo es cuna del nacimiento de importantes figuras históricas, como es el caso del General Riego, el Conde Campomanes, o José Maldonado.

Monasterio de San Miguel de Bárcena

Fundado por una importante familia de la época, durante la primera mitad del siglo X, San Miguel de Bárcena, fue sin duda el monasterio más importante de la zona, ubicado en un terreno de excelente calidad, húmedo y fértil (de ahí la toponimia de Bárcena que significa: Lugar llano próximo a un río, el cual lo inunda, en todo o en parte, con cierta frecuencia).

Inicios del Monasterio de San Miguel de Bárcena

En sus inicios fue habitado por este linaje, los cuales llevaron a cabo en él una explotación agrícola de autoconsumo. Años más tarde pasó a ser regentado por una congregación femenina y, por último, por una comunidad de monjes benedictinos. Se convirtió en el centro de atención de los habitantes de la zona y fue dotado de gran número de donaciones piadosas.

Una de las concesiones más importantes, fue la que otorgó Alfonso V el 1 de mayo de 1010, que comprendía el privilegio de todo tributo regio para sus habitantes, la renuncia al derecho de montazgo por lo que los habitantes en vez de pagar a los nobles por la utilización de los bosques, pagaban al monasterio, y le concedió una serie de brañas, de aquí la importancia de este monasterio en la historia de los Vaqueiros de Alzada.

Posteriormente los descendientes de dicha familia, fundaron el Monasterio de Corias (año 1043), pasando el Monasterio de Bárcena a segundo plano, puesto que Corias se convirtió en el de mayor importancia en el occidente astur. Bárcena ante el reconocimiento de Corias debía entregar anualmente escanda, sidra y carne en abundancia, que junto a las menciones de pastos y brañas, demuestra la importancia de la explotación ganadera del lugar.

Actualmente del antiguo monasterio solamente se conserva la Iglesia dedicada a San Miguel. De estilo románico, se compone de una sola nave, con ábside semicircular, un absidiolo a su derecha, una capilla y una sacristía; la nave está cubierta por una estructura horizontal, mientras que el ábside central lo hace con bóveda de cañón y cuarto de esfera.

Se conservan de los siglos X y XI una ventana geminada que se encuentra en la cabecera del ábside y una lápida funeraria dedicada a la abuela del fundador de Corias, Aragonta, que tras enviudar se convirtió en monja. En el viejo altar se ubica la imagen del Santo Cristo, de estilo gótico y tamaño natural. En la bóveda de cuarto de esfera, el absidiolo y en los muros frontales se encontraron en 1983 tras una remodelación, una serie de pinturas de trazos sencillos que datan de la época medieval y del siglo XVI.

Monasterio de Santa María de Obona

El monasterio de Santa María La Real de Obona, fue fundado según un discutido documento original desaparecido en el siglo XVII por el príncipe Adelgaster (hijo bastardo del rey Don Silo) y su mujer doña Brunilde el 17 de enero de 780. Obona fue un centro cultural y económico de primer orden, los monjes perfeccionaron las técnicas agrícolas y ganaderas, y en sus aulas se impartieron clases de latín, filosofía y teología. La iglesia es grande y sobria, se construyo en el siglo XIII siguiendo las severas concepciones de la orden del Cister.

Tiene tres naves, la central más alta y ancha reposada sobre columnas, tres ábsides circulares precedidos de arco de triunfo, portada principal de arquitectura románica. Destaca en su interior El Santo Cristo de Obona una magnífica talla románica llena de ternura y equilibrio. Las dependencias y el claustro se construyeron en el siglo XVIII aunque no se terminaron. Aquí se encuentra la más antigua referencia a la sidra, en un documento de la época se hacía constar que los siervos deberían recibir «sicere si potest ese», sidra si fuera posible.

Este cenobio fue un hito importantísimo en la ruta jacobea, aquí recibían auxilio los peregrinos, incluso el rey Alfonso IX, el que otorgo la carta puebla a Tineo en 1222, despachaba y firmaba documentos en este monasterio, como en el que amenazaba a todo aquel que osara desviar a los peregrinos a Santiago de su Pola de Tineo y Obona.

Obona, Oubona, Aubona, Agua-buena son nombres etimológico referidos al valle. Aquí se encuentra la fuente Matoxo, que adquirió fama gracias al ilustre pensador y teólogo, fray Benito Jerónimo Feijoo Montenegro, que solía pasar largas temporadas de descanso en este monasterio, habiéndose prendado de las excelencias de esta agua hasta tal punto que se la hacía llevar a Oviedo. Todavía este manantial se le denomina Fuente de Feijoo.

Dolmen de Merillés

Roble situado a pocos metros de la capilla de San Pedro de Valentín, está declarado Monumento Natural del Principado de Asturias desde el 27 de abril de 1995 y obtuvo el premio «Árbol Gigante 2008». Es un ejemplar de *Quercus robur*, de 16 metros de altura, destaca por las dimensiones de su tronco, que alcanza los 10 metros y de su diámetro de copa que alcanza los 20 metros.

La antigüedad de este roble, además de por el diámetro de su tronco, queda corroborada por datos históricos que aparecen citados, según la Enciclopedia Asturiana, en documentos anteriores al descubrimiento de América. El carbayo (roble) ha sido en la sociedad tradicional asturiana un árbol sagrado y simbólico, normalmente ubicado junto a las iglesias de las aldeas más antiguas.



Entorno natural

En cuestión de entorno natural, Tineo lo tiene todo. Territorio virgen que combina los colores del arcoíris en sus bosques autóctonos atravesados por los ríos de montaña que separan los hermosos valles, desde el Carbayo de Valentín a la Fana de Genestaza, pasando por los miradores naturales y la pesca en El Arenero. Todo ello en un entorno idílico para agudizar los sentidos y disfrutar encontrando la huella de animales como el corzo, el oso o árboles centenarios que guardan miles de historias.

Carbayo Valentín

Roble centenario de grandes dimensiones. Está catalogado como Monumento Natural del Principado de Asturias y premiado como "Árbol Gigante" en el año 2008.

Fana de Genestaza

Fenómeno geológico singular en la ladera de la Sierra de la Cabra (1.429 metros) donde la montaña se desmorona, aflorando cuarcitas.

Coto de pesca El Arenero

El Arenero, a tres kilómetros de la villa de Tineo, es un entorno natural perfecto para la pesca, especialmente de la trucha arco iris, que encontrarás durante todo el año.

Paseo de los Frailes

Pequeño paseo de un kilómetro escaso que recibe el nombre por el recorrido que realizaban los monjes franciscanos de la actual Iglesia de San Pedro y la Capilla de San Roque, disfrutando de árboles autóctonos centenarios y vistas panorámicas excepcionales.

Paseo de las Aves

Paseo de 500 metros por el margen del embalse, dese el que podemos observar numerosas especies de aves acuáticas.

Mirador de Santa Marta

Espectaculares vistas del Río Narcea, Sierra de la Cabra y Cuarto de la Riera. Podemos encontrar otras vistas panorámicas magníficas desde otros puntos como son la Casa'l Puerto, Piedratecha, Villa de Tineo o Borres.



Pueblos

Declarada conjunto histórico, la villa de Tineo destacó en el Imperio Romano porla explotación de sus recursos auríferos. La localidad obtiene la Carta Puebla en época de Alfonso IX, instituida en 1222, como paso obligado de los peregrinos del Camino Primitivo que se dirigían desde Oviedo a Santiago de Compostela. Su influencia alcanza su máximo apogeo en los siglos XII al XV.

Te recomendamos visitar el Ayuntamiento, el Barrio de Cimadevilla, la Calle Mayor, los Monumentos a Maldonado y al Conde Campomanes, el Palacio de los García de Tineo y el Palacio de Merás, la Iglesia de San Pedro y el primitivo Templo de San Pedro, la Plaza de Las Campas y del Fontán, el Paseo de Los Frailes o la Capilla, la Bolera o el Campo de San Roque.

Tuña y Navelgas

Tuña, en el año 2000, por su rico patrimonio artístico y popular de casonas, palacios, hórreos y paneras; y en 2003 Navelgas por su esfuerzo en la recuperación y mantenimiento de sus tradiciones y recursos naturales.

Paseo de la Aves

Paseo de 500 metros ubicado en el Embalse de Pilotuerto desde el que podemos observar numerosas especies de aves acuáticas. Es un pequeño recorrido por el margen izquierdo del río Narcea que gracias a la colmatación de sedimentos procedentes de la cuenca alta del río y debido a su riqueza faunística, piscícola y paisajística, se ha convertido en uno de los refugios de aves acuáticas más interesantes de nuestra región.

Paseo de los Frailes

Paseo que une la Villa de Tineo con el Campo de San Roque y que coincide con el Camino Primitivo. Se le conoce con este nombre debido al convento que Tineo tuvo, en el que habitaban frailes franciscanos que solían salir a pasear por este camino. Tramo que no llega a un kilómetro, discurre entre árboles centenarios y con vistas panorámicas a la Cordillera Cantábrica, haciendo a la vez un mirador natural.



Museos

Museo del Oro de Asturias

El MOA es un museo único dedicado al oro, a su valor y al de la historia de los hombres que desde hace siglos han luchado contra la naturaleza para obtener de ella el preciado metal.

Historias antiguas y religiosas, avances médicos y tecnológicos, ingenierías magistrales se reúnen en Navelgas para que tú puedas conocerlos en un viaje apasionante.

Astures, romanos y leyendas de nuestro siglo nos relatan historias de lucha, poder, ritos, y símbolos en una de las regiones auríferas más importantes de la península Ibérica.

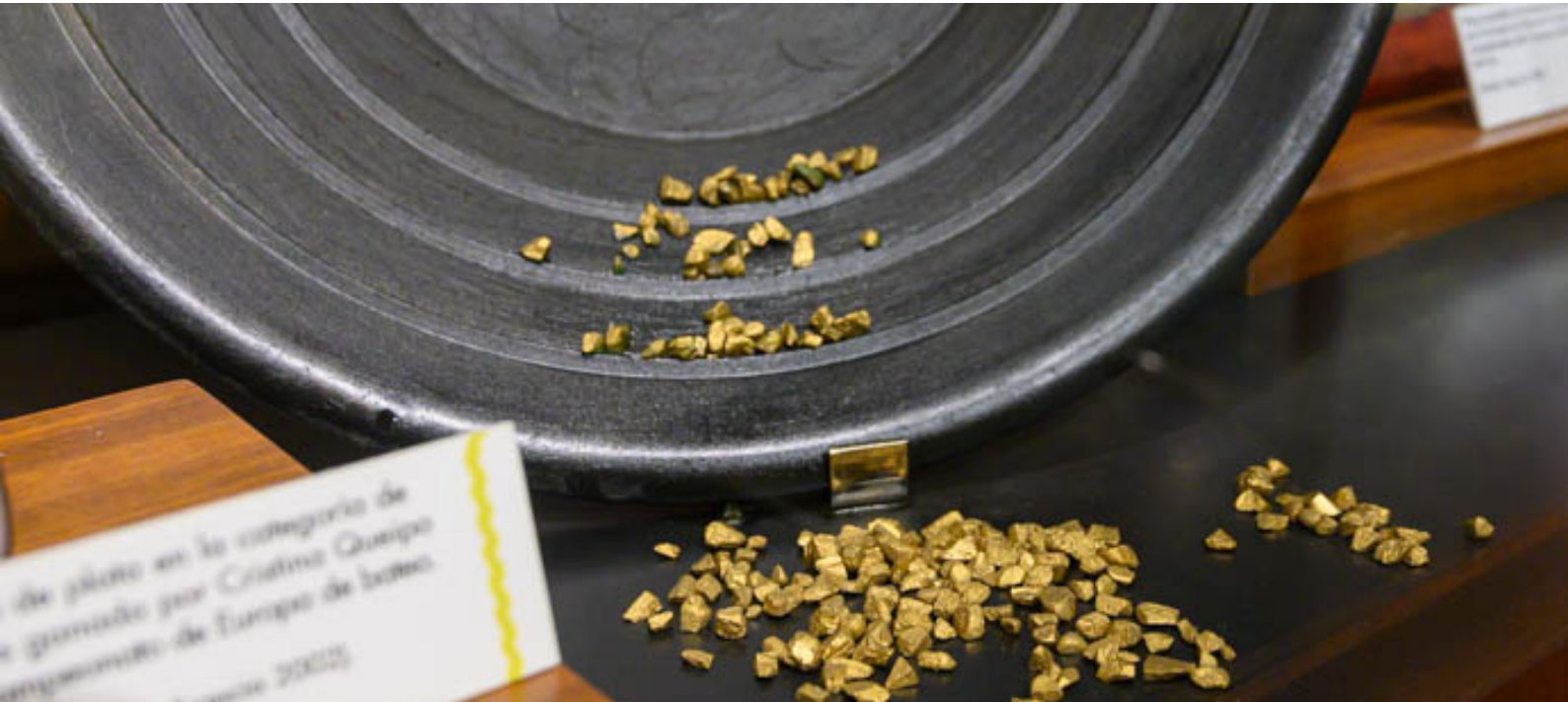
El taller del bateo de oro es una actividad complementaria principal a la visita del MOA. Se realiza en la parte posterior del museo, bajo la panera. Allí se encuentran situados dos tanques de agua que servirán para llevar a cabo la actividad.

Piezas de orfebrería en tallas de madera de los siglo XII al XVIII, ropa litúrgica, ornamentos sagrados y un amplísimo fondo bibliográfico, que es importante no sólo por su antigüedad con ediciones del año 1522, sino también por el contenido de algunos, como “La Censura Inquisitorial.

Museo del Arte Sacro

Este museo de Arte Sacro contiene una amplia y singular colección de imágenes talladas en madera de la Edad Media, Renacimiento y Barroco, de un enorme valor artístico, antropológico y cultural.

Piezas de orfebrería en tallas de madera de los siglo XII al XVIII, ropa litúrgica, ornamentos sagrados y un amplísimo fondo bibliográfico, que es importante no sólo por su antigüedad con ediciones del año 1522, sino también por el contenido de algunos: La Censura Inquisitorial.



Museo Vaqueiro de Asturias (MUVA)

Situado en Naraval, recrea la vida, las costumbres y el origen del grupo social de los Vaqueiros de Alzada. El museo está constituido por dos partes:

La primera lo conforma la vivienda, constituida por el conjunto de la vivienda, la panera y el pajar, que datan aproximadamente de finales del s. XVIII, restaurada y respetando fielmente las pautas constructivas de la vivienda vaqueira del finales del s. XIX; se localiza en el barrio de la Barzaniecha, en el oeste del pueblo de Naraval, formando un bello conjunto con el resto de edificaciones de la zona.

La segunda parte del Museo se encuentra en Folgueras del Río, braña de la parroquia de Naraval, donde podemos ver otra casa antigua o braña de verano.



Museo de la Cera - Infanzón

Ubicado en San Esteban de Relamiego, dentro de una casona del siglo XVIII, muestra pinturas al óleo, tallas de maderas y otras colecciones familiares. En sus amplios salones podemos disfrutar de: pinturas al óleo, esculturas, tallas de madera, muñecas de porcelana, aperos de labranza, y varias exposiciones más.

Museo de Antigüedades Valentín Alba

El museo de antigüedades Valentín Alba, «El Ferreiro», se encuentra ubicado en las instalaciones del Hotel Palacio de Merás en la villa de Tineo. La sala destaca por su colección de antigüedades, pinturas y fotografías, donde también se exponen obras de artistas locales de forma itinerante.



Fiestas y Romerías
Calendario
ayuntamiento
de Tineo

Enero

- 5: Cabalgata Reyes Magos
- 14: Cross de Tineo (Campo de San Roque)

Febrero

- 3: Feria de San Blas (Tuña)
- 10: Encuentro de los Guilandeiros
- 12: Carnaval Infantil (Tineo)
- 17, 18, 24 y 25: Jornadas Gastronómicas del Concejo de Tineo
- 18: Carrera/Marcha “Corre con Galbán” (Tineo)

Marzo

- 8: Día Internacional de la Mujer
- 9: Monográfico del Mastín Español (Tineo)
- 10: Feria del Perro. Concurso perros con y sin pedigrí
- 10: Open I Mushing Monte Armayán (Armayán)
- 14, 15, 16 y 17: XII Ruta del Pincho (Tineo)
- 19: Feria de San José - Agrocación (Tineo)
- 22, 23 y 24: Ruta 4x4 Chosco de Tineo
- 30: Fiesta de la Pascua (Navelgas)

Abril

- 6 de abril: Feria de Soto de la Barca
- 12 y 13 de abril: 43 Rally Villa de Tineo
- 13 y 14 de abril: DH Race (Tuña)
- 20 de abril: Ruta de Clásicos

Mayo

- 3, 4 y 5: Feria de Muestras de Tineo (Tineo)
- 11 y 12: Feria del Libro en el Mundo Rural (Navelgas)

Junio

- 1: Festividad del Corpus Christi (Tuña)
- 8: I Tramo de Tierra Concejo de Tineo
- 21, 22 y 23: I Mercado de Fantasía (Tineo)
- 22: Comida en la Calle (Tineo)
- 23: Fiesta de San Juan (Navelgas)
- 29: Festividad de San Pedro (Tineo)
- 29: XI Encuentro Coral de Tineo

Julio

- 6: Concurso Morfológico de Caballos de Pura Raza Española y Cruzados (Tineo)
- 20: Jornadas del Pan y las Natas Vaqueiras (Naraval)
- 21: Aniversario del Museo del Oro de Asturias (Navelgas)
- 26, 27 y 28: Campeonato Nacional de Bateo de Oro (Navelgas) - Fiesta de Interés Turístico Regional



Agosto

- 10, 13, 14, 15, 16, 17 y 18: Fiestas de San Roque (Tineo) - Fiesta de Interés Turístico Regional
- 25: Día de los Pueblos de Asturias (Navelgas) Fiesta de Interés Turístico Regional
- 29, 30 y 31: Fiestas de la Caridad (Navelgas)
- 31: Concurso de Ganado de las Razas Frisona y Asturiana de los Valles (Tineo)

Septiembre

- 1: Concurso de Ganado de las Razas Frisona y Asturiana de los Valles (Tineo)
- 7 y 8: Campeonato de Asturias Field Target Open (Casa El Puerto)
- 13, 14 y 15: Fiestas del Cristo (Tuña)

Octubre

- 2, 3, 4 y 5: Concurso-Exposición Avícola (Tineo)
- 5: Feria de San Francisco (Tineo)
- 5: Concurso de Caballos de Pasto (Tineo)
- 13: Festival y Concurso de Potajes (Navelgas)
- 26: III Rally Villa de Tineo Histórico
- Día Internacional de la Mujer Rural

Noviembre

- 2: Festival del Chosco y Asturalimentaria (Tineo)
- 2: Tineo Huerta Festival (Tineo)
- 3: Feria de los Santos (Gera)
- 9: Festival del Esfoyón y el Amagosto (Navelgas)
- Fiesta de Interés Turístico Regional
- 25: Día Internacional contra la Violencia a las Mujeres

Diciembre

- 4: Santa Bárbara (Tineo)
- Ciclocross Villa de Tineo
- Premios literarios César Feito
- Muestra de Folclore (Tineo)
- Concierto Navidad (Tineo)
- Actividades de Navidad (Tineo)
- Belén Popular (Zardain)

Gastronomía

El Concejo de Tineo se caracteriza por su gastronomía, anfitriona improvisada que queda impresa en la retina y el paladar. La cocina tineense se fundamenta en potajes y embutidos (chorizo, morcilla, lomo, butietso, andoya...), sin olvidar la importancia que tienen las hortalizas y verduras, los postres, la caza o las truchas de nuestros ríos.

Los potes o potajes se aligeran y equilibran manteniendo siempre la honestidad y la personalidad que los distingue. No obstante ha sido durante décadas, la base de sustento que ha borboteado en las cazuelas y pucheros de todo el concejo, especialmente en los duros meses de invierno. Pote de berzas, de arbeyos o de caxinas, toda una variedad casi siempre acompañado del compango y el butietso.

Los ingredientes de estos potes provienen mayoritariamente de las excelentes huertas diseminadas por toda la geografía tineense, que, pese a ser de autoconsumo, los obrantes o excedentes pueden adquirirse en las ferias o mercados.

Dentro de los cárnicos, el cerdo (aquí llamado gocho) y los embutidos son numerosos y variados. Tineo sorprende por el excelente aprovechamiento del cerdo a la hora de hacer la matanza, y así contamos, además del jamón, chorizos y morcillas, con la tsinguaniza, las andoyas, el butietso y el producto estrella, el chosco, que ahora puja por una IGP propia.

Tradicional de carnaval es la caramietsa. De esta tradición surge una pujante industria agroalimentaria que ha sabido combinar las modernas tecnologías con el saber hacer tradicional, ofreciendo al visitante la posibilidad de adquirir estos exquisitos productos.

La excelente calidad de nuestras reses proporciona carne de gran calidad, disfrutada en guisos y parrilladas tanto al aire libre como en los comedores de nuestros restaurantes. Añadido a ello, la caza, además de constituir un deporte tradicional, ancestralmente sirvió de sustento alimentario. Esta costumbre no se ha perdido, y hoy se degustan menús gastronómicos basados en la caza de gran estima: jabalí, corzo, venado...

De sus extensos bosques autóctonos se pueden conseguir exquisitas castañas, nueces, avellanas...y numerosas variedades de setas, siendo la estación privilegiada para las recolecciones el otoño. Lugar idóneo también para los truébanos (colmenas), que ayudan a disfrutar de una miel de sabor exquisito.

Las llambionadas (postres o elaboraciones dulces) cuentan con variedades que van desde el arroz con leche a las natas vaqueiras y la tseite tiesta, sin olvidar los frixuelos o la tarta elaborada con los mismo, o el bizcocho borracho de almendra.



Capítulo 2: Único en Tineo



Bolos

¿Alguna vez has visto una partida de bolos tradicional? En Tineo disponemos de una bolera, con la que podrás practicar tus tiradas a los bolos celtas.

Puntuación

La partida se juega a cuatro juegos de 50 puntos cada uno, y en ella se hacen dos tipos de tirada. Se puede jugar uno contra uno, por parejas o por equipos de cuatro jugadores. La primera tirada se llama bajar y se hace desde lo alto del poyo al tiempo que el jugador se lanza dentro de la cueva. Cada bolo tirado vale un punto, salvo los que pasan de la raya del 10 que valen 10 puntos cada uno, y los que saltan la viga, que valen 50 puntos, y que, por lo tanto, conceden la victoria al participante. A estos bolos se les llama acabones, porque con ellos finaliza el juego. Es fundamental para poder contar estos puntos que la bola pase de la ralla del 10 o si no la tirada es nula y se denomina que la Bola queixó.

La otra tirada se llama subir, y se hace desde la viga lanzando la bola rodando por el suelo contra los bolos desde la línea de 10, valiendo un punto cada bolo caído. Si el jugador no tira ningún bolo, pierde la mano u orden de tirada, lo cual es muy importante en este juego, ya que se trata de ser el primero en llegar a obtener los 50 puntos. Por eso, antes de empezar, se sortea el orden de tirada que luego puede cambiar.

Bolos y Bolas

Los bolos con los que se juega son 20, pese a que antiguamente se jugaba con un número variable que dependía de las dimensiones de la losa. Los bolos eran hechos de madera de haya o manzano, tienen entre 15 y 18 centímetros de altura, 3 centímetros de diámetro, con 6 lados, y la base cortada a bisela o un poco inclinada para que se sostengan bien sobre la losera. Las bolas estaban hechas de maderas muy duras, como el haya, encina o quebracho (árbol argentino traído por los españoles emigrantes), y generalmente torneadas. Su peso y diámetro varía en función de la mano del jugador que la vaya a usar. La necesidad de que tengan un peso alto obliga a practicarles un agujero, en el cual se echa plomo fundido, con lo que se lastra y el peso de la bola aumenta.



Su historia

Los griegos, los romanos y los egipcios ya jugaban con bolos aunque, respecto a nuestros días, jugaban de manera diferente. En Asturias, se tienen datos de esta modalidad desde el siglo IX (año 1070). Cuentan que los moros, cuando escaparon de Asturias, dejaron los bolos y las bolas de oro. Las leyendas mencionan que el “trasgu” cuando se cuela por nuestras casas haciendo ruido es que están jugando a los bolos. Si nos acercamos al siglo pasado, sabemos que los bolos de Tineo han sido siempre el deporte autóctono de esta zona. Su práctica y afición siempre estuvieron unidas a la vida cotidiana de los habitantes de Tineo. Las boleras se ubicaban, en su mayoría, cerca de las iglesias, aprovechando la salida de misa para jugar una partida entre los amigos.

Con la emigración, muchos fueron los tinetenses que se llevaron con ellos esta modalidad, no sólo dentro de Asturias y del resto de España, sino también a Latinoamérica: Venezuela, México, Argentina... Hoy en día, el juego de bolos de Tineo ha progresado, no sólo en cuanto a la mejora de las instalaciones, sino que además en la actualidad formamos parte de la Federación Asturiana de Bolos, por lo que ha dejado de ser una modalidad de unos cuantos amigos para convertirse en un deporte de alta competición. Y gracias a toda esta historia: “De las modalidades de bolos existentes en Asturias, la tinetense es una de las más espectaculares y que más sorprende al que los contempla por primera vez”.

La bolera

En esta modalidad, destaca sobre todo su abultado número de bolos, record no sólo en las modalidades y en los juegos de España, sino también de Europa.

Actualmente se practica en un espacio rectangular de 30 a 35 metros de largo por 10 de ancho. Dentro de este espacio se sitúan los siguientes elementos: la losa o losera, a unos cuantos metros del poyo, con una suave inclinación hacia la cueva, lugar donde se sitúan los bolos. Las dimensiones de la losa varían entre los 80 y los 130 cm. de largo por 50 ó 110 cm. de ancho. Se colocaba una piedra lisa, normalmente de río o cantera. La condición indispensable era que fuese lo más uniforme posible. Sin embargo, en el pasado las dimensiones se ajustaban a las condiciones del campo, que generalmente se encontraba al lado de edificaciones religiosas.

El poyo mide unos 40 cm. de alto. Es el lugar de tiro de la bola, que antiguamente también se trataba de una piedra, pero esta vez de mayor tamaño y no necesariamente regular. Se colocaban dos poyos, uno para los zurdos y otro para los diestros. Delante del poyo se abre una zanja de aproximadamente medio metro que se llama cueva y es el lugar donde caen los tiradores de tal forma que el brazo ejecutor quede a una altura similar a la de la línea de bolos.

A unos 25 metros por delante de la losera o losa se marca en el suelo una línea, la raya del 10, bien mediante una línea pintada en blanco o segándola más profundamente. Desde esta línea y a otros 4 metros, se coloca un muro de 6 metros de alto llamado la viga o cuerda, considerado el límite de la bolera, aunque como veremos en la forma de puntuación, esta viga tiene mucha importancia y en varias ocasiones se ha de rodear para recoger los bolos caídos.

En esta modalidad, destaca sobre todo su abultado número de bolos, record no sólo en las modalidades y en los juegos de España, sino también de Europa.

Bateo de Oro

El bateo es el aprovechamiento de los arrastres que hacen las aguas de las piedras de cuarzo que en medio de las tormentas y aluviones se rompen liberando las pepitas de oro que llevan dentro. Posteriormente estas pepitas son laminadas por los cantos rodados de los cauces de los ríos, quedando divididas en múltiples y pequeñas partículas, que dado su alto peso van depositándose en los fondos de los saltos de agua, en los remansos de los recodos y en cualquier lugar propicio donde, fuera de las fuertes corrientes, las arenas permitan la filtración de este apreciado mineral.

¿Sabías qué?

El bateo de oro era un sistema de explotación del mineral de forma artesanal, que en la actualidad, debido a su baja rentabilidad, ha pasado a ser un atractivo turístico y deportivo, recomendado como relax frente al estrés de nuestra época.

Los ríos de la zona del Valle del Oro o “Cuarto de los Valles”: Ríos Navelgas, Yerbo y Bárcena, en la zona noroccidental del municipio, son los que reúnen las mejores condiciones para la búsqueda de pepitas de oro con batea. Este territorio donde se encuentra ubicado el pueblo de Navelgas es conocido como el Valle del Oro, dada la abundancia de yacimientos auríferos.

Tras dos siglos de actividad, las minas se abandonaron dejando toda el área devastada por la acción del agua, con numerosas aguaderas, cuevas y rocas desnudas conformando un paisaje lunar. Poco a poco los restos de la antigua explotación fueron cubriéndose de una capa vegetal, notablemente diferente de la del resto del valle, asentada en rocas ácidas y pobres en carbonato cálcico. Diferentes tipos de helechos y yedras precedieron a madreselvas, ruscos, arándanos, espinos, etc., y en pocos decenios la zona recuperó el manto vegetal perdido con la actividad minera. Se puede decir que uno de los atractivos de la ruta actualmente es su espesa y frondosa vegetación, que en momentos puede llegar a parecernos selvática.



¿Cómo se batea?

El proceso es fácil, divertido y muy educativo.
En Navelgas podrás experimentar el bateo en el
Museo de Oro de Asturias.



Paso 1 | Saca la tierra buena

Busca el sitio adecuado: una curva del río, detrás de una piedra grande... donde la corriente deja el material pesado. Coge tierra con una pala, especialmente del fondo, ¡que ahí se esconde el oro!



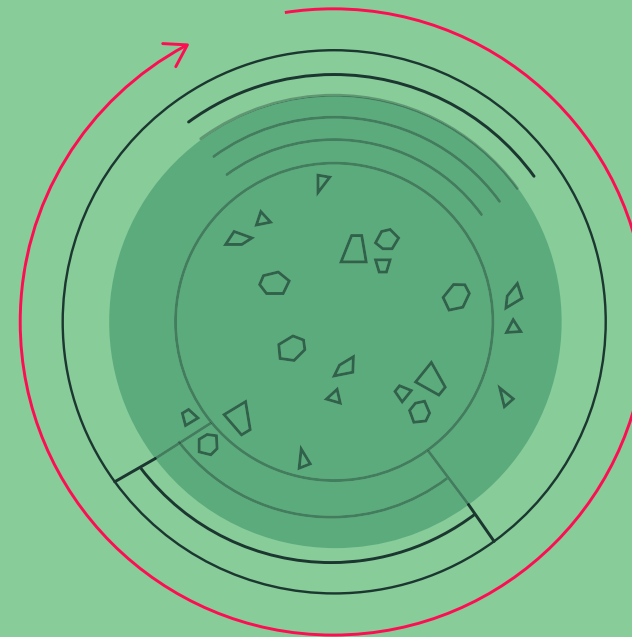
Paso 2 | Llena la batea y remueve

Echa la tierra en la batea (ese plato grande y cóncavo), mételo en el agua y empieza a moverlo suavemente. ¡Que se empape bien! La clave está en soltar los materiales ligeros.



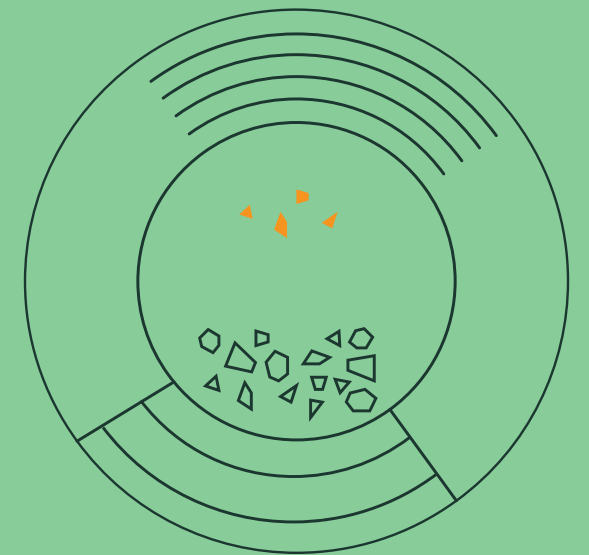
Paso 3 | Lava con arte, sin apurarse

Inclina la batea y deja que el agua se lleve la tierra más clara, mientras los materiales pesados (como el oro) se quedan al fondo. Esto hay que hacerlo con calma y maña, como lo haría un paisano de Tineo de toda la vida.



Paso 4 | Busca la pepita que brilla

Cuando ya solo queda lo más pesado (arena negra, minerales, piedrinas...), mira con atención: si hay suerte, alguna pepita o polvillo de oro reluce. ¡Ahí está el premio!



Chosco de Tineo

El chosco es sin duda el producto más peculiar de Tineo, siendo desde tiempos inmemoriales rey de la gastronomía tineense y plato principal de las fiestas y celebraciones, especialmente en época invernal. Se trata de un embutido crudo-curado, sin duda polivalente. Tiene forma redondeada e irregular y se presenta en piezas de alrededor de un kilogramo.

Los ingredientes varían según la zona e incluso la casa. Van desde el empleo exclusivo del cogote del cerdo al empleo de lengua, pasando por mezclas de éstos con piezas de cabecero de lomo o incluso de papada. Además, se podrán emplear estas piezas tanto enteras como troceadas y mezcladas, una vez seleccionada la carne, se mezcla y adoba (según las piezas sean enteras o troceadas) con pimentón dulce y picante, sal, perejil y ajo durante 4 ó 5 días. Se embute en ciego de cerdo y se ata rodeándolo con una cuerda. Posteriormente se le somete a un proceso de ahumado de unos 15 días, más intenso al principio con el objeto de que pierda pronto la humedad. Para el ahumado suele usarse madera de roble, abundante en los bosques de la región.

Su forma de consumo depende del grado de curación del producto. Si está bien curado se consume en lonchas sin ninguna preparación adicional, mientras que si no lo está tanto, se suele consumir hervido en agua durante una hora aproximadamente (antes se debe pinchar la tripa para que no estalle). Así, podemos comer el chosco en frío, pasados incluso unos días después de haberlo cocinado.



Vaqueiros de Alzada

La práctica de la trashumancia generó diferencias y conflictos con los aldeanos, así como tensiones con las autoridades civiles y eclesiásticas. Todo ello, sumado al entorno físico, provocó el aislamiento de las brañas respecto a sus vecinos y una mayor cohesión entre los Vaqueiros como grupo, unión que aún se mantiene. Sin embargo, esta conexión se da dentro de cada braña, ya que la mayoría permanece aislada del resto.

Vaqueiros y brañas

La braña es la zona de montaña donde el ganado aprovecha los pastos de puerto en verano, delimitada por muros de piedra seca.

La marginación de los Vaqueiros de Alzada como colectivo se tradujo en un trato injusto por parte de Xaldos y Marnuetos. Cuando bajaban al mercado o acudían a una romería, se veían obligados a celebrar sus bailes aparte. En las tabernas, se les servía en vasos de cuerno en lugar de cristal, entre muchos otros detalles marginales.

Las burlas eran constantes, los insultos crueles. Este rechazo injustificado por parte de los Xaldos generó en los Vaqueiros un desprecio recíproco, que expresaban en coplas como:

“Vale más un Vaqueiro que
Veinticinco aldeanos”.

También la Iglesia contribuyó a su discriminación. En algunos templos, una viga dividía el espacio: los aldeanos se situaban en la parte más cercana al altar, mientras que los Vaqueiros debían ocupar la zona trasera. Las iglesias de Naraval y Navelgas tuvieron esta separación.

Además, no accedían por la misma puerta; una inscripción en la losa o en el suelo marcaba la entrada diferenciada. Tampoco podían portar cruces, pendones ni imágenes en las procesiones religiosas.

Los Vaqueiros mantenían una tradición propia: la bendición del ganado por la Virgen Vaqueira, advocación de la Virgen del Acebo.

Otra norma estricta era la prohibición de matrimonios entre Vaqueiros y Xaldos, considerada una tragedia familiar, castigada con el rechazo por ambas partes.

Una expresión de su folclore tiene lugar a finales de julio en la Fiesta de la Vaqueirada, en el Alto de Aristébano, y en septiembre durante la Fiesta de la Trashumancia en la Casa del Puerto.

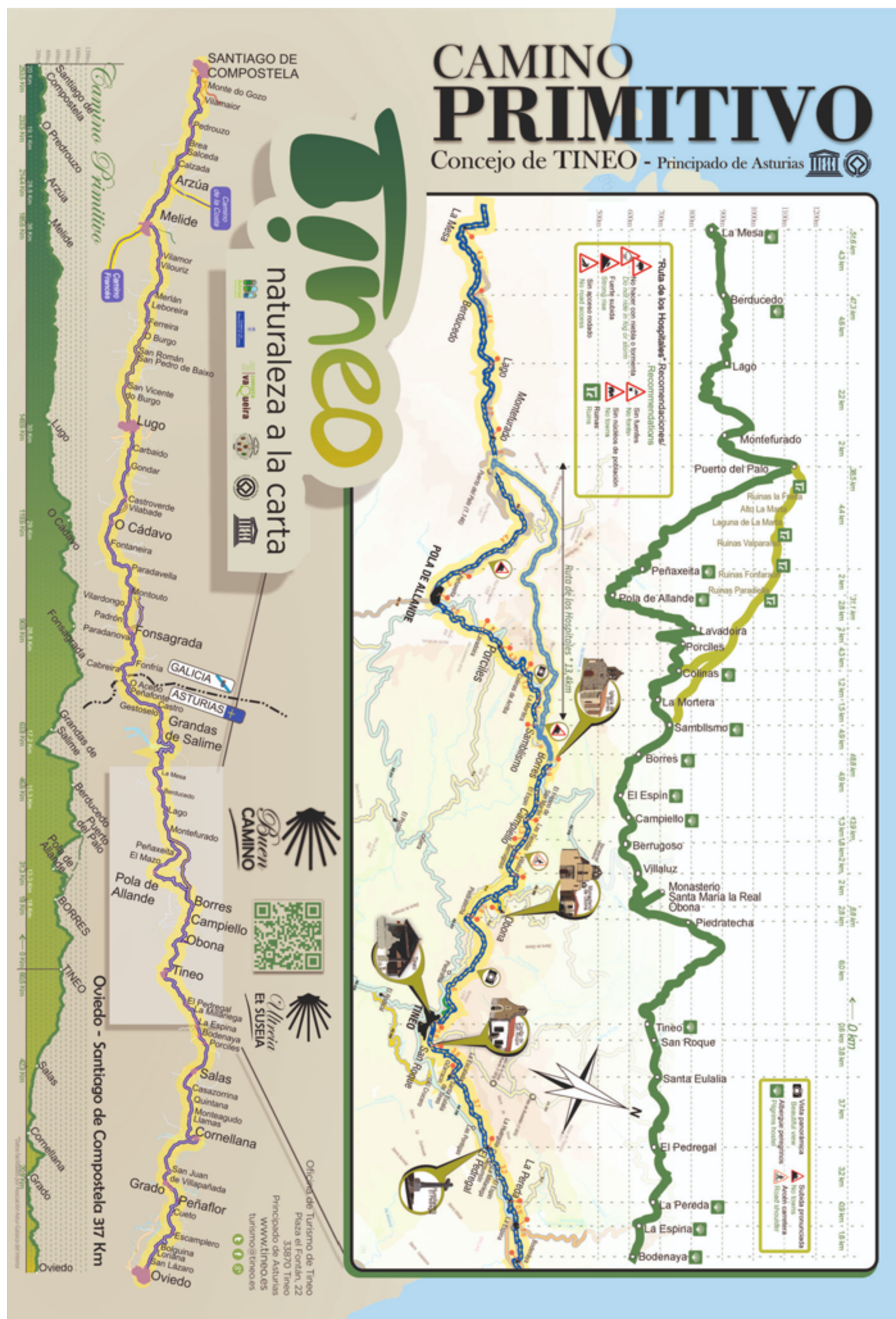
El Arenero

Uno de los mejores espacios para la pesca deportiva, con muerte o sin ella, disponible todo el año. El Arenero, situado a solo tres kilómetros de la villa de Tineo, nació como un proyecto de recuperación medioambiental de una antigua cantera de arena, que había quedado convertida en un “punto sucio”.

Es un lugar excelente para la pesca de la trucha arcoíris durante todo el año. Junto a las instalaciones hay un área recreativa que realza el entorno, además de una red de caminos rurales ideales para el senderismo y el esparcimiento.



Capítulo 3: Camino de Santiago



Un camino con mucha historia

La historia del Camino de Santiago comienza en el S.IX, cuando un pastor llamado Pelayo descubrió el cuerpo de Santiago Apóstol en un campo de Galicia. Santiago, murió 800 años antes de ser encontrada su tumba y fue llevado a Iria Flavia.

Historia del Camino Primitivo

Al ser conocedor de esta historia, el rey Alfonso II “El Casto” decidió construir una capilla en el lugar en el que yacía el Apóstol Santiago. Su itinerario desde Oviedo hasta Santiago de Compostela constituyó el llamado Camino Primitivo, convirtiéndose en el primer peregrino de la historia del Camino de Santiago, de ahí el nombre de Camino Primitivo.

Más tarde ordenó construir un templo mayor para que fueran peregrinos de todo el mundo a su encuentro. Gracias a este gesto Santiago de Compostela fue proclamado como uno de los lugares de peregrinación y religión de todo el mundo, honor que sigue actualmente.

El rey Alfonso II, gobernante del Reino de León, impuso el paso por el monasterio de Santa María la Real de Obona a todos los peregrinos que se dirigían a la tumba del Apóstol. Siendo este monasterio un hito importante del camino primitivo, ya que era un lugar donde recibían auxilio los peregrinos además de hacer imprescindible el paso por el Concejo de Tineo a todos ellos, incluso el rey Alfonso IX, quien otorgó la carta puebla a Tineo en 1222.

Organiza tu camino

En el Camino Primitivo, sobre todo en la época estival, no conviene dejar mucho a la improvisación. La forma tradicional de llegar al destino y dormir en albergue poco a poco se va perdiendo. Tan sólo es posible en los Albergues municipales, y siempre según orden de llegada. Si quieres organizarte te dejamos los mejores preparativos. Tan sólo prepara la mochila. No es necesario mucho equipaje, al contrario, cuanto más ligero mejor.

¿Cómo moverte?

Si inicias el Camino en el origen (Oviedo) llegas andando a Tineo por el Campo de San Roque. Si por el contrario comienzas el Camino en Tineo, el transporte público para llegar es la empresa ALSA. Aunque existe línea de autobús de Tineo a Pola de Allande, esta no pasa por los pueblos del itinerario del Camino Primitivo. Así mismo existe un servicio de taxis.

Credenciales

La credencial o acreditación del Peregrino es el documento entregado a los peregrinos de la Edad Media como salvoconducto. En la actualidad existen modelos oficiales de credenciales. Puedes obtener la tuya en varias páginas de internet, librerías o bien solicitándola presencialmente en la Oficina de Turismo de Tineo. Las normas a tener en cuenta al sellar la credencial son:

La credencial es un documento personal.
Deben figurar al menos dos sellos por día de distintos pueblos.
La credencial no tiene fecha de caducidad, lo que significa que no tiene que hacerse el Camino completo en días consecutivos.
La credencial no genera derechos al peregrino.
En los albergues, debe presentarse la credencial para atestiguar que se está realizado el Camino.

Señalización del camino

Es importante, en tramos con carretera, tener presentes las señales de tráfico y los paneles informativos. La señal que indica que vas por buen camino es la flecha amarilla. Se encuentra en muros o hitos (construcciones bajas de hormigón). En la mayoría del os casos está acompañado del a concha o “vieira” también amarilla.

Servicios sanitarios

Si se precisa atención sanitaria, el Centro de Salud de Tineo tiene el teléfono 985 80 17 17. El teléfono de emergencias es SOS 112.

Transporte de mochilas

Si prefieres olvidarte de tu mochila durante el Camino, o tienes que enviar algún bulto entre localidades o a otro destino, existen varias opciones, como Correos, Taxi Camino o alguna empresa privada.



En ruta

Descripción del trazado y puntos de interés

El Camino Primitivo cuenta con unos 315 km de recorrido (según la guía utilizada), desde Oviedo hasta Santiago de Compostela, conformando así la histórica unión astur-galaica. De ellos, 40 km discurren por el Concejo de Tineo, atravesando su villa, valles, montañas y pueblos.

Entrando por La Pereda, podemos visitar el molino de Bedures, la ermita del Santo Cristo de los Afligidos —de gran tradición jacobea— y la fuente del Reconco.

Este tramo presenta firme embarrado y una pendiente de subida moderada.

A los 2,2 km llegamos al Pedregal, donde encontramos la iglesia de los Santos Justo y Pastor y un humilladero del siglo XVII. Tras 5,5 km de bajada moderada y un último kilómetro de ascenso, alcanzamos el campo de San Roque, con la fuente de las Musas a la derecha y la capilla de San Roque a la izquierda.

Descendemos por el Paseo de los Frailes (0,6 km), donde se halla el monumento al Peregrino (“Reloj de sol del peregrino”) y se disfruta de una espléndida panorámica. En el barrio de Picos de la Villa se encuentra la iglesia parroquial de San Pedro, que alberga el Museo de Arte Sacro.

Ya en el centro de la Villa, capital del Concejo, se conservan tipologías arquitectónicas tradicionales y casonas blasonadas de antiguas familias notables.

Se pueden visitar diversos monumentos dedicados a personajes ilustres como Campomanes, Pedro del Tronco o José Maldonado. Desde aquí comienza una subida destacada hasta Piedratecha, y posteriormente el tramo hacia Obona, donde se encuentra el Monasterio de Santa María la Real, paso obligado del Camino. Aunque requiere un desvío de unos 800 metros, bien merece la visita.

Después de 11,8 km de bajada moderada, se llega a Borres, donde se puede contemplar el albergue que fue el primer hospital de peregrinos.

En este punto, el camino ofrece dos alternativas, ambas de unos 24 km, que parten del Concejo de Tineo y finalizan en el Concejo de Pola de Allande..



Variante de los hospitales

Borres – Berducedo

Si tomamos esta ruta pasaremos por La Mortera donde están los restos de su Palacio, y la capilla San Pascual Baylon.

En Colinas podemos disfrutar de unas vistas únicas.

Llegamos a Porciles, que es paso obligado del Camino Primitivo, donde se encuentra la iglesia de San Roque. En este pueblo se mantiene viva la tradición del juego al Bolo Celta.

Pasamos por el alto de Lavadoira (806 metros de altura), donde despedimos el Concejo de Tineo para entrar en el de Pola de Allande.

En este punto ya sólo nos quedan 2.5 km para un merecido descanso en Allande.

Borres – Berducedo (Desvío por la ruta de los Hospitales.)

Por la Ruta de los Hospitales se recortan aproximadamente 5 km. Es importante extremar la precaución al atravesar esta sierra, especialmente cuando las condiciones meteorológicas son adversas, ya que puede haber desorientación por niebla densa, entre otros riesgos.

Además, en los 13,5 km de este tramo no existen puntos de avituallamiento.



Capítulo 4: Familias



Tineo, un destino ideal para familias

Si se viaja en familia, e incluso si se viaja solo, en Tineo se ofrecen experiencias únicas que hacen de este entorno un lugar idílico para combinar los gustos de toda la familia.

¿Buscamos un plan para hoy?

El oro romano

En la zona de Navelgas existieron antiguas explotaciones de mina de oro romanas. ¿Quieres aprender su historia? Para ello aprendemos en el Museo del Oro, continuamos aprendiendo y practicando la técnica del bateo de oro para terminar haciendo una pequeña ruta por las bocaminas romanas.

Museo del Oro de Asturias / Taller de Bateo

Un buen momento para pescar la cena

Un buen momento de diversión es la pesca en el Coto de Pesca Intensivo de El Arenero. Tanto si se quiere llevar la cena como si queremos aprender, ofrece el alquiler de cañas, la modalidad de con muerte o sin muerte y con un área recreativa para el miembro de la familia que no quiera pescar.

El Arenero / Experiencia pesca

¿Tiramos una bolada?

Los bolos de Tineo son un modalidad única, tradicional y adictiva... Para los más peques, en la bolera de Tineo se encuentra la bolera infantil, donde toda la familia puede conocer este deporte autóctono.

Bolos de Tineo / Experiencia de Bolos

¿Medimos el Carbayo de Valentín?

En la “fala” asturiana, Carbayo es un roble. En Tineo encontramos el ejemplar posiblemente más antiguo de la provincia. Buen momento para ver lo grande que es su tronco e intentar abrazarlo entre toda la familia, y es posible que para conseguirlo se necesiten amigos.

¿Comemos rico y tradicional?

No dejes de probar los potes o por supuesto el Chosco de Tineo. Es posible que terminen gustándote tanto que quieras llevar la receta y cocinar en familia cuando llegues a casa.

Gastronomía / Restaurantes

¿Exploramos la Edad Media?

Adéntrate en los Monasterios del Concejo, e imagina como se vivía en la Edad Media. Luego recorre algún pueblo y contempla su casa blasonada. ¿En cuál te hubiese gustado vivir?

Nuestra Historia

¿Contamos los hórreos y paneras?

Tanto en Tineo como en Tuña o Navelgas se encuentran numerosos elementos etnográficos para conocer cómo era la cultura y forma de vida en Asturias.

Paseos por sus pueblos

¿Una escapada a una fiesta?

Desde una tradicional romería de los numerosos pueblos del Concejo, como a uno de los eventos más característicos e únicos del mismo. Desde el Campeonato de Bateo, a la Vaqueirada vestido de Vaqueiro de Alzada o la imprescindible romería de San Roque.

Fiestas y Romerías

Álbum de Tineo

Si quieres presumir de haber aprendido y conocido Tineo al llegar a casa, no dudes en hacer un cuaderno con las fotografías, pero sobre todo un herbolario y huellas de animales que has visto. Y si quieres que sea completo, apunta también los nombres en asturiano.



Capítulo 5: Qué hacer



¿Dónde comer?

Villa de Tineo

Palacio de Merás

Dirección: C/ Pío Cuervo, 3. Tineo
Teléfono: 985 900 111 / 696 962 645
Web: <https://palaciodemeras.com>
Instagram: [hotelpalaciomeras](#)

Tineo

Dirección: Avenida González Mayo, 28. Tineo
Teléfono: 985 800 710
Facebook: [Bar Tineo](#)

La Alhambra

Dirección: Avenida Oviedo, 3-5. Tineo
Teléfono: 985 900 204
Web: <https://cafeteriaalhambratineo.es>

El Balagar

Dirección: Avenida González Mayo,12. Tineo
Teléfono: 615 128 242
Instagram: [elbalagartineo](#)

El Fornín

Dirección: C/ Eugenia Astur,20. Tineo
Teléfono: 985 801 062
Instagram: [elfornin_tineo_](#)

El Refugio

Dirección: Plaza El Fontán, 18. Tineo
Teléfono: 630 284 129
Facebook: [Sidrería el Refugio](#)

La Griega

Dirección: C/Mayor, 6. Tineo
Teléfono: 680 112 555
Facebook: [Bar La Griega](#)

La Vinoteca

Dirección: C/La Minería, 7. Tineo
Teléfono: 984 707 446
Instagram: [lavinoteca_tineo](#)

La Casina de San Roque

Dirección: Campo de San Roque. Tineo
Teléfono: 985 801 062
Facebook: [Restaurante La Casina](#)

Resto del Concejo

Casa Lula

Dirección: El Crucero
Teléfono: 985 800 238
Web: <https://casalula.com/>
Instagram: [casa.lula](#)

Casa Emburria

Dirección: El Crucero
Teléfono: 985 800 192
Web: <https://casaemburria.com/>

El Rindión

Dirección: El Crucero
Teléfono: 600 532 699

El Nogal Negro

Dirección: El Crucero
Teléfono: 985 051 647
Web: www.cruceropark.es
Instagram: [elnogalnegro](#)

La Nueva Dorada

Dirección: Las Pontigas (El Pedregal)
Teléfono: 985 801 918
Web: <http://restaurantenuevadorada.es/>
Instagram: [nueva_dorada_restaurante](#)

Casa Sole

Dirección: Navelgas
Teléfono: 985 806 044

Casa Vicentón

Dirección: Navelgas
Teléfono: 985 806 010
Instagram: [casa_vicenton_oficial](#)

Casa Nieto

Dirección: Navelgas
Teléfono: 681 971 868
Instagram: [casa.nietogastro](#)

Casa Pipo

Dirección: Plaza General Riego, 26. Tuña
Teléfono: 985 803 756
Web: <https://www.hotelrestaurantecasapipo.es/>

Chigre El Toro

Dirección: Tuña
Teléfono: 649 98 76 28
Instagram: [chigre_el_torro](#)

Casa Herminia

Dirección: Campiello
Teléfono: 985 800 011
Web: <https://www.casaherminiatineo.com/>
Facebook: [Casa Herminia](#)

Casa Ricardo

Dirección: Campiello
Teléfono: 984 240 224
Instagram: [alberguecasaricardo](#)

Casa Vicente

Dirección: El Peligro
Teléfono: 985 901 109 / 633 163 352
Instagram: [parrillacasavicentetineo](#)

Mesón Efrén

Dirección: El Peligro
Teléfono: 985 901 065
Facebook: [Mesón Efren](#)

Mesón La Casera

Dirección: Soto de la Barca
Teléfono: 985 800 459
Web: <https://restaurantelacasera.es/>
Instagram: [restaurantebarlacasera](#)

Mesón El Labrador

Dirección: Piedrafita
Teléfono: 985 800 477

Casa Enrique

Dirección: Pilotuerto
Teléfono: 985 801 153



¿Dónde dormir?

Hoteles

Palacio de Merás ****

Dirección: C/ Pío Cuervo, 3. Tineo
Teléfono: 985 900 111 / 696 962 645
Correo electrónico: info@palaciodemeras.com
Web: https://palaciodemeras.com

Casa Pipo ***

Dirección: Plaza General Riego, 26. Tuña
Teléfono: 985 803 756
Correo electrónico: info@hotelrestaurantecasapipo.es
Web: www.hotelrestaurantecasapipo.es

El Nuevo Semellón (en trámites)
Dirección: Semellón
Teléfono: 693 466 245
Correo: granhotelsemellon@gmail.com

Casa Herminia **

Dirección: Campiello
Teléfono: 985 800 011
Correo electrónico: casaherminiacampiello@gmail.com
Web: www.casaherminiatineo.es

Casa Lula *

Dirección: El Crucero
Teléfono: 985 800 238
Correo electrónico: casa.lula@gmail.com
Web: www.casalula.com

Pertierra *

Dirección: Casares
Teléfono: 699 318 800
Correo electrónico: info@hotelpertierra.com
Web: www.hotelpertierra.com

Pensiones

Casa Sole **
Dirección: Navelgas
Teléfono: 985 806 044
Correo electrónico: casasolenavelgas@gmail.com
Facebook: Casa Sole

Casa Vicente **

Dirección: El Peligro
Teléfono: 985 901 109 / 633 163 352
Correo electrónico: info@pensioncasavicente.com
Instagram: @parrillacasavicentetineo

La Posada **

Dirección: Avenida González Mayo, 25. Tineo
Teléfono: 985 800 410
Correo electrónico: info@pensionlaposada.com
Web: www.pensionlaposada.com

La Posada II **

Dirección: C/ General Riego, 15. Tineo
Teléfono: 985 800 410
Correo electrónico: info@pensionlaposada.com
Web: www.pensionlaposada.com

Rindión **

Dirección: El Crucero
Teléfono: 985 800 238
Correo electrónico: pepelcrucero@hotmail.com

Apartamentos Rurales

Buenavista (3 llaves)

Dirección: Buenavista
Teléfono: 680 240 739
Correo: aptbuenavistatineo@gmail.com
Web: www.buenavistatineo.es

Ca Lulón (3 llaves)

Dirección: Yerbo
Teléfono: 650 764 660
Correo electrónico: info@calulon.com
Web: www.calulon.com

Casa Valentín (2 llaves)

Dirección: Valentín
Teléfono: 985 807 047 / 645 441 719
Correo electrónico: anadevalentin@hotmail.com
Web: www.casadevalentin.es

Güertalera (2 llaves)

Dirección: Navelgas
Teléfono: 613 885 389
Correo electrónico: guertalera@gmail.com
Instagram: @guertalera

L´Arquiecha (2 llaves)

Dirección: Pena
Teléfono: 626 306 007
Correo electrónico: larquiecha@gmail.com
Instagram: @larquiecha

La Pintora (2 llaves)

Dirección: Tuña
Teléfono: 659 812 050
Correo electrónico: landatuna@hotmail.com

Casa Xuanón (1 llave)

Dirección: Folgueras de Muñalén
Teléfono: 664 551 280
Correo electrónico: casaxuanon@hotmail.com
Facebook: Apartamentos Rurales Casa Xuanón

Apartamentos Turísticos

Panerona Centro (2 llaves)

Dirección: Avenida González Mayo, 4. Tineo
Teléfono: 985 801 228 / 635 173 760
Correo electrónico: lapanerona@gmail.com
Web: www.lapanerona.com

Panerona (2 llaves)

Dirección: C/ Marcos Rodríguez, 56. Tineo
Teléfono: 985 801 228 / 635 173 760
Correo electrónico: lapanerona@gmail.com
Web: www.lapanerona.com

Los Balcones (2 llaves)

Dirección: Carretera de San Roque, 8. Tineo
Teléfono: 651 850 334
Correo electrónico: casalosbalcones@gmail.com
Web: www.casalosbalcones.es

Casa Cueirín (2 triskeles)

Dirección: Murias
Teléfono: 699 386 630 / 696 264 571
Correo electrónico: info@casacueirin.es
Web: www.casacueirin.es

Carboneiro (1 triskel)

Dirección: Naraval
Teléfono: 985 804 835
Correo electrónico: pablocamaxima@gmail.com
Web: www.casamaxima.es

Madreselva (1 triskel)

Dirección: La Rebollada
Teléfono: 607839 813
Correo electrónico: reservas@casaruralmadreselva.es
Web: www.casaruralmadreselva.es

Vache (1 triskel)

Dirección: Naraval
Teléfono: 985 804 835
Correo electrónico: pablocamaxima@gmail.com
Web: www.casamaxima.es

Viviendas Vacacionales

Casa Blanco

Dirección: Naraval
Teléfono: 650 947 904
Correo electrónico: vvcasablanca@hotmail.com
Web: www.casablancaasturias.es

Casa Lulo-Mariano

Dirección: Yerbo
Teléfono: 610 356 368
Correo electrónico: casalulomariano@gmail.com
Facebook: Casa Lulo Mariano

Ca’l Coxu

Dirección: Barreiro
Teléfono: 622 923 027

El Fontán

Dirección: Tineo
Teléfono: 678 635 129

La Regueirina

Dirección: Naraval
Teléfono: 629 567 070
Correo electrónico: naraval26@yahoo.es

La Veiga

Dirección: Naraval
Teléfono: 985 804 835
Correo electrónico: pablocamaxima@gmail.com
Web: www.casamaxima.es

Tineo

Dirección: Tineo
Teléfono: 677 421 428

Viviendas de Uso Turístico

La Niña

Dirección: Tineo
Teléfono: 646 103 245

La Panera

Dirección: Folgueras de Cornás
Teléfono: 650 764 660

Vaqueiro

Dirección: Tineo
Teléfono: 634 893 230
Correo electrónico: elenabravo@masdediez.es

Albergues

El Minero (La Pereda)

607 31 47 46
Habitación compartida
Lavadora / secadora
Guardar bicicletas
Cena / desayuno

Mater Christi (Público) (Tineo)

698 82 21 52
Habitación compartida
Lavadora / secadora
Microondas / nevera
Guardar bicicletas

La Plaza (Tineo)

684 61 45 17
Habitación compartida
Habitación independiente
Lavadora / secadora
Microondas / nevera
Guardar bicicletas

Palacio de Merás (Tineo)

985 90 01 11
Habitación compartida
Habitación independiente
Lavadora / secadora
Microondas / nevera
Guardar bicicletas
Cena / desayuno

Casa Ricardo (Campiello)

984 24 02 24
Habitación compartida
Habitación independiente
Lavadora / secadora
Microondas / nevera
Guardar bicicletas
Cena / desayuno

Casa Herminia (Campiello)

985 80 01 11
Habitación compartida
Habitación independiente
Lavadora / secadora
Guardar bicicletas
Cena / desayuno

Casa Pascual (El Espín)

606 24 20 97
Habitación compartida
Cena / desayuno

Santa María (Público) (Borres)

663 78 52 66
Habitación compartida
Microondas / nevera

La Montera (Borres)

625 87 06 79
Habitación compartida
Habitación independiente
Lavadora / secadora
Microondas / nevera
Guardar bicicletas

Samblismo (Samblismo)

623 19 00 06
Habitación compartida
Habitación independiente
Lavadora / secadora
Guardar bicicletas
Cena / desayuno

Los Hospitales (Colinas)

622 82 79 90
Habitación compartida
Habitación independiente
Microondas / nevera
Guardar bicicletas
Cena / desayuno



Experiencias

Bolos

¿Una partida de bolo celta?

Aprende nuestro deporte autóctono, el Bolo Celta, deporte único en el mundo que ya practicaban los romanos, los griegos e incluso, los egipcios.

Contacto
LUGAR: Bolera de San Roque

TELÉFONO: 664 753 297

WEB. www.bolocelta.es/bolocelta

EMAIL. diego2t17@gmail.com

TEMPORADA:
De Marzo a Septiembre (incluido)

HORARIO:
Todos los días
Mañanas de 10:30 – 14:00 h.
Tardes de 15:30 – 19:30 h.

DURACIÓN:
1 hora (Aprox. dependiendo del número de personas)

PERSONAS.:
Mínimo 2

PRECIO:
Adultos: 7€
Niños (3 a 12 años incluido): 4€
Grupos de 8 personas: Adultos: 6€ | Niños 3€

Incluye:
Explicación de las reglas del juego, material y práctica del mismo.

RECOMENDACIONES:
Llevar ropa cómoda o deportiva

RESERVAS:
Mínimo 24 horas antes por correo o WhatsApp

FORMA DE PAGO:
Efectivo o Bizum

Bateo

En busca de El Dorado

Navelgas, conocido como el Valle del Oro por la abundancia de yacimientos auríferos, es el lugar perfecto para conocer más sobre este metal y su importancia en la historia del occidente astur.

El Museo del Oro ofrece el Taller de Bateo donde poder sentir de primera mano la sensación de encontrar oro y llevártelo para casa.

Contacto
LUGAR: Museo del Oro de Asturias. Navelgas

TELÉFONO: 985 806 018

WEB. www.museodeloro.es

EMAIL. info@museodeloro.es

TEMPORADA:
De 1 de Marzo al 8 de Diciembre

HORARIO:
Martes tarde a Domingo mañana
12:00 | 13:00 | 17:00 | 18:00 | 19:00 (horario ampliado)

DURACIÓN: 30 minutos

PRECIO:
Cubo de bateo: 2€
Contenido del cubo (arena con 3 pepitas de oro natural y probeta)

Incluye:
Demostración y explicación de la técnica del bateo.No está incluida la entrada al Museo.

RECOMENDACIONES:
A partir de 5 años

RESERVAS:
www.museodeloro.es

FORMA DE PAGO:
Efectivo | Tarjeta

Senderismo

Siente el espíritu del Camino de Santiago

Recorre una parte del Camino Primitivo que atraviesa Tineo y conoce su historia y los paisajes que lo rodea. Al finalizar coge fuerzas con una degustación de productos típicos.

Contacto
LUGAR: Senderos de Bienestar. Avda. González Mayo, 25. Tineo

TELÉFONO: 636 688 991

WEB: www.senderosdebienestar.es

EMAIL. info@senderosdebienestar.es

TEMPORADA:
Todo el año. Consultar disponibilidad y climatología

HORARIO:
De Marzo a Septiembre, de Lunes a Viernes
De Octubre a Febrero, todos los días
10.00 h

DURACIÓN: 3 horas

PERSONAS:
Mínimo 2
Máximo 10

PRECIO:
Adulto: 35€
5 a 15 años (incluido): 10€
0 a 4 años: gratuito

Incluye:
Excursión guiada de 8 kilómetros de distancia por el Camino Primitivo y alrededores y degustación de productos típicos de Tineo.

RECOMENDACIONES:
Llevar ropa cómoda o deportiva

RESERVAS:
Mínimo 24 horas antes por correo o WhatsApp

FORMA DE PAGO:
Efectivo o Bizum

Pesca

Pesca todo el año
Practicar la pesca deportiva (con o sin muerte) es posible durante todo el año en este lago. Ideal para disfrutar en familia. Cuenta con área recreativa, sala de descanso, bar y aseos. Es completamente accesible y los permisos se gestionan allí mismo.

Contacto
LUGAR: El Arenero. El Crucero

TELÉFONO: 659 122 694

TEMPORADA:
Todo el año

HORARIO:

Verano:
10.30 a 15.00 h
15.00 a anochecer

Invierno
9.30 a 14.00 h
14.00 a anochecer

PRECIO:
Pesca sin muerte:
Adulto: 15€ [Media Jornada: 9€]
0 a 14 años (incluido): 6€ [Media Jornada: 4€]

Pesca con muerte:
Adulto: 3€ [+7€/Kg por trucha capturada]
0 a 14 años (incluido): 1,5€ [+7€/Kg por trucha capturada]

Incluye:
Entrada al coto, permiso y pesca. Alquiler de equipos no incluido (6€)

RECOMENDACIONES:
Ropa y calzado de abrigo

RESERVAS:
Teléfono 659 122 694

FORMA DE PAGO:
Efectivo | Tarjeta

Yoga

En el Campo de San Roque, símbolo de la villa de Tineo, practica con tu familia y amigos, una clase de actividad física donde trabajas fuerza, resistencia, flexibilidad y control postural combinando la respiración e incluye meditación.

Contacto
LUGAR: Senderos de Bienestar. Avda. González Mayo, 25. Tineo

PUNTO DE REUNIÓN: Campo de san Roque

TELÉFONO: 636 688 991

WEB: www.senderosdebienestar.es

EMAIL: info@senderosdebienestar.es

TEMPORADA:
Todo el año. Consultar disponibilidad y climatología

HORARIO:
12.00 h y 17.00 h

De Marzo a Septiembre: Lunes a Viernes
De Octubre a Febrero: Todos los días

DURACIÓN:
1.30 horas

PERSONAS:
Mínimo 2
Máximo 15

PRECIO:
Adulto: 15€
5 a 15 años (incluido): 10€
0 a 4 años: gratuito

Incluye: Sesión de yoga y meditación

RECOMENDACIONES:
Llevar ropa cómoda, esterilla y manta (posibilidad de alquiler)

RESERVAS:
Mínimo 24 horas antes por correo o WhatsApp

FORMA DE PAGO:
Efectivo o Bizum

Experiencia ecológica

Descubre el Bosque Ecológico

Acércate a la gestión ecológica del bosque, a la producción de castaña y nuez, comprueba el funcionamiento del molino de agua, del antiguo sistema de riego por pozos comunicados y de más elementos que componen esta finca de 6 hectáreas.

Contacto
LUGAR: BosqFrut. Villatresmil

TELÉFONO: 667 331 628

WEB: www.bosqfrut.com

EMAIL: bosqfrut@icloud.com

TEMPORADA:
Todo el Año

HORARIO:
Viernes y Sábados
11:00 y 16:00 h.

DURACIÓN:
2 horas
PERSONAS:
Mínimo 2

PRECIO:
Adulto: 15€
7 a 17 años (incluido): 10€
0 a 6 años: gratuito

Incluye: Explicación y manejo de bosque autóctono como proveedor de alimento ecológico sin gluten para consumo humano. Muestra de elementos etnográficos. Diversos talleres estacionales. Cata de productos.

RECOMENDACIONES:
Llevar calzado cómodo

RESERVAS:
Mínimo 24 horas antes

FORMA DE PAGO:
Efectivo | Tarjeta | Bizum

Gastronómica

Viaje al corazón de la mantequilla

Al adentrarte en el museo de la fábrica podrás experimentar en persona el proceso de elaboración, que hace de esta mantequilla algo único y especial. Explorando las instalaciones aprenderás sobre los utensilios que empleamos, las técnicas de nuestros maestros mantequeros...

La mezcla de elementos interactivos con físicos no resultará indiferente a nadie. Sea en familia, con el colegio, con amigos... ¡no dudes en venir a conocernos, no existe edad para aprender algo nuevo!

Contacto
LUGAR: Polígono Industrial La Curiscada Calle F 19-37 · 33877 · Tineo · Asturias

TELÉFONO: 985 801 087

EMAIL: museo@mantequeradetineo.com

WEB: mantequillalorenzana.com

TEMPORADA:
Todo el año. Obligatorio cita previa.

HORARIO:
De Lunes a Viernes
9.00 a 13.30 horas

DURACIÓN:
90 minutos

PERSONAS:
Mínimo 2

PRECIO:
Entrada gratuita

RECOMENDACIONES:
Llevar ropa cómoda o deportiva

RESERVAS:
Mínimo 72 horas antes

Ganadera

Ganadero por un día

¿Quieres ser ganadero/a por un día y participar en las tareas de cuidado de los animales? Acércate a esta ganadería, da de comer a los terneros y colabora en sus quehaceres diarios.

Contacto
LUGAR: Ganadería San Luis. Berzana

TELÉFONO: 630 292 778

EMAIL: sanluistineo@gmail.com

TEMPORADA:
Todo el año

HORARIO:
Todos los días
12:00 y 15:00 h.

DURACIÓN:
1 hora

PERSONAS:
Mínimo 2

PRECIO:
Adulto: 6€
7 a 14 años (incluido): 3€
0 a 6 años: gratuito

Incluye: Explicación del trabajo diario del ganadero, alimentar a los animales y si el tiempo lo permite, trabajos tradicionales al aire libre.

RECOMENDACIONES:
Llevar ropa cómoda

RESERVAS:
Mínimo 24 horas antes

FORMA DE PAGO:
Efectivo | Bizum

Apicultura

Conoce el mundo de la abeja

Descubre el mundo de la reina, los zánganos y las obreras. Observa cómo es el interior de las colmenas y la vida que en ella habita. Y prueba una miel deliciosa que sabe a todos los sabores del bosque.

Contacto
LUGAR: Anzas, 2

TELÉFONO: 679 126 052

FACEBOOK: L' enxame de ORO

EMAIL. elenxamedeoro@hotmail.com

TEMPORADA:
De Marzo a Octubre (Exceto última quincena de agosto y mes de septiembre)

HORARIO:
Todos los días
11:00h.

PERSONAS:
Mínimo 4
Máximo 10

PRECIO:
Adultos: 10€ (opción 1) | 12€ (opción 2)
Niños (7 a 14 años incluido): 5€ (opción 1) | 6€ (opción 2)

Incluye:
1ª opción: Explicación del trabajo de apicultor, visita a las instalaciones, taller de velas, foto de recuerdo, cata de mieles, regalo de tarrito de miel y vela elaborada por el propio visitante.
2ª opción: Todo lo de la opción 1ª, más visita a los colmenares de Coucellín (uno de ellos cortín tradicional). Comida en Campiello (opcional no incluida)

RECOMENDACIONES:
Llevar ropa cómoda o deportiva. Abstenerse personas alérgicas a la picadura de abeja.

RESERVAS:
Mínimo 1 semana antes

FORMA DE PAGO:
Efectivo

Vaqueira

¿Dónde pastan nuestras vacas?

Visita la braña vaqueira de Cezures, a los pies del Pico el Gallo (1.011m de altitud) y experimenta el mundo de la cría y el cuidado de la Asturiana de los Valles, raza bovina autóctona, y conoce un pueblo muy nuestro como son los Vaqueiros de Alzada.

Contacto
LUGAR: Manxar Vaqueiro. Cezures, 11

TELÉFONO: 607 839 812

WEB: www.manxarvaqueiro.com

EMAIL: cezuresbueno@gmail.com

TEMPORADA:
Todo el año

HORARIO:
Lunes a Sábado
10:30 h.

DURACIÓN:
1 hora

PERSONAS:
Mínimo 2
Máximo 8

PRECIO:
Adulto y niño: 5€
0 a 4 años (incluidos): gratuito

Incluye: Explicación del trabajo diario de la ganadería de ternera asturiana, visita a los pastos situados en el Pico el Gallo

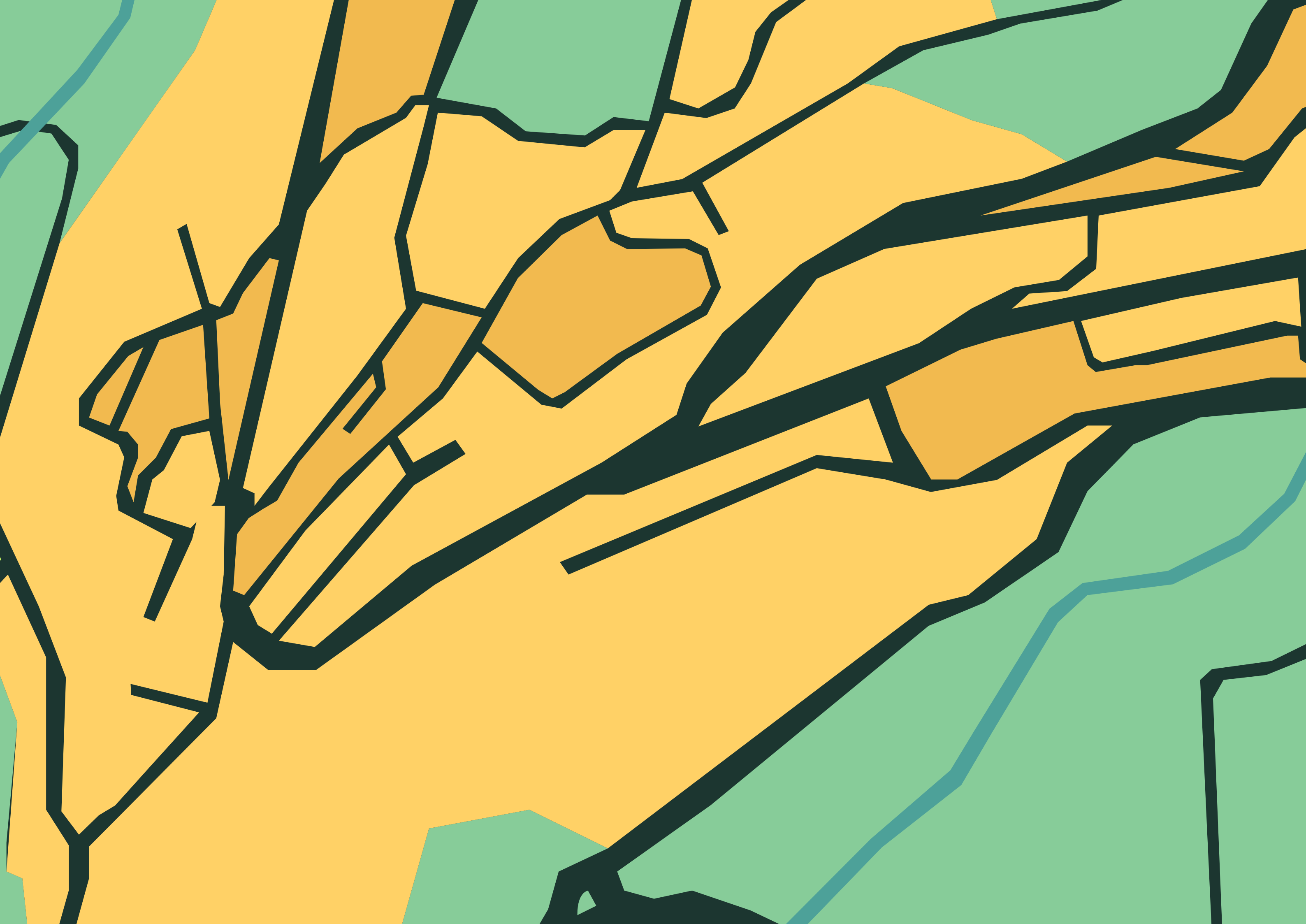
Degustación de productos típicos (por encargo):
5€/persona

RECOMENDACIONES:
Llevar ropa cómoda y de abrigo

RESERVAS:
Mínimo 48 horas antes

FORMA DE PAGO:
Efectivo







Oficina de Turismo de Tineo

Plaza de El Fontán, 22. 33870
Tineo (Asturias)
+34 985 90 02 02
turismo@tineo.es

Oficina de Turismo de Navelgas

Barrio de San Nicolás, 33873
Navelgas (Asturias)
+34 985 80 60 18
info@museodeloro.es