



OVIEDO LLAMBIÓN

Del 20 de mayo al 14 de junio de 2026

Tras el éxito cosechado en las dos primeras ediciones, vuelve Oviedo Llambión, con el objetivo de que los visitantes puedan conocer nuestras pastelerías y algunos de sus dulces más emblemáticos.

Esta actividad está impulsada por el Ayuntamiento de Oviedo y pensada para los turistas que visiten la ciudad durante estos meses y pretende mostrar lo mejor de nuestras confiterías, darlas a conocer en caso de nuevos proyectos o reforzar la oferta de los más reconocidos. Tú puedes ser parte de esa ruta tan deliciosa que hemos denominado "Oviedo Llambión" y en la que no debería faltar nadie que haga las cosas bien y con cariño. Cuenta con la colaboración del Gremio de Artesanos Confiteros del Principado de Asturias.

CONDICIONES DE PARTICIPACIÓN

Los visitantes abonarán el importe del producto seleccionado por cada confitería directamente en el establecimiento. Se trata de que los turistas se adentren en nuestras pastelerías a través de un producto gancho.

- Estar ubicada en el municipio de Oviedo y ser una confitería dada de alta legalmente y al corriente del pago de impuestos municipales.
- Tener obrador propio, ya sean en las mismas instalaciones o en otro lugar (no podrán participar establecimientos que no elaboren al menos el 50% de lo que venden).
- Ofrecer un pastel, pedazo de tarta u otro producto dulce elaborado por la propia pastelería a un precio promocional de entre 3 y 4 euros del 20 de mayo al 14 de junio de 2026 (cada persona solo podrá adquirir a ese precio una única unidad para evitar abusos, salvo consentimiento expreso de la propia pastelería).

La participación en esta acción es gratuita e irá acompañada de una amplia promoción, con lo que participar en ella tendrá notable repercusión y le permitirá obtener gran visibilidad. Solamente tendrán que aportar una caja con productos del establecimiento, bien para una de las catas (50 personas), o bien para el sorteo, valorada en al menos 50 €

El plazo de inscripción estará abierto del 28 de abril al 7 de mayo. Los interesados en participar deberán cubrir este formulario online proponiendo tres dulces en orden de preferencia, de los que la organización les aprobará uno, para que no se repitan los pasteles o creaciones en varios locales:

<https://www.gustatioeventos.es/evento/es/gustatio/oviedo-llambion-2026>

Se creará una imagen del evento, se entregarán pegatinas identificativas y carteles a los establecimientos, se dejará material en los hoteles y oficinas de turismo para su difusión y se realizará una presentación a los medios a la que se les invitará a asistir.

Se creará un "Pasaporte Llambiión", en el que los visitantes podrán ir sellando en cada pastelería tras consumir el producto elegido. Con tres sellos se entrarán en un sorteo de diez lotes de productos. Los pasaportes se deberán introducir en las urnas decorativas que cada pastelería tendrá durante esos días en su mostrador. Los ganadores se conocerán a la finalización del evento.

Se realizarán dos catas o showcookings sobre el mundo dulce, para ser noticia durante estas próximas semanas y crear cultura gastronómica:

-Miércoles 20 de mayo, en el Instituto Técnico de Pastelería y Panadería Asturiana: Masterclass de Lluç Crusellas, nombrado mejor maestro chocolatero del mundo en el año 2022. Abierta tanto a los confiteros participantes, que tendrán dos plazas en la actividad, como al público general.

-Martes 26 de mayo, en el Auditorio Príncipe Felipe: Cata "Oviedo Llambiión" y Homenaje a Rialto por su centenario. Como viene siendo habitual dentro de Oviedo Llambiión, se celebrará una segunda actividad más centrada en Oviedo y su historia confitera. Se degustarán cuatro dulces y, coincidiendo con el 100 aniversario de la Confitería Rialto, se llevará a cabo un homenaje por este centenario. Abierta tanto a los confiteros participantes como al público general.

Para dudas y sugerencias pueden ponerse en contacto con Gustatio en el teléfono 984 11 74 00 en horario de 9 a 14 horas de lunes a viernes.