

PRODUCTO LOCAL Y PATRIMONIO VIVO

La Rula y la subasta de la angula

En el puerto de San Juan de la Arena, el oficio más antiguo de la ría sigue marcando el ritmo del invierno.

San Juan de la Arena es la capital angulera de España. Frente al muelle del Nalón, la Cofradía de Pescadores "San Juan Bautista" concentra la subasta de mayor volumen de angula de toda Asturias: un oficio regulado que arranca cada noviembre, dura hasta marzo y genera uno de los rituales gastronómicos más esperados del Cantábrico.

📍 UBICACIÓN

El Muelle s/n, San Juan de La Arena, Soto del Barco

👥 COFRADÍA

San Juan Bautista · Tel. 985 586 021

🏆 PRODUCTO ESTRELLA

Angula del estuario del Nalón

🍴 TIPO DE RECURSO

Lonja, rula y patrimonio vivo

📅 CAMPAÑA

Noviembre – marzo (30 días efectivos por pescador)

🏠 CENTRO PUERTA DEL MAR

Gratuito · Grupos con cita · 985 586 558

🏷️ PRECIO EN LONJA

400 – 1.200 €/kg (habitual de campaña)

🏆 FESTIVAL

XXXIX Festival Gastronómico de la Angula (27/2–1/3/2026)

Capital angulera de España

La ría del Nalón acumula los registros de venta de angula más antiguos de Europa: los libros de la cofradía arrancan en 1952 y documentan décadas de una actividad que hoy convive con estrictos planes de gestión. La Cofradía de Pescadores "San Juan Bautista" opera la rula donde se subasta la mayor cantidad de angula de Asturias. En los mejores años del siglo pasado, el estuario del Nalón aportaba cerca del 60% de las capturas asturianas. El pico histórico llegó en la temporada 1977-78, con alrededor de 60 toneladas capturadas en toda Asturias; en 2021, la cifra había bajado a 1.087 kg

totales en la región —un dato que explica tanto la urgencia de la regulación como el carácter excepcional del producto.

Desde 1995, el Principado ha reducido el número de licencias en un 60% y ha prohibido la pesca recreativa. La campaña 2025-2026, regulada por Resolución de 8 de octubre de 2025, fija un máximo de 30 días efectivos de pesca por profesional durante todo el periodo noviembre-marzo, con planes de gestión específicos para el Nalón. El arte permitido es el cedazo tradicional.

El primer lote de la temporada tiene carácter ritual: en noviembre de 2024 se subastó a 12.000 €/kg (récord histórico), donado a los afectados por la DANA de Valencia. El precio habitual de campaña oscila entre 400 y 1.200 €/kg según disponibilidad y época.

Un oficio que se aprende mirando

La rula de San Juan de la Arena no es un museo ni un espacio habilitado para visitas interiores: es un edificio portuario de trabajo activo. Su valor turístico está en lo que representa desde el exterior: el muelle, las embarcaciones, el olor a sal y el ritmo del estuario. La visita más honesta es la que rodea el puerto a pie, observa la actividad profesional sin interferir y conecta los puntos entre la ría, la subasta y la mesa.

Para completar el relato, el Centro de Interpretación "Puerta del Mar" —instalado en el mismo edificio portuario— ofrece visitas guiadas gratuitas para grupos de 6-7 personas con cita previa (Tel. 985 586 558). Sus contenidos permanentes incluyen el ciclo de vida de la angula, las fábricas de conservas históricas de la ría y la etnografía del municipio de Soto del Barco.

Del estuario a la experiencia gastronómica

1 El entorno del muelle

El paseo por el puerto de San Juan de la Arena permite observar el edificio de la rula, las embarcaciones de la cofradía y la desembocadura del Nalón. Una visita visual y breve, perfecta para enlazar con un paseo por el pueblo o la playa.

2 Centro Puerta del Mar

Primera planta del edificio portuario. Acceso gratuito para grupos con cita previa. Explica el ciclo de vida de la anguila europea, la historia de la pesca en el estuario y las conservas artesanales de la comarca. Contacto: 985 586 558 / turismo@sotodelbarco.com.

3 La subasta (temporada noviembre-marzo)

Si la visita coincide con la campaña, el ambiente en el entorno de la lonja cambia visiblemente. No es posible acceder al interior durante la subasta, pero el movimiento de barcos, compradores y transportistas forma parte del espectáculo portuario.

4 Festival Gastronómico de la Angula (XXXIX edición, 27/2-1/3/2026)

Celebrado cada año en La Arena durante el último fin de semana de febrero. Fiesta de Interés Turístico del Principado de Asturias: menús especiales con angula, actividades y degustaciones en restaurantes y establecimientos del municipio. Necesaria reserva previa.

Sostenibilidad y consumo responsable

La anguila europea (*Anguilla anguilla*) está clasificada como especie en peligro crítico de extinción por la UICN. Solo el 8,7% de las angulas que llegaban al estuario antes de 1980 llegan hoy. La gestión asturiana —planes de captura específicos, licencias limitadas, veda de recreativa— es un modelo de precaución, pero el recurso es frágil.

El relato turístico alrededor de la angula debe fomentar siempre el consumo dentro del marco legal: restaurantes homologados, producto procedente de lonja regulada y respeto a la temporada oficial. La angula fuera de campaña que aparece en carta sin garantías de origen es una señal de alerta.

Consejos prácticos

Antes de venir

- Confirmar fechas de campaña oficial en pesca.asturias.es.
- Reservar en el Centro Puerta del Mar con al menos unos días de antelación (grupos de 6-7 personas).
- Para el festival (última semana de febrero), reservar restaurante con semanas de antelación: el aforo se llena rápidamente.

Durante la visita

- Observar la rula desde el exterior sin interferir en la actividad profesional.
- Preguntar en restaurantes por disponibilidad real y origen del producto.
- Combinar la visita con el paseo por La Arena y la desembocadura del Nalón.

Alérgenos

La angula y sus preparaciones habituales (aceite, ajo, guindilla) implican pescado. En menús de festival conviene comunicar alergias o intolerancias al reservar.

Galería

El pueblo pescador, la angula y la lonja asturiana: tres imágenes para entender el relato de La Arena.



San Juan de la Arena desde San Esteban de Pravia, al otro lado de la desembocadura del Nalón.



Angula: el alevín juvenil de anguila europea (*Anguilla anguilla*) que llega a los estuarios atlánticos cada otoño-invierno.



Lonja de pescado en Cudillero — el mismo modelo de rula costera que opera en San Juan de la Arena con la angula del Nalón.

Vídeos

El festival de la angula y el producto en lonja: dos documentos audiovisuales de La Arena.



XXXVIII Festival Gastronómico de la Angula en San Juan de la Arena (Soto del Barco), edición 2023.



Reportaje de TPA sobre el precio de la angula en la lonja de San Juan de la Arena, durante una temporada de mayor abundancia.

Recursos útiles

Fuentes oficiales para planificar la visita, consultar la campaña pesquera y localizar restaurantes.

Cofradía San Juan Bautista — Pesca Asturias

Ficha oficial de la Dirección General de Pesca Marítima: instalaciones, cofradía e imágenes del puerto.

Ordenación pesquera del Principado

Normativa oficial de campañas, planes de gestión y regulación de la angula en Asturias.

Festival Gastronómico de la Angula

Ficha del Principado sobre la fiesta de interés turístico celebrada en Soto del Barco.

Centro Puerta del Mar

Centro de Interpretación de la Ría del Nalón: ciclo de vida de la angula, conservas históricas y etnografía.

Dónde comer — Bajo Nalón

Directorio oficial de restaurantes del destino para localizar establecimientos con angula en carta.

Gastronomía del Bajo Nalón

Página oficial del destino con el relato de productos locales y tradiciones culinarias comarcales.



Guía turística digital · Producto Local y Patrimonio Vivo

© Destino Bajo Nalón
ID: GAS-SDB-003 · Versión v2.0 · 27/05/2026