

El chosco vuelve a su origen y se hermana con los Criadores del Gocho Asturcelta

La Feria de Muestras de Tineo concluye hoy con el reconocimiento a la Fundación Automáticos Tineo y los premios a los mejores stands

D. Álvarez
Tineo

Si un sabor identifica la Feria de Muestras de Tineo es el del chosco. El tradicional embutido suroccidental ha ido haciéndose un hueco dentro de la gran oferta que se encuentra en el recinto ferial de Santa Teresa y pocos son los que se van de la cita comercial sin probar las pizzas de chosco, la empanada o simplemente una rodaja del embutido. Es más, el domingo de la feria ya se conoce como el día del chosco, puesto que es la jornada reservada dentro del programa para descubrir nuevas formas de incorporar el producto a las recetas tanto tradicionales como más vanguardistas.

«Intentamos darle difusión con maneras totalmente diferentes de comerlo a la tradicional, este año doblamos las bases de pizza que realizamos en ediciones anteriores y no nos van a llegar», cuenta el presidente de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) Chosco de Tineo, Agustín Menéndez, que afirma que «año a año nos sorprendemos más, notamos que la gente no marcha de Tineo sin probar el chosco». Además, en esta edición de la feria, la IGP fue nombrada embajadora de la cita comercial.

La propuesta gastronómica con chosco que se realizó ayer en la feria consistió en incorporar el embutido tinetense a un plato típico mexicano, la chimichanga (un burrito frito). El cocinero televisivo Chris-

tian González fue el encargado de elaborar la receta en directo en la carpa de actividades, que completó el aforo. Además de chosco, el plato incluía carne de gocho asturcelta, puesto que la Asociación de Criadores del Gocho Asturcelta y la IGP Chosco de Tineo se hermanaron en el evento.

«La base del chosco en su día fue el gocho asturcelta que era el que había en la zona donde se elaboraba», apunta Menéndez para explicar la razón del hermanamiento gastronómico. No obstante, esa relación se rompió en los años setenta del pasado siglo, cuando la raza fue desapareciendo. Ahora con 70 criadores, 20 de ellos que comercializan la carne, vuelven a hacerse choscos de gocho asturcelta.

«Este hermanamiento es como volver a nuestros inicios y nos hace mucha ilusión, porque el chosco es el producto bandera del embutido asturiano, el que mejor materia prima lleva del cerdo y, para nosotros, retomar esta relación es muy importante», asegura el presidente de la asociación, Moisés Noval.

De hecho, dentro de la IGP ya hay elaboradores que apuestan por la raza autóctona para elaborar chosco y otro tipo de embutidos. Es el caso de la chacinera Gancedo, que tiene una línea de productos elaborados con la carne del gocho asturcelta. Víctor Gancedo explica que al ser un animal que se cría en libertad y que tiene un periodo de maduración más largo, de 12 meses,



Por la izquierda, Moisés Noval y Agustín Menéndez, en el acto de hermanamiento. | D. Á.



El concurso de entibadores. | D. Á.



Christian González, con tres ayudantes del público, explica la receta de la «chimichanga». | D. Á.

consigue otras características. «A mí me gusta la calidad de su carne, la diferencia que se nota al degustar el producto, tiene más potencia de sabor y es más jugoso», describe.

Entibadores

Además, ayer en el recinto ferial se pudo disfrutar del deporte tradicional con el concurso de entibado-

res villa de Tineo, que como cada año sorprende a los visitantes que pueden ver parte del trabajo que se desarrollaba en el interior de la mina.

Todo ello en un día que contó con una gran afluencia de público. Desde la apertura de puertas del recinto, a las once de la mañana, los visitantes abarrotaban los pasillos

de la feria, algo que siguió incrementándose a medida que pasaban las horas. Hoy es el último día de la feria, en el que continúan las actividades complementarias centradas en diferentes actuaciones musicales a lo largo del día, además del homenaje a la Fundación Automáticos Tineo y la entrega de premios a los mejores stands del certamen.



R. D. Á.



R. D. Á.

Marcha de apoyo a la gran senda del Navia

La marcha en apoyo de la gran senda del Navia, celebrada ayer, contó con la participación de 325 personas, que recorrieron 17 kilómetros entre Illano y Boal, coincidiendo con la celebración del Día Regional del Senderismo. La organización corrió a cargo de la Asociación Pico Castro de Illano y de la Sociedad de Amigos de Boal, que, además programaron una fiesta de convivencia, informa D. Á. En la imagen, el inicio de la marcha.

Casiellas, en Valdés, recupera su fiesta del Cristo

La localidad valdesana de Casiellas celebró ayer la fiesta tradicional del Cristo, después de 38 años sin haberla organizado y coincidiendo con el centenario de la primera vez que se realizó. El pueblo, de 27 habitantes, reunió a familiares y amigos para disfrutar de una misa y del reparto del bollo, en una comida de hermandad que recuperó la tradición de festejar juntos, informa D. Á. En la imagen, la comida popular.