



Dos imágenes del ambiente en la Feria de Muestras de Tineo, ayer a mediodía. | D. A.

Demelsa Álvarez
Tineo

La Feria de Muestras de Tineo, un éxito al sumar 45.000 visitas

«Son 8.000 más que el pasado año y el domingo se pudo superar el récord de un solo día», subraya el director, Marcos da Rocha

La Feria de Muestras de Tineo cerró este lunes las puertas de su trigésima tercera edición con muy buenas cifras. A falta de concretar todas las entradas vendidas en la jornada final, se han superado los 45.400 visitantes, casi 8.000 más que en la edición anterior. Tanto la organización como los expositores coinciden en que el domingo fue un día de récord, con el ferial abarrotado de gente.

«Tanto por la afluencia de público como por el sentir que nos trasladan los expositores, podemos decir que está siendo una buena feria», señaló el edil y director de la cita comercial, Marcos da Rocha, quien recaló que el domingo, «si no lo superamos, estuvimos a pun-

to de batir el récord de asistencia de visitantes en un solo día». Por ello, tiene claro que «hay que seguir apostando por el escaparate que es la Feria de Muestras de Tineo».

De récord también cree que fue el domingo el tineoense Luis López, de la quesería Tierra de Tineo, que asegura que en todo el día no pudo tomarse un descanso. «Ade-

más de lo que vendemos aquí, la feria repercute en el día a día porque la gente se interesa por saber dónde pueden comprar nuestros productos y también contactamos con los distribuidores», expuso.

Catorce ventas cerró en la feria Talleres José Manuel, de Cangas del Narcea, entre tractores pequeños y aperos, por lo que sus respon-

sables no dudan en calificar el certamen de este año como «uno de los mejores» que le tocó vivir desde 2018, cuando logró un hueco para exponer. «Tenemos precios especiales de feria e hicimos mucha venta directa, además de los contactos», explicó José Manuel Menéndez, que destaca la cantidad de gente que se acercó a conocer su

maquinaria tanto de Asturias como de fuera de la región, incluso de Andalucía.

Para cerrar el certamen, la organización, también con el voto de los visitantes, eligió a los mejores expositores. Este año los reconocimientos fueron para Cierrastur y Floristería Domingo, valorado este último también como mejor stand local. En el exterior, se impuso Farming Agrícola. En la carpa de artesanía se llevaron el premio Mel by Malena y Artesanía en olivo, mientras que en el rincón gastronómico el bar tineoense La Griega, ambientado en un antiguo bar tienda de pueblo, fue el mejor valorado. Además, también se rindió homenaje a la Fundación Automáticos Tineo por su promoción de la cultura y el apoyo a los jóvenes estudiantes del concejo con su programa de becas.

Los productores de ostra vendieron 24.000 unidades en el festival de Castropol

«Fue un éxito, el evento crece y atrae a más gente», celebra la cultivadora Nuria Núñez

D. Álvarez, Castropol

La gastronomía llenó Castropol con la celebración del festival «Somos la ostra», que se desarrolló desde el viernes hasta ayer lunes. La propuesta ha conseguido consolidarse como una cita festiva clave del Occidente, que logra atraer a visitantes de todos los puntos de la región y también de otras comunidades, con especial presencia de Galicia, Madrid y País Vasco. Las dos empresas que cultivan el molusco en la ría del Eo, Aceuo y Ostrastur, hacen un balance más que positivo de la novena edición del certamen, en el que vendieron unas 24.000 ostras.

«Ha sido otro éxito. Es un evento que va creciendo y que cada vez atrae a más gente, convirtiéndose en

una cita gastronómica y turística que hace que Castropol pase de cero a cien», apunta Nuria Núñez, de Aceuo.

José Manuel Lojo, de Ostrastur, también hace un buen balance del festival. Asegura que «año a año, ha logrado consolidarse». Además, considera que consigue que fuera del puente festivo también acuda gente a Castropol para probar ostras en los restaurantes que trabajan con el producto. Asimismo, Lojo subraya que «como todos los años, las ostras que se ofrecieron fueron de excelente calidad y muchos, además de degustar, compraron para llevar».

Un fin de semana intenso para los productores que reconocen que «es muy cansado, porque hay muy poca gente que sepa abrir ostras rápido y

Comensales degustando ostras en Castropol.

cada uno hemos abierto alrededor de unas dos mil al día», según describe Nuria Núñez. No obstante, el esfuerzo merece la pena por el éxito que cosecha el festival año a año.

Aparte de la degustación de ostras

al natural, la programación del festival se completó con actuaciones musicales, demostraciones de cocina y talleres. También el domingo se organizó una limpieza de fondos del puerto de Castropol, en el que parti-

ciparon el Club Vela de Castropol y el de buceo Illa Pancha. Ayer lunes tuvo lugar la contrarreloj de traineras y el concurso de abridores de ostras, en el que se proclamó campeón el leonés Abel Fernández.