



A la izquierda, Agustín Menéndez y Elena Soberón, en presencia del productor Ramiro Gómez, tras el intercambio de productos que selló el hermanamiento. Al lado, ambiente en la feria. | T. Cascudo

## El chosco y el cabrales se hermanan en la Feria de Tineo para ampliar sus mercados

«El Oriente se nos resiste de toda la vida», dice la IGP tineoense, que confía en que la «alianza» con los queseros ayude a romper esta barrera

T. Cascudo  
Tineo

Dos productos, dice el gastrónomo Lluís Nel Estrada, «primitivos, contundentes y que representan bien la dieta tradicional de Asturias» como son el chosco de Tineo y el queso de cabrales, se dieron ayer la mano en la 34.ª Feria de Muestras de Tineo. Celebraron un acto de hermanamiento cuyo objeto es unir fuerzas y lograr que el popular queso elaborado en el Oriente asturiano cale hondo en el Occidente y que el chosco se quite «la espina clavada» con el ala este de la región, donde no logran llegar al consumidor. «Esta fusión geográfica es importantísima», subrayó Estrada, encargado de elaborar un pastel de chosco y cabrales que hizo las delicias de los asistentes a la degustación culinaria.

«El Oriente se nos resiste de toda la vida y a ver si con estas acciones conseguimos entrar», señaló el presidente de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) Chosco de Tineo, Agustín Menéndez. El producto encara con optimismo 2024 tras el récord de ventas de 2023,



Lluís Nel Estrada, durante la exhibición de cocina en la que preparó un pastel de chosco con Cabrales. | T. Cascudo

## El Coro del Colegio de Abogados pone al público en pie en Cornellana

El Coro del Ilustre Colegio de Abogados de Oviedo logró abarrotar la iglesia de Cornellana en un «espectacular» concierto con motivo del milenario del cenobio salense. «El concierto fue espectacular, con canciones reconocibles por el público; pusieron a la gente en pie a cantar», subrayó, al término de la cita musical, la edil de Cultura de Salas, Ana Pérez. La concejala, que también preside el consejo sectorial que organiza los actos del milenario, destacó la implicación del público con todas las actividades propuestas en este intenso año de celebración de los mil años del monasterio. «Estamos encantados y agradecemos mucho la asistencia que están teniendo todos los actos organizados con motivo del milenario», precisa Pérez, que da las gracias al Co-

Un momento del concierto en la iglesia de Cornellana.



ro de Abogados por participar en el programa con un concierto «muy ameno», que se celebró el sábado al atardecer. La formación musical, capitaneada desde 2018 por la letrada Silvia Martínez, cuenta con 56 voces y en el concierto de Cornellana participaron más de 40. Horas antes del concierto reconocieron, a preguntas de LA NUEVA ESPAÑA, que participar en el programa del milenario era para ellos todo «un honor y una responsabilidad». La actividad del milenario continúa hoy de la mano de la celebración del «Día Europeo del Camino de Santiago», informa T. C.

donde alcanzaron las 71.000 unidades vendidas. Además de este hermanamiento, el próximo fin de semana se celebrarán en el concejo cabraliego unas jornadas gastronómicas de ambos productos. La vicepresidenta de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Queso de Cabrales, Elena Soberón, se mostró encantada con esta unión de dos tierras que tienen en común «ganadería y tradiciones» y que presumen de dos productos «fruto del trabajo y el esfuerzo» de los productores. El Cabrales, que en 2023 tuvo una producción de 361.722 kilos (un 18% menos que el año anterior) es el cuarto producto con el que se hermana la IGP del chosco, tras el vino de Cangas, el afuega'l pitu y el gochu asturcelta. La Alcaldesa de Tineo, Montse Fernández, alabó esta unión «tan bonita entre las dos alas de Asturias y entre dos productos que se complementan perfectamente». Por su parte, la directora general de Agricultura, Agroindustria y Desarrollo Rural, Begoña López, considera un acierto esta unión: «Es una colaboración que cuesta, pero es muy importante y les felicito por crear sinergias para llevar Alimentos del Paraíso a cuantas más bocas mejor». La directora general se refirió además a la Feria de Tineo como un «referente en Asturias», una cita «que es un éxito absoluto y que año tras año se consolida».

La de ayer fue la última jornada de feria, una cita en la que tuvo especial protagonismo el chosco. Sin embargo, es un producto que funciona bien durante todo el certamen, como acredita el presidente de la IGP: «La feria nos va estupendamente. El viernes que creíamos que iba a ser flojo fue un éxito rotundo y el sábado fue bestial, acabamos todo el producto y hubo que reponer. Jugamos en casa y es un escaparate muy bueno para el chosco y hay muchísimos visitantes que vienen de fuera a probarlo».

Ayer los visitantes no solo pudieron probar el chosco, sino el pastel de chosco y queso de Cabrales que elaboró el cocinero riosellano Lluís Nel Estrada: «Son productos contundentes, pero ensamblan perfectamente».