

T. Cascudo

Un festival gastronómico en crecimiento

## La ostra del Eo «vuela» en Castropol

Los ostricultores agotaron la partida reservada para la primera jornada y los visitantes alaban el producto y el enclave junto a la ría

T. CASCUDO  
Castropol

«Las ostras están muy buenas y el sitio es ideal, bucólico», resumieron José Ramon Torenó y Montserrat García sentados a la mesa en Castropol, con la ría del Eo como telón de fondo en una mañana cálida y soleada. No se puede pedir más. El festival gastronómico «Somos la ostra» vivió tanto el viernes como este sábado impresionantes colas para disfrutar del producto y del paisaje.

Tal fue el éxito del viernes, coincidiendo con el festivo del Primero de mayo, que los ostricultores agotaron la partida que habían reservado para esa jornada. «Por la tarde, nos quedamos sin ellas. Ese día, vendimos un tercio de lo previsto en todo el festival», señala Eduardo Martín, de Acueo, convencido de que fue la mejor jornada de los doce años de la cita.

«Hubo mucha gente en la degustación y también en las actividades planificadas a lo largo del

día», celebran desde el Ayuntamiento del tirón que tiene esta cita gastronómica.

En la jornada del sábado, no solo se pudieron consumir ostras al natural, sino también cuatro elaboraciones hechas con mimo por el ciclo de cocina del instituto Valle de Aller. Cuenta el profesor de cocina Víctor Pérez que estos años de alianza con el festival han supuesto un aprendizaje para los alumnos: «Es bueno para ellos porque trabajan con un producto que no se ve en las cuencas mineras».

Durante los días previos al evento diseñan las elaboraciones en el aula y luego, una pequeña representación de alumnos, las lleva a Castropol. Su propuesta pasa por presentar la ostra en crudo, acompañada de diferentes elaboraciones. En este caso, hubo una de ajo blanco de huevo, otra de cayos de pixín y morro de cerdo con sidra Trabanco, una tercera ostra ahumada con gel de vermú Siderit de lima y otra ostra con puerro y cava.

La vicepresidenta, Gimena Llamado, acompañada por el alcalde



José Ramón Torenó y Montserrat Cortina, degustando ostras junto a la ría del Eo.



Colas para conseguir ostras al natural.

de Castropol, Francisco Javier Vinjoy, visitó ayer el evento y defendió su consolidación: «Pone en valor una materia prima como es la ostra, seña de identidad de esta zona y de toda Asturias. Además, sitúa a Castropol como el lugar de referencia para la ostra». Su opinión es compartida por los visitantes como la ovetense Isabel Álvarez, asidua de la cita: «Son un manjar. Están buenísimas y es un lujo comerlas en este entorno». Carmen Suárez, castropolense afincada en Girona lo ratifica: «Están muy buenas». «Somos la Ostra continúa hoy hasta las 15.30 horas. ■

## El chosco y la faba se dan la mano en Tineo: «Casan bien»

T. CASCUDO  
Tineo

La faba y el chosco se dieron la mano este sábado en Tineo. Uno de los eventos centrales de la trigésimo sexta edición de la Feria de Muestras fue el acto de hermanamiento entre las Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) de ambos productos. «Es una unión maravillosa, casan muy bien», celebraron los productores.

El presidente de la gestora de la IGP Faba Asturiana, Cuco Nieto, destacó la buena comunión de ambos productos y bromeó proponiendo un eslogan para el embutido tinetense: «Pon un chosco en tu nevera sería un buen eslogan. A mí tener un chosco en casa me da una tranquilidad tremenda, el chosco te salva la vida». Nieto, que



José Ramón Feito, Elena Gómez, Cuco Nieto y Montse Fernández.

explicó que la entidad celebrará elecciones en el último trimestre del año, señaló que la presente temporada está registrando datos de cierta normalidad: «Hemos tenido dos campañas muy duras, con producciones muy bajas, pero esta última parece que será normal, sin ser extraordinaria».

Por su parte, la presidenta de la IGP Chosco de Tineo, Elena Gómez, también reivindicó la versa-

tilidad del chosco y su buena combinación con la faba. Señaló que el producto sigue en su tendencia positiva de crecimiento «poco a poco», si bien siguen queriendo calar en territorios de menos consumo como el Oriente.

Tras el acto formal de hermanamiento tuvo lugar una demostración de cocina de la mano del chef Iván Villar, del restaurante ovetense El Dólar. ■

IGP Chosco de Tineo

LNE



José Ramón García, en su puesto de venta.

## GastroLuarca conquista al público y recibe buena nota del expositor

El vendedor gallego Manuel Tejado, de Miel ToxalRiba, lleva más de un lustro recorriendo ferias y certámenes de diferentes puntos de la península y señala que un día como el vivido en la inauguración de GastroLuarca no lo recuerda. «Me sorprendió para bien», señala este expositor, uno de los veintiuno presentes en la tercera edición de esta cita gastronómica que no para de crecer. Abrió el viernes, 1 de mayo, y se prolongará hasta este domingo. La concejala de Ferias, Andrea Magdalena, da cuenta del éxito de la jornada inaugural: «Fue brutal». Explica que cada año tratan de introducir mejoras en la cita, que «partió de cero». El cierre de la feria está previsto para hoy a las 17.00 horas.