



Juan Carlos Díaz, de La Montera Picon, durante la elaboración de su parrillada.

## Fiesta gastronómica en Cangas del Narcea

# La mejor parrillada de España se hace en un catering de Madrid

El festival «Brasas del Narcea» se consolida «como el gran evento de parrillas» a nivel nacional, con doce finalistas de todo el país

DEMELSA ÁLVAREZ  
Cangas del Narcea

La mejor parrillada de España con ternera asturiana es la que se cocina en el catering madrileño Brasas de Brutus. Así lo ha decidido el jurado de la segunda edición de «Brasas del Narcea» que se celebró este sábado en Cangas del Narcea. Fueron doce los restaurantes de toda España los que llegaron a la final que se disputó en el emblemático Prao del Molín, entre ellos, estaba el cangués Sidrería Parrilla Suiss.

Los cocineros tuvieron que enfrentarse a un cocinado en directo, ante público y bajo la atenta mirada de los jueces, que además del resultado final, también tuvieron en cuenta la realización de la técnica, el manejo de las brasas y el trinchado.

Un espectáculo de cocina que se desarrolló a lo largo de la mañana y que culminó con la presentación de 12 platos de parrillada ante un jurado compuesto por seis expertos en gastronomía, presididos por el chef cangués Pepe Ron, que destacó el gran nivel de los participantes. «Creo que 'Brasas del Narcea' se afianza como el gran evento de parrillas de España, estaba todo muy bien resuelto, con un nivel altísimo que nos sorprendió», subrayó.

Precisamente, del campeón del certamen, Ron puso de relieve la presentación de su parrillada, así como la calidad de sus brasas: «En



En primer término, por la izquierda, José Luis Fontaniella, Carlos Granada y Nacho Sandoval

conjunto nos gustó a todos, está ahí por méritos propios, hizo un grandísimo trabajo, el premio es muy merecido».

### «Sabe a gloria»

Un reconocimiento que Carlos Granada, al frente de Brasas de Brutus, recogió muy emocionado porque para él supone «una recompensa a muchas horas de trabajo, esfuerzo y sufrimiento, así que sabe a gloria». Más aún en una edición que él cataloga como «muy potente, en la que había mucho nivel». No obstante, confesó que ya solo hacer una parrillada «en este entorno es un regalo».

Desde Málaga viajó a Cangas del Narcea durante la noche del viernes al sábado Antonio Zuasti, del Asador Iñaki, y el periplo le mereció la

pena porque a pesar del cansancio logró dar su mejor versión ante las brasas y llevarse el segundo premio: «Me he emocionado, ha sido un espectáculo y el entorno para el evento es brutal».

El tercer puesto fue para el Asador Los Canteros, de Ávila. El cocinero David Ramón vive el premio como un reconocimiento a su saber hacer a la hora de manejar las brasas y espera tener demanda para degustar esta propuesta, que contó con 18 elaboraciones diferentes.

La carne de la IGP Ternera Asturiana fue la gran protagonista de las parrilladas junto con la del chivo lechal malagueño, puesto que Málaga tuvo una importante presencia en esta edición al hermanarse la marca «Sabor a Málaga» con «Brasas del Narcea». ■

D. Álvarez

## Clausura de la feria forestal

# Éxito de Asturforesta, con 9.000 visitantes y récord de marcas

Bajó el número de visitantes pero aumentaron las demostraciones y el público especializado

DEMELSA ÁLVAREZ  
Monte Armayán (Tineo)

La feria forestal Asturforesta cerró sus puertas la tarde de este sábado con un balance muy positivo de sus tres días de desarrollo. Por el monte Armayán de Tineo pasaron unas 9.000 personas para conocer las novedades del sector forestal exhibidas en los 116 expositores que se instalaron en el recinto ferial. En total se mostraron más de 300 marcas, una cifra récord para la veterana cita tineense.

Aunque el número de visitantes representa un descenso respecto a la edición anterior, la organización argumenta que responde a una decisión estratégica para limitar prácticamente el acceso al público profesional. «Esta medida se adoptó con el objetivo de garantizar un entorno de trabajo más eficaz, favorecer los contactos comerciales de calidad y maximizar las oportunidades de negocio para los expositores», detallan desde la organización, que consideran que haber logrado una afluencia «más selectiva» sirvió para mantener «un alto nivel de especialización, confirmando el perfil técnico y profesional del evento».

Además, con la colaboración de ASTUREX se organizó una mi-

sión comercial a Asturforesta en la que participaron empresarios portugueses.

«El balance es súper positivo, ha sido un éxito de visitantes profesionales, que es lo que buscan los expositores, porque esto es una feria profesional y lo que buscan es hacer contactos», detalla la alcaldesa de Tineo, Montse Fernández, que asegura que los participantes en la feria se fueron contentos. «La impresión que nos transmitieron es fantástica y nos animan a seguir trabajando en este camino», recalca.

En este sentido, Fernández enfatiza que esta edición de Asturforesta contó con «más expositores y marcas que en ediciones anteriores». Además, destaca el gran número de demostraciones de maquinaria que se realizó a lo largo de las tres jornadas. «Se exhibió una maquinaria forestal avanzada, destacando equipamiento con automatización, gestión inteligente, reducción de consumos y menor impacto ambiental, con demostraciones en tiempo real», describe.

Durante el desarrollo de la feria, la única del sector forestal de ámbito internacional en la Península Ibérica, también tuvieron lugar jornadas técnicas y ponencias especializadas. ■

R. D. Á.



## Los cuentos llenan Somiedo con «Tibleus»

Somiedo vive un fin de semana de cuento con el desarrollo del festival de cuentacuentos y narración oral «Tibleus», organizado por la asociación Matumaini. Durante la jornada de ayer hubo oportunidad de asistir a la grabación de un podcast, hubo cuentos, teatro y presentaciones literarias. Hoy habrá más teatro y música.