

viernes 25 de abril de 2014

Punta Umbría celebra este fin de semana de la XX Feria de la Gamba, la chirla y el boquerón



Descargar imagen

El alcalde puntaumbriño, Gonzalo Rodríguez Nevado ha inaugurado la muestra que permanecerá abierta al público hasta la noche del domingo, 27 de abril

El alcalde puntaumbriño, Gonzalo Rodríguez Nevado, acompañado del vicepresidente de la Junta de Andalucía, Diego Valderas, y el presidente de la Diputación, Ignacio Caraballo, entre otras autoridades, ha inaugurado hoy la XX Feria Nacional de la Gamba, la Chirla y el Boquerón de Punta Umbría, que permanecerá abierta al público hasta la noche del domingo, 27 de abril.

Rodríguez Nevado ha destacado en la apertura “el apoyo que se realiza con esta muestra al sector pesquero en un momento clave, en el que reivindicamos el inicio del dragado de la ría”. Al mismo tiempo, ha valorado el primer edil “el respaldo que supone la cita al sector servicios, clave igualmente para la economía local”.

Por su parte, el presidente de la Diputación ha incidido en la importancia que estos productos gastronómicos del mar son “el mejor reclamo turístico de la provincia” y ha señalado que este tipo de iniciativas suponen un revulsivo para la economía de la ciudad, “porque atraen a un gran número de visitantes y ponen en valor los recursos turísticos de nuestra costa”.

En la Feria se prevén degustar unos 12.000 kilos de productos del mar, con la visita de entre 50.000 y 70.000 personas.

En concreto, la gran cita gastronómica tendrá lugar hasta la noche del domingo 27, con 15 empresas participantes que ofrecen sus platos de gambas, chirlas y boquerones, entre otros manjares, con la incorporación como novedad del pulpo y los mejillones.

Otra de las novedades de este año ha venido de la mano de las redes sociales, en las que el Consistorio puntaumbriño ha sorteado diez platos de gambas para degustar en la propia Feria, a través de su perfil en Facebook y Twitter. La ganadora, Rocío Gómez Montes, ha recogido el galardón en la inauguración de la muestra.

En total, hay 15 participantes. Entre ellos, la Cofradía de Pescadores Santo Cristo del Mar y Pescados y Mariscos González López. Las bebidas las pondrá Distribuciones Núñez y Villalúa. En cuanto al resto de restauradores y empresas, estarán Elaborados Pizarro, Jamones Los Martines, Restaurante El Pescador, La Sierra en Punta Umbría, Barceló Hoteles, Quesos y Jamones Sierra del Romero, Restaurante La Encina, Bar El Pulpo, Chiringuito Nico y Restaurante Marisquería Varadero.

La Feria cuenta con la animación de una orquesta, música ambiente, una excelente carpa, módulos de servicios y el apoyo de la seguridad de Protección Civil.

Se mantienen los precios populares, como suele ser habitual ya en esta cita. El precio de las gambas es de 5 euros. Las chirlas y los boquerones cuestan 4 euros. El resto de los productos mantienen en general sus precios, siempre bajos.

Para facilitar la compra de los productos, las taquillas abren tanto viernes, como sábado y domingo de 12.00 a 16.00 y de 20.00 a 24.00 horas.

La XX Feria Nacional de la Gamba, la Chirla y el Boquerón de Punta Umbría la organiza el Ayuntamiento puntaumbriense, con la colaboración de la consejería de Turismo y Comercio de la Junta de Andalucía, la Diputación Provincial de Huelva, Asepesca, la Cofradía de Pescadores Santo Cristo del Mar y el Consorcio de Turismo Costa Occidental de Huelva.