

LA CELEBRACIÓN CONTÓ CON LA ACTUACIÓN DEL GAITERO POR EXCELENCIA XUACU AMIEVA

Santi, sobrino de Sonia
(realizó la fabada).



REPRESENTACIÓN. La Fabada Dance contó con gran número de políticos

La cultura de la sidra conquista paladares en la Fabada Dance



ESCANCIAR. La sidra fue uno de los productos más solicitados de la jornada

M.P.F.

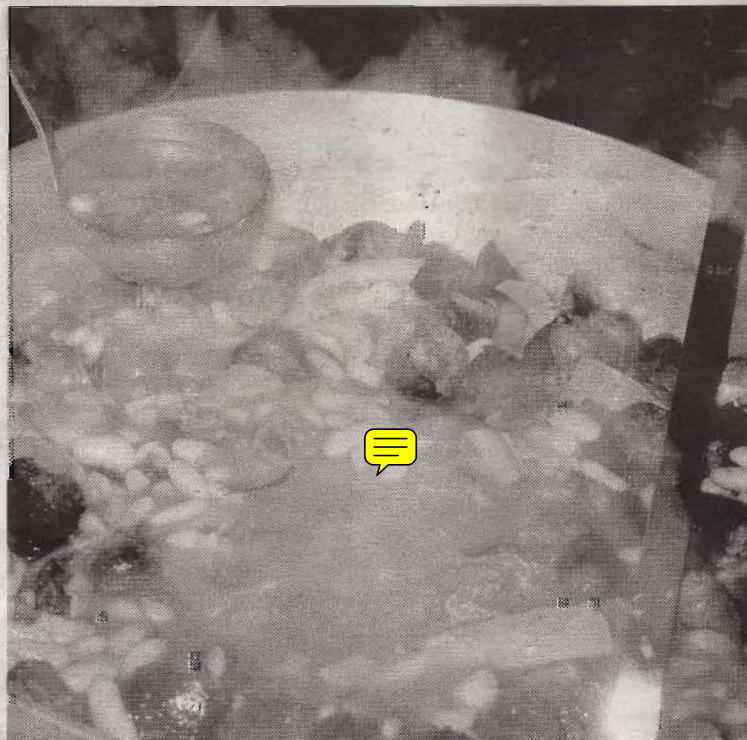
Es Mercadal

Es Mercadal acogió ayer la tercera edición de la tradicional Fabada Dance organizada por el Centro Asturiano de Menorca. A las 14 horas las gaitas sonaban con fuerza, las banderas del Principado ondeaban al son de la música y la sidra era escanciada por grandes expertos de este arte.

Alrededor de 300 personas se congregaron en el recinto ferial de Es Mercadal para compartir una jornada de compañerismo y una comida de fabada que seguramente alivió a más de uno del frío que protagonizaba la jornada de ayer.

Los asistentes pudieron degustar como aperitivo un variado surtido de quesos de Asturias con representación de casi todas las zonas del Principado. El cabrales, el La Peral, el de Vidiago y el Taramundi no faltaron a la cita, eso sí, siempre acompañados con un buen vaso de sidra escanciada al instante. Las cerca de 300 botellas preparadas se repartieron por las mesas con gran rapidez.

Mientras tanto, alrededor de 30



FABADA. Alrededor de 300 personas degustaron el plato típico asturiano

kilos de fabes cocían a buen fuego junto al compango, el acompañamiento cárnico ahumado que consta de lacón, morcilla asturiana, tocino y chorizo y que fueron los encargados de perfumar, a me-

didada que avanzaba la cocción, toda la nave del recinto ferial.

A pesar de éste era uno de los momentos más esperados de la celebración, la sorpresa llegó cuando la gaita de Xuacu Amieva,

conocido por ser el gaitero por excelencia de la comunidad, empezó a sonar junto al tamborilero José Luis García.

Tras un buen plato de fabada los asistentes pudieron revivir dulces recuerdos asturianos con los suspiros del Nalón y los casadielles, un dulce típico aromatizado con anís y relleno de nueces o avellanas.

En esta cita no faltó la representación política con la presencia de la viceconsejera de Emigración del Principado de Asturias, Teresa Ordiz, quien fue recibida por la consellera de Trabajo del Govern, Joana Barceló; el presidente del Consell, Marc Pons; la consellera de Economía y Agricultura, Antònia Allès y los alcaldes Ramon Orfila, Llorenç Carretero y Vicenç Tur, entre otros.

Según apunta la presidenta del Centro Asturiano, Natividad Quirós, "cada año crecemos en número de participantes lo que nos alaba y nos satisface muchísimo, puesto que no es sólo un lugar de encuentro entre los asturianos sino que hemos creado un entorno propicio para compartir nuestra cultura con la autóctona".