

## Luarca y Tapia se aferran a las setas

Los clubes El Estoupo y Marqués de Casariego mantienen sus jornadas micológicas pese a la ausencia de hongos por la sequedad del otoño

**Tapia de Casariego,**  
T. CASCUDO

«De cancelar, nada de nada». Es la respuesta de Eva María Fernández, responsable de la sección de micología del club deportivo Marqués de Casariego, sobre la posibilidad de cancelar las jornadas micológicas de este fin de semana. Aunque la falta de setas les está complicando el trabajo, piensan arreglárselas para salir adelante y mantener todas y cada una de las actividades programadas.

Además, el club confía en que las lluvias de estos días mejoren la situación y afloren las primeras setas de la temporada. Mañana es el día límite para decidir si sirve con lo recolectado hasta ahora o deben comprar producto para la degustación micológica del sábado. Con todo, no pierden la esperanza. «La falta de setas nos está dando el doble de trabajo. Salimos casi todas las tardes y a veces desespera no encontrar nada. Pero lo seguiremos intentando estos días», precisa.

La situación es complicada ya que, por ejemplo, el año pasado disponían a estas alturas de 75 kilos de níscales y este año rondan los 12. «Parece que el níscales está saliendo ahora cuando en condiciones normales debería estar a finales de su temporada. Va todo muy retrasado».

De la variedad conocida como «lengua de vaca» han logrado reunir unos seis kilos y entre tres y

cuatro del tipo boletus, es decir las setas más habituales en la degustación de platos del sábado.

El club deportivo El Estoupo de Luarca vive la situación de forma similar a los tapiegos, pero tampoco se plantea suspender nada. Dice el presidente, Rubén García, que la esperanza de encontrar setas no la pierden. De momento, precisa, se ha cumplido la primera premisa necesaria para que afloren y es la de la lluvia. La segunda condición es que suban un poco las temperaturas, ya que hace demasiado frío.

### Los aficionados aplauden las primeras lluvias y confían en un aumento de las temperaturas

«Nosotros hacemos una exposición el domingo y tenemos previsto recoger las setas a partir del jueves, así que confiamos en que vayan apareciendo», precisa García. El año pasado lograron exponer hasta 200 variedades de setas y confían en que este año la cifra no decaiga demasiado: «Trataremos de que la muestra sea lo más digna posible aunque con este mal año de setas cualquiera sería digna»,



Integrantes del club tapiego, con las setas recogidas el pasado sábado.

bromea el representante de El Estoupo.

Así pues, los aficionados a la micología tienen este fin de semana dos citas destacadas en Luarca y Tapia. Los primeros empiezan hoy la actividad con la inauguración de la exposición de fotografía y hasta el domingo tendrán diferentes actos como una degustación

de tapas. Los tapiegos, por su parte, empiezan los actos el viernes con la inauguración de las jornadas y una charla. El sábado tendrán la degustación de setas y el domingo a las nueve organizan un magosto. Las entradas para ambas propuestas gastronómicas están a la venta en establecimientos de Tapia.

## Oscos-Eo-Porcía

### Vegadeo inaugura el viernes las jornadas gastronómicas de Oscos-Eo

**Vegadeo,**  
T. CASCUDO

La Mancomunidad Oscos-Eo programa una nueva edición de sus exitosas jornadas gastronómicas. Se trata de un ciclo que apuesta por realzar los productos de cada uno de los siete concejos de la comarca, de ahí que el programa se desarrolle cada fin de semana en un concejo diferente. El primero en estrenar esta cuarta edición es Vegadeo, que ofrecerá este fin de semana menús centrados en productos del campo y el mar.

El fin de semana del 4 al 6 de noviembre la actividad se traslada a los Oscos, donde cinco restaurantes de los tres concejos apuestan por menús con la carne de ternera como protagonista. Entre el 11 y el 13 de noviembre San Tirso toma el relevo y dos locales apuestan por platos con ingredientes de la huerta y el río.

Taramundi acoge las jornadas entre el 18 y el 20 de noviembre donde cuatro establecimientos ofrecerán productos autóctonos y derivados de la matanza. Castropol clausura la propuesta apostando por productos del mar y la ría entre el 25 y el 27 de noviembre. Además habrá ofertas de hasta un diez por ciento en diferentes alojamientos. El listado completo está en [www.oscos-eo.es](http://www.oscos-eo.es)

## Cuenca del Navia

### El proyecto «Asgaia» de innovación agroalimentaria se presenta en Navia

Noventa empresarios y técnicos de Asturias y Galicia asistirán a la jornada

**Navia,**  
T. CASCUDO

Alrededor de ochenta empresarios y técnicos de Asturias y Galicia asistirán hoy en Navia al acto de presentación del proyecto «Red asturgallega de industrias agroalimentarias: estrategias para la innovación» o, lo que es lo mismo, «Asgaia Innovación». Este proyecto interterritorial está financiado con 424.000 euros por el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino. Su objetivo es el de dar soluciones innovadoras a las empresas agroalimentarias del medio rural con el fin último de que mejoren su competitividad.

El plan tiene una vigencia de cuatro años y se estrena este año con una inversión de 110.000 eu-

ros. En Asturias afecta a casi todo el territorio, ya que en total se beneficiarán 68 concejos de 11 comarcas. Por contra, en Galicia participarán 29 concejos de tres comarcas diferentes.

El centro cultural El Liceo de Navia no sólo acogerá su presentación, sino también una jornada formativa en la que se abordarán asuntos como el del papel de la administración en la innovación de las empresas, las estrategias para innovar o algunos casos concretos de innovación.

A la jornada, que comenzará a las diez de la mañana con el acto inaugural y se clausurará a las seis de la tarde, tiene confirmada la asistencia el director general de Agroganadería del Principado, Alejandro Temprano.



REPRODUCCIÓN DE T. C.

### Quinientos navegos dieron diez mil pasos

Navia reunió el domingo a más de 500 personas con motivo del «Día de los 10.000 pasos». Esta actividad forma parte de un proyecto piloto que impulsa el Consejo Superior de Deportes para promover y fomentar la actividad física. El Ayuntamiento convocó a los vecinos a una caminata colectiva por el entorno de la villa (en la imagen) que resultó un éxito, informa T. C.

### El director saliente de Ence deja el cargo para tomar otro rumbo profesional

**Navia,**  
T. CASCUDO

El director saliente de la factoría naviega de Ence, David Valdés, explica que su relevo está fundamentado en «motivos personales», ya que no trabaja en la empresa desde hace meses. A Valdés le surgió una oportunidad profesional el pasado junio por lo que decidió cerrar su etapa laboral con la papelería.

De ahí que la empresa notificase este fin de semana el nombre de la persona que ocupará su cargo. Será José Antonio Cambor, procedente de la planta de Ence en Pontevedra. Tiene previsto incorporarse a la papelería de Navia el próximo 7 de noviembre.

Valdés estuvo al frente de la planta naviega durante seis meses, ya que se incorporó en enero de este año.