

## Occidente al día

# Cangas espera un lleno para disfrutar de una Fiesta de la Vendimia en auge

El programa, en el puente del Pilar, incluye un mercado, las distinciones de la Cofradía del Vino y actividades de la denominación de origen

Cangas del Narcea,  
D. ÁLVAREZ

En dos semanas, las calles de Cangas del Narcea se llenarán de gente y vino para disfrutar de la Fiesta de la Vendimia, que cumple sus 17 años de vida con buenas expectativas y un programa que se alargará durante cuatro días. "Este año esperamos que venga más gente a Cangas, cada edición se va incrementando el interés por la fiesta, que ya está consolidada, y solo hace falta que acompañe el tiempo", señala el presidente de la junta local de hostelería, José Manuel García "Manolito Suiss", organizadora del evento.

Para muchos, la fama y el atractivo que está obteniendo la Fiesta de la Vendimia ya puede ser equiparable a los de las Fiestas del Carmen y la Magdalena, aunque cada una de ellas tiene un estilo muy diferente. "Es una fiesta totalmente distinta, sobre todo porque son unos festejos de día que llenan de actividad cuatro jornadas", destaca García.

El acto más esperado siempre es el de la recreación tradicional del pisado de la uva, que se realiza en el Patio del Ayuntamiento, el sábado 13 de octubre a las 19.00 horas. Pero a esta actividad le rodean otras muchas que logran acercar a los asistentes a la cultura y la tradición vitivinícola del concejo.

El 11 de octubre ya comenzará la fiesta con la apertura del mercado de productos artesanales y agroalimentarios por el centro de la villa. Sin embargo, la inauguración oficial no será hasta el día 12, a las 19.30 horas, cuando la Junta Local de Hostelería celebra su acto principal con la entrega de la Cepa de Oro, aún por desvelar, y realizará la distinción especial por su trayectoria a un viticultor, en este caso a Manuel García, de Casa Mateo de Castro Limés.

La Cofradía del Vino de Cangas también tiene sus propias actividades durante la fiesta, siendo la principal la celebración de su Gran Capítulo en el que nombrarán nuevos cofrades y, como cofrades de honor, al periodista y escritor Antonio Rossi Sánchez, a Elizabeth Rose, de la Cofradía de Saint Romain de Bordelais (Francia) y a Agustín San Pedro, patrón mayor de la Cofradía de la Anchoa de Cantabria, con quien se hermana la canguesa.

Los cuatro días de fiesta los cierran las actividades de la De-



Productos típicos de Cangas, en primer término, con el público asistente a la presentación de la Fiesta de la Vendimia, ayer, en Oviedo. | LUISMA MURIAS



REPRODUCCIÓN DE D. Á.

## La cofradía, con los Corsarios Vascos

Raúl Teimil, cofrade mayor de la Cofradía del Vino de Cangas, fue nombrado cofrade de honor de la Cofradía de la Orden de los Corsarios Vascos, que celebró su Gran Capítulo en San Juan de Luz (Francia), adonde se trasladó una representación local (en la foto), informa D. Á.

nombración de Origen Protegida que celebra su concurso de pintura al aire libre y la entrega de sus distinciones al Artesano Mayor del Vino, la Uva Madura y la Uva Verde. Además, durante todos los

días ofrecerán catas de vinos comunitarios en el patio del Ayuntamiento. Además de estar presentes en un stand situado en la plaza Rafael Rodríguez de la villa canguesa.

## La bodega canguesa Vitheras logra dos medallas de oro en Hong Kong

Cangas del Narcea, D. Á. La bodega canguesa Vitheras, dentro de la Denominación de Origen Protegida vino de Cangas, ha conseguido dos medallas de oro y una de bronce por sus vinos en el concurso internacional de agosto en Hong Kong, que lleva por nombre "China Wine and Spirits Awards 2018".

El vino blanco de la bodega, con tres añadas, fue el que se llevó la doble medalla de oro en el certamen, mientras que el rosado "Vitheras Lucía" se ha quedado con el bronce.

Para Vitheras, se trata de un importante reconocimiento, ya que destaca que el concurso chino "es el más prestigioso de Asia, compiten más de 5.000 vinos de 55 países diferentes que se someten a una cata a ciegas entre 100 expertos del mundo del vino", explican. Además, la bodega destaca que con estos reconocimientos suman 13 medallas internacionales en sus cuatro años de vida.

## Luarca forma a una veintena de emprendedores turísticos en la ruta jacobea

Luarca (Valdés),  
A. M. SERRANO

La Cámara de Comercio de Oviedo organiza en Luarca la segunda edición del programa de formación "Emprender en turismo: un sector con presente y de futuro".

Los talleres, con los que colaborarán los ayuntamientos de Valdés y Boal, la Fundación Incyde y el Fondo Social Europeo, están dirigidos a 21 emprendedores. Todos ellos podrán materializar sus ideas de negocio, que deben relacionar turismo y Camino de Santiago. Las sesiones se celebrarán en la sede de la Cámara de Comercio de Luarca (polígono industrial) a lo largo de las próximas ocho semanas.

Los participantes contarán con la ayuda de consultoras externas para conocer, en primer lugar, qué oportunidades de negocio genera la ruta jacobea y cuál es el patrimonio del Camino. También podrán conocer qué servicios o productos resultarían innovadores, las mejores técnicas de comercialización y nociones sobre sostenibilidad económica y medioambiental. La formación corre a cargo de la Facultad de Turismo de Oviedo.

## Luarca acoge mañana una charla sobre la Edad Media en Asturias

La Casa del Mar de Luarca acoge mañana a las 20 horas una charla titulada "La alta Edad Media en Asturias: una mirada desde el territorio". La ponente será la profesora titular de Historia Medieval de la Universidad de Oviedo Margarita Rodríguez Mier. La entrada es libre. La actividad está organizada por la asociación cultural "Viento del Norte". | A.M.S.

## Treviás impartirá en octubre un taller para cuidadores

El Ayuntamiento de Valdés organiza del 3 al 31 de octubre el taller "Salud y autocuidado", dirigido a personas que cuidan de mayores o enfermos. Se impartirá en el centro social de Treviás los miércoles de 16.30 a 17.30 horas. Las inscripciones se puede hacer por teléfono (985 470 176). El taller se organiza gracias al programa "Rompiendo distancias". | A.M.S.