

¡No es broma! ¡Has sido seleccionado!

Por estar conectado el: **07 de 11 del 2012** a las **13:31**

Tienes elección libre de un vale de 1.000 € entre: El Corte Inglés - Apple Store - Carrefour - fnac

Si has llegado a tiempo, haz click aquí: www.vales1000.es



Identificate / Regístrate Lunes 05 de noviembre de 2012 Contacta con Ine.es | RSS [iber cursos.es](#) [iberempleos.es](#) [iberanuncio.es](#) [iberpisos.es](#) [ibercoches.es](#)



NOTICIAS Centro

HEMEROTECA » EL TIEMPO »

PORTADA NOTICIAS DEPORTES ECONOMÍA OPINIÓN/BLOGS OCIO VIDA Y ESTILO SERVICIOS PARTICIPACIÓN

Oviedo Gijón Avilés Cuencas Oriente Occidente **Centro** Asturias España Internacional Sociedad y Cultura TV y Espectáculos Sucesos Asturama

Lne.es » Centro

Pravia y bajo Nalón

Castañas de tamaño «mini» en Candamo

El XXX Festival de Aces dedicado al fruto, con 39 expositores, premia a Patricia Martínez, en chamberga, y a Azucena Álvarez, en común

10:24

Tweet 3 Recomendar 7

Aces (Candamo),

Sara ARIAS

Muchas, pero pequeñas. Así son las castañas este año en Candamo. La sequía sufrida en la región durante el pasado verano afectó al crecimiento de los frutos, aunque con respecto a la cantidad no hay queja. «En un momento cogí siete kilos», afirma Samuel Magdalena, uno de los 39 expositores que ayer participaron en Aces en el XXX Festival de la castaña. Una cita ineludible en el otoño asturiano, que contó con gran afluencia de público y que sirve de escaparate de la calidad de las castañas del concejo.



Juan Ramón Cuervo mueve las castañas con un rastriilo para que no se quemen en la plancha. sara arias

MULTIMEDIA

Fotos de la noticia

Esta edición de la feria fue de lo más científica. Marta Ciordia, investigadora del Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Alimentario (Serida), ofreció una conferencia bajo el título «El cultivo del castaño de fruto», en la que detalló las variedades de este fruto, dónde se encuentran y los recursos del árbol en el proceso industrial.

Según la investigadora del Serida, al comprobar las castañas, «lo primero es que no esté tabicada, es decir, que tenga sólo un embrión que no esté dividida en dos trozos». Según comentó, en Asturias tan sólo el ocho por ciento de las castañas están tabicadas. También es importante el calibre de los frutos, si bien dependiendo de la variedad éstas pueden ser muy pequeñas, como la «pared», o entre medianas y grandes, como la «chamberga».

También se debe observar el color y la textura de la castaña, y que «no se vea daño por plagas», añadió Marta Ciordia.

La investigadora asumió, junto a Juan Carlos García, también del Serida, el papel de juez para elegir las mejores cestas de castañas del concurso exposición celebrado ayer. En la variedad chamberga, el primer puesto fue para Patricia Martínez, seguida por María Luisa Rodríguez y Nuria López. En aptitud común, Azucena Álvarez quedó en primera posición, y Lucía Pérez y Marisa Pérez en segundo y tercer puesto, respectivamente. También se premió la originalidad, un apartado en el que venció Samuel Magdalena Juan de Dios.

El buen tiempo animó al público, que a mediodía llenaba la carpa donde se realizó la fiesta. Además, la asociación de vecinos vendió alrededor de 400 kilos de castañas en el amagüestu que celebró durante toda la jornada. Y a precios anti crisis: un cucurucho por dos euros. Unas castañas que estaban en su punto gracias a Juan Ramón Cuervo, que no quitó la vista de encima de la plancha donde se asaban los frutos. «Dependiendo del fuego puede tardar más o menos, pero, aunque estén negras, lo que se quema es la cáscara», declaró. Cuervo afirma que este año «hay muchísimas castañas por aquí pero son más pequeñas por la seca de agosto».

Los que se dejaron caer por el chiringuito de las castañas se pusieron las botas, como Isabel García, quien aseguró que «están buenisimas». Para poder «pasar» las castañas, los vecinos de Aces ofrecían también sidra dulce, «casera, hecha en Aces», indicó Magdalena. Tanto el joven ganador a la originalidad como otro de sus compañeros, Pablo Álvarez, participaron en el concurso exposición porque «hay que seguir con la tradición», destacaron.

El festival castaño más antiguo de Asturias, instituido en 1980, cuando «los paisanos de Aces hacían siempre fiesta de la tortilla o fiesta de lo que fuera y, un día, a uno se le ocurrió hacerlo de la castaña». La jornada terminó en Aces con una suculenta comida, que incluía las castañas en varios platos, todo ello cocinado por los vecinos.

Próximos concursos



Noche de Tangos "Un placer"
Regalamos 5 entradas dobles para el espectáculo de tangos con Mariel Martínez & La Porteña Tango Trío



Ana Lains - Noche de Fados
Regalamos 5 entradas dobles para el concierto en Oviedo

Publicidad



RACE Seguro de Coche -40%
Consigue un 40% de descuento en el seguro del coche. Infórmate www.race.es



Calcula Online con PELAYO
Calcula tu seguro de coche y descubre la calidad del Compromiso Pelayo al mejor precio www.Pelayo.com



XTB, análisis gratis!
Recibe análisis diarios de M. Ángel Rodríguez, analista experto de Mercados Financieros! www.xtb.es/informes



BÚSCATE EN NUESTRAS FOTOS



¿Has visitado La Nueva España?

Encuentra a tus compañeros en nuestras **fotografías**, etiquétalos y ayúdanos a completar los datos

Imenes del día

La actualidad en fotografías
Todas las fotografías de las noticias en una única página



Publicidad



¿Tienes 20 minutos?
Completa GRATIS el Test de Compatibilidad eDarling y ¡encuentra tu pareja perfecta!
www.eDarling.es



Comparador Seguros Coche
Compara hasta 30 seguros de coche y AHORRA hasta un 50% en apenas 3 min. ¡Calcula precios!
www.acierto.com



MBA Nebrija Business
Un programa basado en el desarrollo de Competencias y Habilidades Directivas.
www.nebrija.com/mba

Nota del editor

Para comentar y/o votar esta noticia tienes que [identificarte](#) o estar [registrado](#)

Como usuario registrado te recordamos que sólo los lectores registrados pueden comentar noticias sin límite de caracteres, votarlas y compartirlas en redes sociales, y además podrás crear tu propio blog y participar en los concursos que ponemos en marcha periódicamente.

Te ofrecemos un espacio de debate, información y entretenimiento basado en el respeto, la transparencia y la pluralidad donde no tienen cabida los insultos, las descalificaciones y el spam.

Nos preocupamos porque los comentarios cumplan con la legislación vigente, no sean contrarios al honor, respeten a las personas, la libertad, no sean contrarios a la defensa de los menores y la igualdad entre las personas con independencia de sexo, raza o religión.

Regístrate, opina, debate y ayúdanos a construir tu medio de comunicación preferido.



Galería de fotos



Protesta de los trabajadores de Suzuki



Wenceslao López, secretario general de la AMSO

Síguenos también en . . .



Enlaces recomendados: Hoteles Baratos | DEPOSITOS Open 4% | Oscars | Premios Goya



CONÓZCANOS: [CONTACTO](#) | [LA NUEVA ESPAÑA](#) | [CLUB PRENSA ASTURIANA](#) | [PUNTOS DE VENTA](#) | [PROMOCIONES](#)

PUBLICIDAD: [TARIFAS](#) | [AGENCIAS](#) | [CONTRATAR](#)

Ine.es

Queda terminantemente prohibida la reproducción total o parcial de los contenidos ofrecidos a través de este medio, salvo autorización expresa de La Nueva España. Así mismo, queda prohibida toda reproducción a los efectos del artículo 32.1, párrafo segundo, Ley 23/2006 de la Propiedad intelectual.



Otros medios del grupo

Diari de Girona | Diario de Mallorca | El Diari | Emporda | Faro de Vigo | Información | La Opinión A Coruña | La Opinión de Granada | La Opinión de Málaga | La Opinión de Murcia | La Opinión de Tenerife | La Opinión de Zamora | La Provincia | La Nueva España | Levante-EMV | Mallorca Zeitung | Regio 7 | Superdeporte | The Adelaide Review | 97.7 La Radio | Blog Mis-Recetas | Euroresidentes | Lotería de Navidad | Oscars | Premios Goya

