

La XX Feria Nacional de la Gamba y la Chirla oferta más 12.000 kg de productos del mar en Punta Umbría



Noticias

Durante tres días las quince empresas participantes ofrecerán sus platos de gambas, chirlas y boquerones a los asistentes

La [XIX Feria Nacional de la Gamba, la Chirla y el Boquerón de Punta Umbría \(Huelva\)](#) [1], que este año se celebra entre el 25 y 27 en la Plaza 26 de Abril de la localidad, ofertará a sus visitantes más de 12.000 kilos de marisco, molusco y pescado de la costa de Huelva.

El alcalde puntaumbrieño, Gonzalo Rodríguez Nevado, y el delegado de Gobierno andaluz en Huelva, José Fiscal, han presentado hoy la cita a la que se prevé la visita de entre 50.000 y 70.000 personas.

Durante tres días las quince empresas participantes ofrecerán sus platos de gambas, chirlas y boquerones, entre otros manjares, "con la incorporación como novedad del pulpo y los mejillones", según ha indicado Rodríguez. Otra de las novedades de este año viene de la mano de las redes sociales, en las que el Consistorio puntaumbrieño sortea diez platos de gambas para degustar en la propia Feria, a través de su perfil en Facebook y Twitter. En palabras de Fiscal, "la Feria es una referencia gastronómica clara en la provincia, que ha sabido mantener la calidad a pesar de la crisis".

Por su parte, Manuel González López, de la empresa Mariscos González López, ha incidido en que "la gamba blanca de la Costa de Huelva es la estrella de nuestra economía y aquí la ofrecemos a muy buen precio, con gran tamaño y fresca para promocionarla entre todos los que nos visitan".

La Feria tendrá jornadas de mañana y de tarde hasta el domingo, con la animación de una orquesta, música ambiente, módulos de servicios, el apoyo de la seguridad de Protección Civil.

Se mantienen los precios populares, como suele ser habitual ya en esta cita, siendo el de plato de gambas de 5 euros y el de las chirlas y boquerones 4 euros. "Queremos que la Feria sirva de respaldo a nuestro sector pesquero en particular y al empresariado local en general, porque al potenciar nuestra cultura gastronómica atraemos a más visitantes", ha apostillado el alcalde, añadiendo que "el objetivo principal es acercar los productos pesqueros tanto al visitante local como al turista, dando a conocer sus extraordinarias propiedades para el paladar y la salud".

Redacción

Enlaces:

[1] <http://www.besana.es/es/web/201404/xx-feria-nacional-gamba-chirla-boqueron-punta-umbria>