

## La Feira do Bonito es de Interés Nacional y repartirá unos 3.200 kilos en Burela

► El certamen Produart de productos de artesanía y ecología se desarrollará de modo paralelo el sábado en el puerto de Burela

Burela

### MARÍA ORGE

**BURELA.** La Plaza de Abastos de Lugo acogió ayer la presentación de la trigésimo quinta Feira do Bonito de Burela y de Produart, certamen de productos artesanales y ecológicos que coincidirán este fin

de semana en la localidad costera. La organizadora de la Feira do Bonito de Burela, Rocío Rivera, hizo hincapié en el estreno de la fiesta como de Interés Turístico Nacional, un reconocimiento que se dio a conocer a principios de mes. La organización está preparando alrededor de 3.200 kilos de bonito para esta celebración.

El alcalde de Burela destacó durante el acto la importancia del bonito del norte para la localidad, donde mejoró la economía e hizo posible la celebración de esta cita gastronómica. También presumió de cómo se realiza la pesca de este ejemplar. «O bonito pescase dun en un, respetando a especie e o

medio ambiente porque queremos que a festa sexa unha actividade económica, cultural e social eterna». Rocío Rivera agradeció a las diversas administraciones y entidades su trabajo y colaboración para llevar a esta celebración.

**RECETAS.** Rivera también recordó la historia de la Feira, los diversos actos programados para la fiesta —música en directo, un torneo de baloncesto, un partido de fútbol de veteranos, la concentración de coches clásicos y el pregón de la actriz Estívaliz Veiga— y las diferentes recetas de bonito que se podrán degustar a lo largo del fin de semana: bonito asado, cocido,



Asistentes a la presentación, en la Praza de Abastos de Lugo. PEPE TEJERO

en empanada y en marmitako especial.

José Manuel González, gerente de la Fundación Expomar, fue el encargado de presentar Produart, la feria de artesanía y de ecología

que se celebrará paralelamente con la fiesta del bonito de Burela. Con ella, dice González, «pretendemos destacar os nosos valores pesqueiros e artesáns e poñer en valor o noso patrimonio».

Galicia

# COPE de la Costa - Ribadeo

93.6 FM - COPE MÁS 88.8 FM

RIBADEO

[Inicio](#) [Noticias](#) [Audios](#) [Frecuencia y contacto](#)


Ayúdanos a frenar el avance del ébola en la R.D. del Cong

[DONA](#)

BURELA-LUGO

## Burela preparada para encher a fin de semana coa Feira do Bonito

Primeira edición como Festa de Interese Turístico Nacional



Cope de la Costa

Tiempo de lectura: 3' 31 jul 2019 - 09:08 | Actualizado 09:18

A praza de abastos de Lugo acolleu este martes a presentación da Feira do Bonito de Burela e de Produart, que se celebrarán a vindeira fin de semana. No acto interviñeron o alcalde burelés, Alfredo Llano, o xerente da Fundación Expomar, José Manuel González, e a presidenta da Sociedade Cultural Lledicia, Rocío Rivera. Todos convidaron aos lugueses e luguesas a achegarse a Burela do 2 ao 4 de agosto.

[DIRECTO](#)

Herrera en COPE

Con Carlos Herrera

PUBLICIDAD

**MUNICH - OVIEDO**

36,99 €

**OVIEDO - MÚNICHE**

89,99 €

**MALTA - BILBAO**

159 €

O rexedor dixo que "dá gusto estar en Lugo e estar nesta praza tan bonita e tan preparada. Hoxe vimos presentar a Feira do Bonito, pero paseando pola praza puiden ver que hai moitas peixerías e aprecie que hai moito bonito de Burela. Queremos dar as grazas ao Concello de Lugo porque nos facilitou estar aquí".

Alfredo Llano salientou que "Burela vai ser o epicentro das actividades esta fin de semana, imos ter a Feira do Bonito, a feira Produart e o concurso internacional de pintura mural Amarte. Os tres eventos no seu conxunto van dar lugar a que non se aburra ningúén dos que se acheguen a Burela este venres, o sábado e o domingo".

O alcalde explicou que "en Burela hai convivendo 42 nacionalidades en 8'1 quilómetros cadrados, e entre os nosos habitantes temos máis xente de menos de 20 anos que máis de 65 anos. Ademais temos o porto máis importante de pesca en todo o litoral cantábrico, aí comercializamos diariamente máis de 120 especies de peixe no cal destaca o bonito do norte. O pobo de Burela foise construíndo a base de mareas do bonito, deu lugar a moita economía e aproveitouse moiísimo". E engadiu: "queremos destacar que na Feira do Bonito imos presumir de cómo pescan os nosos barcos o bonito, de un en un, sempre respectando a especie e o medio ambiente porque queremos que a pesca sexa unha actividade económica, cultural e social que sexa eterna. Polo tanto queremos conservala e sempre presumimos de que pescamos da mellor maneira posible tanto o bonito como a pescada e todas as especies que van a Burela. Queremos animar a todo o mundo a que se achegue a Burela esta fin de semana, desde o venres que inauguramos Produart, o sábado inauguraremos a Feira do Bonito e tamén o sábado temos o certame internacional de pintura mural Amarte".

PUBLICIDAD

## Este mes, llévate tu Renault

O xerente da Fundación Expomar, José Manuel González, comentou que "paralelamente á Feira do Bonito, organizamos a feira Produart de produtos de artesanía e de ecoloxía. Pretendemos destacar os nosos valores pesqueiros, os nosos valores artesás e poñer en valor a riqueza do noso patrimonio. A feira inaugúrase o día 28 de agosto e desenrolase ata o día 4. Nesta feira podemos atopar desde

cerámica, vidro, coiro, pasando por conservas, embutidos, queixos, viños, é dicir, podemos atopar toda unha serie de produtos da nosa terra, do noso entorno, coa maior sensibilidade ecolóxica e de patrimonio. Paralelamente á feira vanse desenrolar diversas actividades. O venres imos ter unha charla sobre o patrimonio da Mariña que a vai impartir o presidente de Mariña Patrimonio, Manuel Miranda. O venres imos ter tamén un taller de cerámica para nenos, e ao mesmo tempo, as monitoras de Gaia da Delegación de Medio Ambiente do Concello de Burela van facer actividades para os nenos. Temos ademais unha exposición permanente de biodiversidade acuática da Mariña con fotografías feitas por un biólogo mariño de Foz e patrocinada pola Delegación de Turismo de Burela".

#### Estibaliz Veiga lerá o pregón

E pola súa banda, a presidenta da Sociedade Cultural Lledicia, Rocío Rivera, dixo que "o prato forte vai ser o sábado ao mediodía, imos recibir a todos os nosos convidados e deleitar ao público cun pregón a cargo de Estibaliz Veiga que é unha actriz veciña nosa que se prestou este ano a facer o pregón e darrle con iso a súa relevancia a esta feira. Despois teremos a degustación en distintas variedades, por un lado vai estar a nosa ración clásica que é a que mantemos case dende o inicio, que se compón de bonito asado, bonito cocido e empanada de bonito, e poderíamos engadirlle unha tapa de salpicón. O domingo poderemos disfrutar dun marmitako, que non é o marmitako ao uso senón que ten a peculiaridade de que o facemos con peixe asado da feira, entón ten o seu gusto particular, é un marmitako diferente. Para complementar imos ter pola mañá a actuación dunha charanga e pola noite un concerto de José Manuel Budriño, patrocinado dende a Delegación de Cultura do Concello. Tamén teremos a actuación do grupo Correcaminos Rock and Roll Band, que para nós teñen un punto de conexión dado que parte dos seus integrantes se criaron en Burela. O domingo teremos a entrega de premios do certame de pintura e, durante a sesión vermu, vaise presentar o Festival Osa do Mar. Este ano a Feira do Bonito estréase como feira de interese turístico nacional".

Ao acto celebrado na praza de abastos, ao que seguiu unha pequena degustación de bonito, asistiron a alcaldesa de Lugo, a subdelegada do Goberno, deputados e deputadas provinciais, ademais de representantes de Absa, da OPP e os concelleiros bureleses de Turismo e de Cultura.



#### TE PUEDE INTERESAR



Así es la cámara acorazada que protege el oro del...



Una empleada del aeropuerto de Palma se...



Maradona: "Hoy volví a caminar como cuando...

#### LO MÁS

Leído Escuchado Visto Compartido

- 1 Las imágenes de una carterista en el metro de Barcelona que se quita la ropa para evitar ser detenida

#### LO ÚLTIM

- 2 El plan 'indepe' de Pilar Rahola y Puigdemont para este verano en Waterloo

DIRECTO  
Herrera en COPE  
Con Carlos Herrera

El Gobierno recu