

Más de 1.500 kilos de oricios para el Festival de Bañugues

La carpa, ubicada en el parking de la playa, permanecerá instalada del viernes al domingo y el sábado noche contará con orquesta. La AAVV bañuguera "El Pico" ha comprado también 40 kilos de caviar de oricio para preparar otros platos como empanada, paté y croquetas

Más de 1.500 kilos de oricios se cocinarán este fin de semana (del 24 al 26 de febrero) en el "39 Festival del Oricio" de Bañugues, que este año contará también con 40 kilos de caviar de este exquisito marisco para preparar otros platos como la tortilla de oricios, empanada, paté y croquetas. "Pese a la prohibición en Asturias de la captura de oricios (que se han traído de Galicia), no hemos querido que este festival desapareciera y por esa razón trabajamos más fuerte que nunca, porque es una tradición bañuguera a la que acude gente de toda Asturias", señala Bárbara García, presidenta de la AA.VV. "El Pico" de Bañugues.

La fiesta, que se celebra un año más en la carpa situada en el aparcamiento de la playa de Bañugues, dará comienzo el viernes a las 19 horas para continuar el sábado por la mañana a partir de las 12 del mediodía. Para este día está prevista la actuación del "Grupo Costa Norte" que amenizará la noche a partir de las 22.30 horas. El domingo se volverá a abrir la carpa a las 12 horas para permanecer abierta hasta la noche o fin de existencias. "Desde la asociación llevamos ya más de una semana con los preparativos. Se necesita mucho tiempo y mucha mano de obra para poder llevar a cabo un festival de estas características, para que todo el mundo pueda disfrutar de él", añade la presidenta.

Esta 39 edición está enfocada para todo el mundo, incluso para quienes no quieran o no puedan comer oricios, ya que se ofrecerá también empanada de bonito, bollo preñado y chorizos a la sidra, además de postres varios y gofres. Todavía se recuerda con cierto "amargor" cómo en el 2020, con la carpa ya montada y todo comprado, se tuvo que suspender por Covid. El festival se recuperó dos años después, en el 2022, con un éxito total de participación y de visitantes.

Datos de contacto:

Bárbara García
692956135

Nota de prensa publicada en: [Gozón](#)

Categorías: [Gastronomía Asturias](#) [Entretenimiento](#) [Turismo](#)