

Esta mañá, o concelleiro da área de Transporte, Feiras e Xuventude, Manuel Lorenzo, e a concelleira de Festexos, Cultura, Turismo e Conservatorio, Samanta Barreira, realizaron un balance «máis que positivo» dos resultados da Feira do Lázaros de Verín, celebrada entre os días 16 e 17 de marzo no Pavillón Municipal de Deportes. Baseándonos no cuestionario realizado polo Concello de Verín aos expositores participantes, o resultado é que os stands enquisados dan un sobresaínte á organización xeral do evento e aproban as vendas acadadas.

As enquisas realizadas tamén preguntaban aos expositores por unha serie de cuestións vinculadas a feira entre as que se lle preguntaba a súa valoración, puntuando de 1 a 10, sobre os seguintes asuntos (nota media): a limpeza (9,93), os stands (9,74), a ubicación (9,71), a animación musical (7,14), a organización xeral (9,84), a promoción e publicidade (8,76), música (7,15), as actividades (9,10) e as vendas (6,60) e o horario (9,17).

Segundo quixo salientar Manuel Lourenzo, os resultados das enquisas mostran unha «gran satisfacción» entre os expositores participantes. Exemplo diso é a valoración «sobresaínte» que dan a organización xeral do evento, achegándose a máxima puntuación posible cun 9,84 de media. Cabe destacar tamén o aumento significativo de vendas que se logrou na mostra de vehículos novos e de ocasión. «En resumo, podemos dicir que a Feira do Lázaros desenvolveuse con bo e tranquilo ambiente festivo, gran asistencia de público e un resultado que os propios participantes valoran como sobresaínte», finalizou Lorenzo.

Pola súa banda, Samanta Barreira tamén se mostrou moi satisfeita coa gran participación de veciños e visitantes en todas as actividades culturais programadas durante a fin de semana en Verín «que encheron de música e un moi bo ambiente festivo tanto o recinto feiral coma as diferentes rúas e prazas da vila do Támega».

Premio ao mellor stand

O domingo, momentos antes de que pechasen definitivamente as portas da Feira do Lázaros, Manuel Lorenzo, deu a coñecer a identidade do gañador do premio á mellor caseta, recaendo este ano no expositor Vidago Valley. O concelleiro de Feiras foi o responsable de entregarlle o diploma acreditativo que, ademais permite a súa participación gratuíta no Lázaros 2025.

Por último, os expositores (Queixos Gaia, Asubío, Baronceli, Alacena Puebla de Sanabria, Delicatessen, Arianrhod, Joyería Pato, D.O Monterrei, Tarde Piache, Carmecas, e Regueiro da Cova) que durante os dous días da feira realizaron as actividades variadas recibiron como agradecemento á súa participación una botella de viño da D.O Monterrei.

Éxito rotundo da primeira edición do “Pincho Lázaros” con máis de 3.000 tapas vendidas

“Rotundo éxito”: así cualifican dende o área de Feiras a primeira edición do concurso gastronómico “Pincho Lázaros”, que remataba o pasado sábado 16 de marzo con máis de 3.000 tapas vendidas nos 13 locais hostaleiros participantes.

Do 14 ao 16 de marzo, tanto veciños como visitantes tiveron a oportunidade de converterse en críticos gastronómicos e elixir o seu pincho favorito. Tras facer o recuento de papeletas, o pincho mellor valorado foi “A pera que non é pera” do Restaurante Brasil, ao cal se lle fixo entrega do diploma acreditativo así como dunha cesta de produtos cedidos polos diferentes expositores da Feira do Lázaros. Destacar tamén que en segundo e terceiro lugar como pinchos máis valorados foron: 2º Tapería Rúa Maior “Solombo Ru?a Maior” e 3º LaLuma “Mini burger de tenreira, cheddar, ru?cula, tomate, salsa burger e patacas”.

Ademais, as persoas que degustaron os pinchos optaron a gañar baixo sorteo un bono de 100€ para gozar en calquera dos establecementos de hostalería que participaron no concurso. Nesta ocasión, o gañador foi Alejandro Pérez Vega; que, ademais, recibiu tamén unha cesta con produtos cedidos por algúns expositores.

1. **Alborada** - Croquetas Sabores
2. **Aturuxo** – Fabas con gambas e ameixas
3. **Bar Encontro** - Mini hamburguesa Monterrei
4. **Tapería Gandainas** – Cocochas de pescada con ameixas e pataca de Fumaces
5. **Laluma** – Mini burger de tenreira, cheddar, rúcula, tomate, salsa burger e patacas
6. **Oasis** – Tosta galega (pan do país, lacón, Arzúa e Padrón)
7. **Regueiro da Cova** – Brioche, carrillera eco pemento de Oimbra e salsa de castañas
8. **Restaurante a Fonte** – Macerado de rabo de touro sobre puré de patacas
9. **Restaurante Brasil** – A pera que non é pera
10. **Restaurante Casa Nela** – Albóndegas caseiras

11. **Ruta 66** – Coxinha Brasileira rechea de polo

12. **Tapería Támega** – Carrillera en salsa de Mencía, base de patacas e cogumelo

13. **Tapería Rúa Maior** – Solombo Rúa Maior