

La tercera edición de Oktoberfest Gijón, llevada a cabo del 18 al 27 de julio de 2014 en la plaza de toros El Bibio, ha resultado todo un éxito. Trece establecimientos participaron en esta ocasión, como Arde Lucus – Entrecalles, Cabeleño – Canaa – Marfil, Café del Parchís, Dos 40, dQuini, Gota a Gota, Hattract, La Industria, Toldos – Limón, Mevel, Montana, Trisquel, Valonia y Vor Bier&Bar. Entre todos ellos, llegaron a reunir 60 grifos de 12 tipos diferentes de cerveza, entre los que pudimos encontrar Affligem, Foster's, Guinness, John Smith's, Meas Pils, Murphy's, Paulaner Hefe Weissbier, Paulaner Original Munchen, Paulaner Salvator, Smithwick's y Strongbow.

A lo largo de todo el festival la diversión fue constante, gracias sobre todo a la animación del DJ Valerio Espina, que a través de juegos y pruebas logró que el ambiente fuese inmejorable, siempre incluyendo tanto a los asistentes como a los locales participantes, para que estos también se contagiasen del humor reinante, tal y como lo transmitieron a sus clientes. Así mismo, y como gran novedad, el toro mecánico presente este año llamó la atención sobremanera, haciendo que el público se volcase en participar y jugar en él, haciendo todo lo que fuera necesario para subirse y pasarlo en grande.

Por otra parte, Oktoberfest Gijón intentó ayudar y aportar su granito de arena a una buena causa, en este caso la de la lucha de Kike para conseguir los fondos necesarios para cubrir su operación de Esclerosis Tuberosa, enfermedad considerada "rara", que padece desde su nacimiento. Gracias a la participación de todos los establecimientos, así como la involucración de todos los asistentes y de la organización, se lograron recaudar 1950€ que se donaron de forma íntegra a su familia.

En resumidas cuentas, Oktoberfest Gijón ha logrado, un año más, conseguir que tanto los amantes de la cerveza, como todas las personas que simplemente disfrutaban de la diversión y la fiesta, hayan convergido en el mismo lugar, generando un tráfico muy importante de gente cada uno de los días, y llegando a vender, según estimaciones, cerca de un 40% más que el año anterior.