

EL ECO DE CABRANES

PERIÓDICO QUINCENAL • TERCERA ÉPOCA • SIGLO II

FUNDADO EL 10 DE MAYO DE 1906, HACE 115 AÑOS

Nº 287 • Del viernes 18 Junio al jueves 1 Julio de 2021

Director: ENRIQUE CORRIPIO MONESTINA



Trámites básicos de Tráfico se podrán hacer también en el Ayuntamiento

Si la Jefatura, en Oviedo, suscribe un convenio de colaboración ya pactado con la Federación Asturiana de Concejos y que el Pleno cabranés aprobó en sesión extraordinaria celebrada el pasado lunes, día 7.

(Última página)



Esta forna será salvada

Se halla en la casa que albergará el futuro Museo del Traje, en Torazo, y su todavía dueña nos manifestó, con motivo del 23 Festival -del que informamos en este número-, que “en eso han quedado”. En esta imagen, Andrei y Hugo sacando boroñas de ella. / EL ECO. Págs. 2 a 7.



Abierta inscripción para Campus en el Polideportivo (Págs. 8 y 9)

El año de las 19 boroñas... y de la torre Eiffel



Torazo. Domingo, 6 de Junio de 2021. Día agradable de temperatura, con nubosidad alterna. Ausencia de lluvia.

Y una boroña más (hasta 19) de las inicialmente previstas (17) y agregadas de última hora, por el aluvión de peticiones. Seis de ellas se vendieron enteras; las catorce restantes, en 168 raciones, previamente reservadas (y agotadas). Por eso la satisfacción, en el equipo de la organización, fue grande, a pesar de que “esta vez tuvimos que hacerlo a medio gas, por las razones que todos sabemos, pero no queríamos perder la secuencia de nuestro Festival, y además el Alcalde nos animó para que este año no

Hugo Costales traslada boroñas. Andrés Martínez, a la izquierda, también aprendió. / Fotos: EL ECO

quedase en blanco”, manifestó Josefina Prida Naredo a los medios informativos que recabaron su parecer.

En cuanto a las raciones dijo que “son bastante buenas y de cada una pueden comer dos

personas divinamente”. Esta vez llevaban en su interior 12 piezas de panceta, 12 chorizos y 12 de lacón. Aclaró al respecto que “en otras ediciones le poníamos jamón, pero optamos por el lacón después de que lo probamos; nos pareció mejor, ya que el jamón la deja más seca”.

Precisó también Josefina que “el proceso previo de preparación ye muy delicáu, pues tienes que buscar leña adecuada –si no, no calienta-. Es como una lotería, además de pasarte buena parte de la noche sin dormir, para estar pendiente de la cocción”.

Pero, eso sí: “No queremos que esto se pierda y por eso aquí estamos y seguiremos dando el callu, esperando por gente nueva que nos ayude. De hecho, ya nos está ayudando”.

Para el que no haya venido nunca a este Festival, ¿cuáles son sus particularidades? ¿En qué es distinta esta boroña?

Josefina: “Pues su principal particularidad es que es cocida en forna, con leña que tiene que ser muy especial y con un alto tiempo de cocción (aproximadamente, desde las cinco de la tarde del día anterior hasta las once de la mañana del día siguiente). Y son fornas muy antiguas, hechas con ladrillos muy especiales. Es cierto que también se puede hacer en hornos modernos o en cocina eléctrica, pero no es lo mismo. Y también digo que el resultado de todo el trabajo no es una bomba, porque la harina de maíz es muy digestiva, te compensa y, además, una vez al año nunca hace daño. Luego das una caminata hasta Incós y quedas en la gloria”.



La forna de La Prazuela será indultada

En un diálogo especial con EL ECO le trasladamos a Josefina la pregunta de qué futuro va a tener su forna (la de su casa de La Prazuela, pensada por el Ayuntamiento para albergar el futuro Museo del Traje y en la que se cocinaron en esta ocasión 9 boroñas más el boroñín).

Su contestación fue la siguiente: “Espero que si algún día hay reforma, la forna quede. Estamos en ello. Puede seguir siendo compatible con el Museo, y para seguir siendo usada, aparte de ser mostrada y enseñada. Eso ya lo dijimos: Ésta tiene que quedar. Ahora, a ver lo que hacen”.

Dicha forna, como las restantes, atesora mucha historia: “Yo la conocí siempre ahí, pero nunca la vi prendida, hasta hace cuatro años. Mi padre nunca quiso usarla. Temía que al hacerlo se extendiese el fuego a la casa. En concreto, el primer año que la encendimos lo pasé muy mal. Personalmente quería haberla puesto en funcionamiento primero, pero no las tenía todas conmigo, porque es de madera y la forna, una vez que está muy caliente sale la llama p´a fuera. Y esa primera vez lo pasamos mal. Tuvimos que colocar unas palas para evitar que el fuego se dispersase. Aún así, no dormí en toda la noche. Cada poco me levantaba y miraba p´a La Prazuela, a comprobar que no ocurriese nada (y con el temor de



que estuviese la casa ardiendo). Al año siguiente ya lo arreglé. Se puso una chapa ignífuga -que no prende- y ya gané en tranquilidad; porque si quema, quema toda La Prazuela”. Con anterioridad a este destino Josefina supone que “se usaba para cocer pan” (lo cual comporta mucho menor riesgo).

El boroñín

En cuanto al boroñín, ideado por Juan José Alonso Barbas (*Juanjo*) en la edición -especial, por el confinamiento- del año pasado (**EL ECO** nº 260), sí tuvo continuidad, pero en forma de ejemplar único, sólo para él, “y salió bárbaro; parece la torre Eiffel”. Él sigue con esa propuesta y preguntada Josefina si puede tener futuro se manifestó sin titubeos: “Sí, claro que puede. Es para una ración y como solución individual y personalizada, ahí está”.

FICHA. Hicieron posible esta edición del Festival

Organizador general: Asociación Cultural y Recreativa Toracense.

Colaboradores: Asociación Cultural Incós, Ayuntamiento de Cabranes y Hotel rural La Llanxa.

Amasadoras: Pili Díaz, Lucita Campos, Maye Llavona, Aidé Costales, Loli Valdés, Esther Suárez, María Esther Huerta y Josefina Prida.

Roxadores: *En la forna de La Prazuela*, Juanjo Alonso Barbas, Mariano Alonso Molina (ayudados por el yerno de éste, Manuel, para aprender) y Julián Huerta Solares (asesor, con un brazo en cabestrillo). *En la forna de El Sierro*, José Antonio Martínez Rozas y su nieto Hugo Costales Martínez.

Transportistas de las boroñas (y encargados de extraerlas de las fornas): Hugo Costales Martínez y Andrei Mihai De Georgescu Draghici (con su hijo, Andrés Martínez De Georgescu).

En el salón de La Llanxa (*preparación de las raciones*): Aidé Costales, Carolina Fernández, Josefina Prida, Virginia Naredo, Pili Díaz, Maye Llavona y Lucita Campos.

Recepcionista de pedidos y de su cobro: Carmen Préstamo Canellada.

Venta de subvenirs: Pablo Felechosa Huerta.



Hugo Costales: “Hay una temperatura infernal y a veces tienes que estar metiéndote hasta el codo” | Foto: EL ECO

El gran trabajo de los roxadores

Junto con las amasadoras (de la masa de harina) juegan un papel fundamental los *roxadores* (encargados de preparar la forna y de atender la cocción). Un ejemplo de savia nueva para este delicado y asimismo trabajoso cometido es Hugo Costales Martínez (nieto del presidente de la Asociación Cultural Incós, José Antonio Martínez Rozas, de quien aprendió el oficio). Ambos se ocuparon de la forna de El Sierro; y Hugo de la extracción de las boroñas de ambas fornas y de su traslado al local de La Llanxa.

En la de La Prazuela nos explicó: “Tuvimos que poner unas tables porque el cuchu con el que sellamos la forna llega húmedo de la cuadra y cuando va secando va rompiéndose y despedazándose. De modo que cuando se cierra hay que estar como media hora previniendo de que no vaya cayendo y esas tablas frenan y con ellas se evita que eso suceda”.

Ambiente en la zona de venta de La Llanxa, con gente esperando turno. | EL ECO



De la laboriosidad de su función, dijo: “Lo que más cuesta es a la hora de meterlas en la forna, porque ésta se pone cerca de los mil grados, una temperatura infernal y a veces tienes que

estar metiéndote hasta el codo. Después, para sacarlas, cuesta sobre todo las de la parte de atrás porque la boca de la forna no te permite introducir mucho el cuerpo”.

Preguntado por el beneplácito de que haya gente joven para estas misiones, señaló: “Sí, porque la media de edad de las que amasan y de los roxadores ya es elevada y tenemos que venir otros detrás, si no esto llegará un momento en que se va a acabar”.

Tú lo mamaste desde guaje, ¿no?

“Mi abuelo es roxador y yo desde los tres o cuatro años estaba con él. Y préstame. Son varios días en los que hay que trabajar, porque tienes que ir a por la leña, prepararla, cortarla y comenzar a calentar la forna a las once de la mañana para sacarlas casi 25 horas después”.

En cuanto al tipo de leña, comentó que “no vale cualquiera. Tiene que ser avellano o salguero por su alto poder calórico, pues por ejemplo si se usa roble no calienta tanto”.

A Hugo le ayudó Andrei Mihai De Georgescu Draghici (de su mismo grupo familiar) en el operativo de trasladar las 19 boroñas hasta La Llanxa, donde el otro operativo (el último: El de preparar las raciones y servir las) funcionó a la perfección, en poco más de dos horas. Y es que lo proclama Hugo, desde sus 20 primaveras: “A ver si el año próximo es el inicio de la nueva era, porque esto no se puede perder”. ■



Jugada de penalty captada por Camilo Blanco en la instalación cabranesa.

El Polideportivo municipal de Santa Eulalia acogerá entre el 5 y el 17 de julio un campus de fútbol sala dirigido a niños y niñas de 8 a 13 años. Tendrá dos turnos: Del 5 al 10 de julio; y del 12 al 17, con un tope de 30 plazas por turno, siguiendo en todo momento el protocolo anti-covid.

El precio por plaza es de 190 euros, de los cuales se abonarán 120 (mediante transferencia bancaria) en el momento de su reserva. Los 70 restantes pueden abonarse 15 días antes del comienzo del turno o en efectivo ese día de comienzo. Dicha cantidad total incluye todos los entrenamientos, seguro, actividades y comidas (en concreto: Aperitivo, comida, merienda de todos los días, cena del viernes y desayuno del sábado, ya que el horario será de 10:00 a 18:00 horas de lunes a jueves; el viernes, durante todo el día, se llevará a cabo una acampada en el citado Polideportivo). Y también para pagar a las monitoras, con gran experiencia en ese ámbito, como el campus de Mareo.

Además de los entrenamientos, el participante en esta experiencia disfrutará de las mejores gymkhanas, rutas de

senderismo, juegos, una clase de surf en Rodiles, entrenamiento en la playa y visita a plantaciones de fresas y arándanos en Fuentes y Camoca.

El Campus está organizado por el club Rodiles Fútbol Sala, con el objetivo de crear cantera. En la presentación del mismo, su entrenador, Santiago Tuero, dijo que era algo que “siempre habíamos pensado hacer, pero nunca encontrábamos el momento, y en ese sentido la pandemia, al no poder organizar otros eventos que solíamos llevar a cabo, nos dio esta oportunidad”.

“Siempre que podemos, a Cabranes”

Sobre por qué en Cabranes respondió: “Villaviciosa está muy ocupado y éste es un escenario que el Alcalde vio muy bien y hay un Poli muy chulo para hacer este tipo de actividades, además de estar muy bien situado respecto a Infiesto -donde tenemos escuela- y a la Comarca de la Sidra; y por supuesto ofrecer a los vecinos cabraneses la oportunidad de que algún chaval quiera venir a jugar, pues aunque nosotros siempre lo enfocamos a las chicas, esta vez también lo abrimos a ellos”.

Anunció asimismo que se están moviendo “de cara al curso que viene para hacer actividades extra-escolares de fútbol sala aquí, en Cabranes, si el covid lo permite, siendo este Campus el inicio de las mismas; e incluso formar una escuela”.

Habrán también premios finales (al compañerismo, a la colaboración, al que gane una gymkhana o haga los mejores juegos), que se harán públicos y entregarán el último día.

El Alcalde, Gerardo Fabián, manifestó por su parte que “si no fuera por la iniciativa de los clubes no se haría esto, puesto que no tenemos logística para ello, y esperamos que sea un buen tirón para nuestro Concejo como destino de distintas procedencias”. Subrayó, al respecto, el actual mejor control de acceso y mantenimiento del Polideportivo.

“Estamos a gusto y venimos siempre que podemos a Cabranes, a torneos, entrenamientos, partidos, y muy agradecidos porque siempre nos acogen”, concluyó Tuero.

(Más información e inscripciones en Rodiles Sport -calle Alfonso III el Magno, de Villaviciosa- o en sus redes sociales, como info@rodilessport.com o en el 660.25.62.72). ■

VOLVIÓ EL TENDERETE, 9 MESES DESPUÉS



Terrazas a tope.
Al fondo, el mercado,
con el control de entrada
y de salida./ ECO

Un mercado en proceso de mejoras

Santa Eulalia. Domingo 13 de junio de 2021. Gran ambiente, en una jornada de cielo despejado y mucho calor: Entre 24 y 28 grados.

“**E**stamos en plena renovación de los cargos de la Asociación, con nombramiento de nueva tesorera y nueva secretaria. El grupo directivo que estaba lo dejó. Por eso nos ha costado tanto lanzar de nuevo la actividad”. Exactamente, nueve

meses (el anterior tuvo lugar el 13 de septiembre de 2020). Nos lo aclaró la actual presidenta de “El Tenderete”, Aura García González, quien concretó que “ahora tenemos personas en la parte administrativa trabajando muy bien, otra se encarga de recoger la documentación y llevarla al Ayuntamiento y otra de las solicitudes (para saber quién viene)”.

Mucha ilusión

Preguntada por este periódico qué representa para ella y para la Asociación recuperar esto, dijo: “¡Jo!, pues mucha ilusión, mucho esfuerzo y notar las ganas otra vez de retomar la plaza y de estar en contacto con la gente, de poder exponer todos nuestros productos y hacer un vivero de proyectos de futuro”.

Ese *mucho esfuerzo* lo precisó señalando que “arrancar el mercado después de tanto tiempo en el que estuvo dormido y latente, cuesta. Cuesta mover de nuevo a la gente, ponerse al día con la documentación, volver a producir, coordinarnos..., sobre todo porque también la Asociación fue perdiendo fuerza y había que volver a construirla”.

Indicó al respecto que “estamos montando un grupo nuevo de organización, con Elena (que sigue en la parte artística), Cristina y yo. Es un grupo motor más pequeñito, más concentrado, pero también más local, todas de aquí, del pueblo, lo que nos hace más fácil movernos. Eso facilita mucho”.

¿Crees que esto va a coger ya ritmo, que no se va a interrumpir?

“Sí, esa es la esperanza. Lo hemos lanzado de nuevo y a mejorar. Espero que, por lo menos hasta final de año, estemos en ritmo constante”.

Detalles que pulir

¿Y a qué llamas mejorar?

“Siempre hay pequeños detalles que pulir, como el tema de invitar a los artistas, la música, nuevos puestos, las terrazas para que puedan consumir, que el mercado de las mismas se siga ampliando; asimismo, el apoyo logístico para ayudar a limpiar o lo que sea. También tenemos que tratar el asunto de las sombrillas y cómo solventarlo, porque si llueve no nos dejan el Polideportivo. A ver qué podemos hacer ahí”.

“El escaparate sois vosotros”

Otro enfoque lo encontramos en el puesto (en la foto) de José Luis Cabeza Iglesias. Es vecino de Camás y trae desde Berodia de Cabrales su producción de queso fresco (de cabra y de oveja) denominado “Caxigón”. Considera “muy bonita esta plaza y de nuevo precioso este reencuentro. Volver aquí



siempre es muy atractivo porque yo creo que la gente del entorno está más ansiosa de tener su plaza y compartirla con todo el que viene, que es gente fiel, que llega a disfrutar de este gran pueblo”.

¿Cómo le ha ido durante estos meses sin actividad? “Fatal, fatal. Con las plazas cerradas no tenemos venta. Y en mi caso, por ejemplo, en el tema de alimentación, ha sido muchísima la leche que se ha tirado porque no ha habido salida”.

Ha insistido en que “una vez al mes juntarnos, compartir cosas, tener este punto de encuentro es muy positivo” y aportó un concepto novedoso: “Yo no soy el escaparate; el escaparate, para mí, sois vosotros. Por eso estamos felices cuando el cliente, aunque no compre, viene con ilusión”.

Una vecina que fue de Candones (ahora de Sietes), Inmaculada Rodríguez García, valoró mucho “la parte social y la rural de este mercado, con más énfasis, para mí, en la parte social y de encuentro que en la económica. Siempre lo paso bien aquí y es el único al que voy”. Tiene tienda fija en la calle del Sol, de Villaviciosa, y principalmente se desplaza con libros (tiene más de 700 vendibles) y discos. Este domingo estrenó carpa propia.

Protección Civil del Concejo se encargó del control de acceso, con pasillo de entrada y salida, mascarilla obligatoria y distancia de seguridad. ■

32 banderas en Torazo... y Rodri

Torazo.
*Domingo, 13
de junio de
2021. Día
grande de sol
de justicia,
con 24
grados.*



Conocido familiarmente por Rodri, su nombre completo es Rodrigo Fernández Rojo, el niño más protagonista del festejo al vestirse de nuevo de Primera Comunión y ser destino predilecto de todas las miradas; él, por supuesto la Custodia y los dos alfombrados florales que, esta vez sin perturbaciones meteorológicas, confeccionaron “las mujeres del pueblo” (y a riesgo de olvidar a alguna, Nieves, Amparín, Aurelia, Pili, Carmina, Virginia, Josefina, Loli y el matrimonio formado por Mari Carmen y Antonio Tosal, éste fundamental para las plantillas con los diseños). Unos diseños que este año presentaron un estreno: El del Cordero Pascual, ante la escalinata de la iglesia parroquial.



Los dos alfombrados, el de la escalinata (con el Cordero Pascual) a la izquierda; y el de la Capilla (con la Custodia), a la derecha. | EL ECO

“Esas plantillas se guardan de un año para otro y se trabajan sobre una mesa. Los rebordes dorados se consiguen rociando con spray-imitación oro granos de arroz; y la cenefa y la estrella con serrín muy fino que nos trajo un hermano de Yayo. También se usó sal”, nos explicó Loli Valdés.

No terminó ahí el trabajo floral, pues todo el recorrido procesional, desde la iglesia hasta la Capilla de La Sierra -unos 400 metros- se alfombró con espadañas, sanjuaninos, pequeñas ramas de rosas y pétalos procedentes de ramos y centros de flores usados en la última boda (la ceremonia religiosa de la semana anterior entre Noelia Heredia Venta y Carlos Robles Pérez -de la civil dimos cuenta en **EL ECO** nº 279-). Por cierto, que para la seguridad de esta boda hubo de intervenir previamente un equipo de bomberos desplazado desde Villaviciosa ante la existencia, en la puerta sur del templo, de un enjambre de abeja común europea (especie protegida, por cuyo motivo no pudo actuar Protección Civil del Concejo). Restos de ese enjambre aún se pudieron ver este domingo en ejemplares que sobrevolaron los tiestos ubicados a ambos lados de esa puerta, por la que emprendió camino la procesión, con la Custodia porteada bajo palio.



No debemos olvidar tampoco el gran trabajo de esas mujeres citadas picando a tijera el boje y el pino que dieron forma al color verde de los alfombrados; y el recurso a soluciones alternativas, como el serrín mencionado o el arroz teñido, ante la escasez o ausencia de flores y elementos vegetales devastados por la granizada del

10 de mayo pasado.

Ese itinerario procesional apareció jalonado, en ventanas y balcones, por 32 banderas, de España, de Asturias y también de Cabranes (la especial, conmemorativa del Pueblo Ejemplar en 2008).

Pero volvamos a Rodri. Es nieto de Águeda Préstamo Cayado (de Castiello) e iba acompañado por su hermana, Vera. Reside en Cangas de Onís (donde ya hizo la Primera Comuni3n el día 30), pero su pasi3n es estar con los abuelos aqu3. “Pasa los veranos, las vacaciones y todos los fines de semana en esta tierra; le encanta venir con los güelos p’a Castiello”, nos dijo su madre. Le gust3 este acto de volver a vestirse y lucir su traje, “porque en Cangas este a3o no lo hicieron, debido a la pandemia, y por eso vinimos para aqu3; adem3s, yo tambi3n hice aqu3 el Corpus, cuando era peque3a, y hay que recuperarlo”, precis3 la madre.

El padre Israel David Pe3a pidi3, al anunciar que “saldremos seguidamente en procesi3n”, no retirar la mascarilla y guardar la distancia de seguridad. A la llegada a La Sienra descubrimos al hacedor del repicar del campanario de la misma: Un esforzado Eugenio Caravia tirando p’arriba y p’abajo de la cuerda. Despu3s manifestar3a: “Hay veces que no corre bien esa cadena”. ■

OBITUARIO. En memoria de:

PALMIRA LLAVONA SÁNCHEZ (1931-2021)

Nació en La Parte el 7 de mayo, hija de Laureano Llavona Venta y de Concepción Sánchez; nieta por línea paterna de Sebastián y de Rita y por la materna de José y de Celestina. Viuda de José Ricardo García Rodríguez (*Pepe el Roxu*, fallecido el 11 de febrero de 2014). Madre de Alicia, Conchita y Pili. Murió en Oviedo el 29 de marzo.



La herencia de no enfadarse

“**U**na alegre excursión se hizo al pintoresco pico de Incós, con provisión de sendas cestas, para hacer el sacrificio de succulenta merienda”. Así empezó su crónica el 5 de septiembre de 1910 **EL ECO DE CABRANES** y la misma es considerada como la del nacimiento del festejo; como asimismo su promotor, Adolfo Llavona Venta, nacido en La Parte

de Arriba en 1886.

En el mismo territorio de La Parte -barrio de Gamonal- llegó a la vida en 1931 *María Palmira Llavona Sánchez*, quien conoció, años después, los primeros hervores aún asociados a esos primeros pasos de la Jira: “Nos contaba”, dicho por su hija Alicia, “que antiguamente iban a merendar y que era por la tarde”, con un recuerdo muy especial: “Que cuando la hizo Truman, había estado muy bien”. Esa fue la llamada Americana, ocurrió el 1954 y fue debida “a la gran cantidad de indianos que había en la zona”. Alfonso Sanfeliz, apodado así por su gran parecido con el presidente americano, la rebautizó como tal.

La pena es que “no encontramos las fotos de esa época que mi madre, Palmira, tenía, también llevando ramu p’al Carmen y p’a San Antonio de Cervera, con traje negro, un color que no le gustaba nada porque cuando murió su madre estuvo cuatro año de luto”. Palmira fue una mujer que se ganó admiración. Suegra de Manuel Ángel Bárcena Prida (esposo de Alicia), éste nos confesó: “Era una excepción. Porque las personas mayores, cuando llegan a mayores, nos volvemos un poco repugnantes. Ella nunca fue así. Era una maravilla. Todo estaba bien, te daba las gracias por todo, aplaudía iniciativas, nos apoyaba, era una segunda madre; y con una fortaleza física enorme, muy optimista, siempre mirando hacia adelante y muy buena persona”.

De una matriarca se dice que es mujer que por su experiencia o sabiduría es respetada por un grupo familiar o una comunidad en los cuales goza de autoridad.

En 1986 la Asociación cultural y deportiva El Berizu, que preside Manuel Ángel, comenzó a organizar el Cross de subida al Picu y cinco años después se hizo cargo de la totalidad de la fiesta, “con el principal objetivo de recuperar su esplendor, sin renunciar a sus tradiciones, como que las familias llevaran sus meriendas al prau para cenar todos juntos”.

Para ello nunca faltó el apoyo y el empuje de Palmira. “Con ella no había ningún problema. Siempre te apoyaba en todo. En todo lo bueno que pudieras hacer, allí estaba”, recuerda su citada hija, quien añade cuando le preguntamos cómo vivía su madre esa fecha tan señalada de finales de agosto: “Iba siempre y estaba hasta última hora, hasta las tres o las cuatro de la mañana, sentada. Y encantada. Cenaba allí, charlaba con unos y con otros y lo pasaba muy bien”.

LA SEÑORA
DOÑA PALMIRA LLAVONA SANCHEZ
VIUDA DE PEPE ROXU
VECINA DE LA PARTE - INCOS

FALLECIÓ EN EL CENTRO MÉDICO - OVIEDO,
EL DÍA 29 DE MARZO DE 2021,
A LOS 89 AÑOS DE EDAD.
HABIENDO RECIBIDO LOS SS. SS. Y LA BENDICIÓN APOSTÓLICA
D. E. P.

SUS HIJAS, ALICIA, CONCHITA Y PILI GARCÍA LLAVONA; HIJOS POLÍTICOS, MANUEL ÁNGEL BÁRCENA, ARMANDO GONZÁLEZ Y FAUSTINO FERNÁNDEZ; NIETOS, JOSÉ MANUEL BÁRCENA, RICARDO GONZÁLEZ Y CARLOS FERNÁNDEZ; NIETOS POLÍTICOS, DEMELSA EGÜEN, VANESSA GONZÁLEZ Y MAIKA FIDALGO; BISNIETOS, PAULA, MANUEL Y PABLO; HERMANOS, FRANCISCO, CELESTINA, EVANGELINA, JOSEFINA Y LUCI LLAVONA SÁNCHEZ; HERMANOS POLÍTICOS, SOBRINOS, PRIMOS Y DEMÁS FAMILIA.

RUEGAN UNA ORACIÓN POR SU ALMA

El cadáver será recibido el **MARTES, día 30 de MARZO a las CINCO de la TARDE**, en la **Iglesia Parroquial de TORAZO - CABRANES**, donde se celebrará el funeral de cuerpo presente y acto seguido sus restos serán inhumados en el [cementerio de dicha parroquia](#).

Y es que en sus 111 años la Jira atesora un extensísimo ajuar de aconteceres y de recuerdos: El preparado de las empanadas, el olor de las tortillas, el despliegue de manteles, la bota de vino, la tarde esperanzada, la luna llena, la noche serena en la que ya

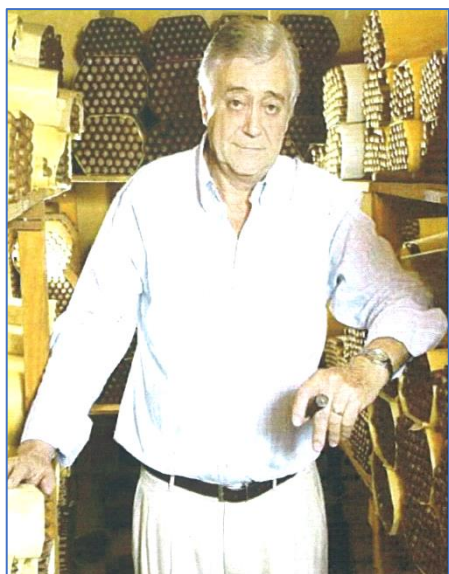


refresca, la reunión familiar, la fuerza de las pandillas, el reencuentro con los emigrantes (que retornarán *en pasando Incós*), la sidra por cajas, el corrillo en torno a las cajas y sobre éstas la ropa que sobra...; y también las citas pactadas y las imprevistas, las novias posibles y las imposibles, los camiones de las orquestas, los coches en los praos, el cuatro-cuatro en el maizal, los romeros a pie,

Ramonín *iguando* los postes, el cross popular que vitaminó el evento, el entoldado gigante que fortaleció su músculo, el cartel luminoso de bienvenida, Manolo Bárcena inquieto, la Comisión apoyándole, los americanos respaldando, Truman, Marta Sánchez, Azúcar Moreno, la Chalga grabando, Autos Cabranes hasta la una, la pirotecnia de las doce y media, el chocolate con bizcochos de las siete, la gaita de Oscarín (el de Nieves y Oscar, de Torazo), el otro Oscarín (el de Argentina y Oscar, de Santa Eulalia) filosofando, el roncón gutural de Julio Muñiz, el olor a hierba de agosto, los chistes improvisados, la cantarada anónima, la dulce resaca del día siguiente y un sinfín de etcéteras, con el Picu por testigo y por pretexto.

Entre esos fundamentales etcéteras, Palmira, su apoyo en la sombra, su vitalidad, su compromiso, su semblante risueño, su pensar y su hacer en positivo, su saber estar, su saber perdonar, resumido en esta hermosa confesión (de ella) a Alicia, como la mejor herencia posible: “Yo no me enfado con nadie. Con tu padre nunca me enfadé, porque, total, p´a tener que amigame mañana es una tontería”. ■ Foto de esta página cedida por la familia

Agradecimiento desde Santo Domingo



Hemos recibido el siguiente mensaje desde República Dominicana, en relación con nuestro Obituario del número anterior, dedicado a José Alfredo Díaz Prida (de Arboleya).

“Buenos días. Mi nombre es Laura Díaz y les saludo con cortesía desde Santo Domingo (República Dominicana). El motivo de mi comunicación es extenderles un profundo agradecimiento en nombre de

la familia Díaz, y personal, por la hermosa nota que redactaran en su publicación quincenal con motivo del fallecimiento de nuestro padre, José Alfredo Díaz Prida.

Cada semana recibo y leo su informativa publicación gracias a mi primo, José Veleda Díaz. Esta semana la envió como hace con regularidad. Al abrirla, me sentí muy conmovida al percatarme de que había una larga nota de la vida de mi padre, con fotos; pero en especial porque comenta acerca del último libro que leyera mi padre, "Relatos de mis recuerdos", de don Juan Manuel García, a quien le unieron afectos sinceros.

Emociona por muchas razones, entre las que incluyo que le hizo mucha ilusión en sus últimos meses de vida colaborar un poco e indirectamente con el proyecto, gracias a que don Juan Manuel quisiera incluir sus cigarros en tan importante y noble relato, que recoge memorias que comparten muchos representantes de la comunidad española emigrante a la República Dominicana y los une en una especie de vínculo familiar.

Cuando llegó el libro a casa, vi a mi padre leerlo con avidez y gran entusiasmo de principio a fin. Al terminar, estaba emocionado hasta las lágrimas y dijo: "¡Qué bonitos recuerdos, me llegan al alma!".




































Para esa publicación, mi padre quiso compartir lo que es su última mezcla de tabaco: Una esmerada reserva especial, a la que llamó *Galiano Expedition*.

Mi padre fue ese gran ser humano que compartió con alegría y nobleza con quienes le conocieron. Un padre excepcional, abuelo espectacular, suegro que hizo sentir a sus yernos como hijos, incansable trabajador que siempre tuvo tiempo para su familia, bueno con sus amigos y, como alguien me dijera al momento de sus exequias: "Puedes decir que tu padre no hizo daño a nadie y fue muy querido por todos, hasta por quienes no le conocían tanto".

Quiero extender un agradecimiento especial al señor Enrique Corripio Monestina por su amable detalle, felicitarle por mantener en el tiempo una publicación de calidad que nos conecta con Cabranes. Que Dios le bendiga por su sostenida, eficiente y gran labor editorial que trasciende hasta otras tierras.

Con altos sentimientos de estima, Laura Díaz de Ortiz, Paola Díaz de De Young (hijas de José Alfredo Díaz Prida.- Santo Domingo, República Dominicana). ■

AGENDA

	Hoy 16 Jun	Mañana 17 Jun	Vie 18 Jun	Sáb 19 Jun	Dom 20 Jun	Lun 21 Jun	Mar 22 Jun		Mié 23 Jun	Jue 24 Jun	Vie 25 Jun	Sáb 26 Jun	Dom 27 Jun	Lun 28 Jun	Mar 29 Jun
	↕ 24° ↓ 16°	↕ 17° ↓ 14°	↕ 15° ↓ 14°	↕ 17° ↓ 13°	↕ 19° ↓ 13°	↕ 17° ↓ 13°	↕ 15° ↓ 12°		↕ 17° ↓ 11°	↕ 19° ↓ 12°	↕ 21° ↓ 13°	↕ 22° ↓ 17°	↕ 22° ↓ 17°	↕ 21° ↓ 18°	↕ 19° ↓ 17°
08:00	 17°	 16°	 14°	 14°	 13°	 14°	 13°	08:00	 11°	 12°	 13°	 18°			
14:00	 22°	 17°	 15°	 17°	 19°	 17°	 15°	14:00	 17°	 19°	 21°	 22°			
20:00	 18°	 16°	 14°	 16°	 16°	 14°	 14°	20:00	 15°	 17°	 20°				

Lloviznas y chubascos -sólo un respiro este domingo-, con suavización de las temperaturas. A partir del miércoles, mejoría.

● **Fase lunar:** Estamos en cuarto creciente desde este viernes, 18 y hasta el 24 (luna llena, que finalizará el día 1 con el comienzo del cuarto menguante). ● El lunes, 21, a las 05:32 entra el Verano.

♦ **El pensamiento:** Será mejor que regreses a casa y hagas una red, en lugar de bajar al río a coger peces con las manos. / Proverbio chino,

♦ **RIESGO DE INCENDIO.** Índice 1 (**bajo**, este jueves). Para resto de días, Prensa diaria o teléfonos 112 (emergencias) ó 012 (Atención Ciudadana). No quemes con temperatura alta o viento.

♦ **RIESGO COVID.** Incidencia en España: 98 contagios por cada cien mil habitantes (en Asturias, 69). No bajas la guardia.



♦ **Fútbol televisado en abierto.** Este *sábado* (21:00 h.) España-Polonia; y el *miércoles* (18:00 h.) Eslovaquia-España, ambos por Telecinco, desde Sevilla. Resto de partidos de la Eurocopa, en esta primera fase, todos los días a las 15:00 y 18:00 (por Cuatro) y a las 21:00 (por Telecinco). | En la foto, cabezazo de Gerard Moreno en el 0-0 inaugural de España ante Suecia en La Cartuja.

CULTOS

● Domingo 20 de Junio. *Semana 12 del Tiempo Ordinario*

● *Iglesia de Fresnedo.* Misa a las 10:30.

● *Iglesia de Torazo.* Misa a las 11:45. Por Juan José Rodríguez Corripio (de Castiello, hermano de Enedina), fallecido el 18 de agosto de 2020.

● *Iglesia de Santa Eulalia.* Misa a las 13:00 horas. Por Francisco Rodríguez Fernández (*Paco*, fallecido el 22 de enero de 2006) y por su esposa, María Mercedes Monestina Rodríguez (en esta foto, fallecida el 18 de junio de 2019, *EL ECO* nº 216).

● **Jueves, 24 de Junio:** *Iglesia de Torazo.* Misa a las 17:00 horas. Por Pepe y Ludivina (padres de Maruja, Carolina y Carmina, de Castiello).

● Domingo 27 de Junio. *Semana 13 del Tiempo Ordinario*

● *Iglesia de Fresnedo.* Misa a las 10:30.

● *Iglesia de Torazo.* Misa a las 11:45. Por Jaime Hería Corrales (en esta foto, fallecido el 5 de noviembre de 2015); y por su hijo, Severino Hería González (fallecido el 30 de junio de 2019), de Castiello.

● *Iglesia de Santa Eulalia.* Misa a las 13:00 horas. Sin aplicación comunicada con antelación.

● **Jueves, 1 de Julio:** *Iglesia de Torazo.* Misa a las 17:00 h. Por José Antonio Suárez y María Jesús Martínez (hermano y tía de familia residente en vivienda de La Fabera).





Hilera de coches en Torazo, hace cinco años, para la Boroña. | EL ECO, Archivo

El Ayuntamiento tramitará asuntos de Tráfico

Acercar la Administración al administrado es el propósito que refuerza una “propuesta de protocolo de actuación en materia de colaboración con la Jefatura Provincial de Tráfico” remitida por la Federación Asturiana de Concejos a nuestro Ayuntamiento y que la Corporación ha aprobado por unanimidad en su sesión Plenaria del pasado lunes, 7 de junio. Se argumenta en ella que “la prestación al ciudadano de los servicios relativos a los procedimientos administrativos en materia de vehículos a motor y de conductores se lleva a cabo únicamente en las oficinas de Oviedo y de Gijón; y el desarrollo de la administración electrónica y la necesidad de evitar” a los vecinos “desplazamientos innecesarios ha llevado a la Dirección General de Tráfico a la puesta en marcha de toda una serie de instrumentos que permiten alcanzar muchos trámites, permitiendo al ciudadano relacionarse” con dicha Jefatura sin necesidad de desplazarse y desde sus casas. “Sin embargo -se añade-, sigue habiendo ciudadanos que carecen de los medios para realizar sus trámites electrónicamente, siendo las entidades locales cauce inmediato y más próximo para hacerlo”. En una primera fase se prevé que se remitan a través del Ayuntamiento las transferencias básicas, las bajas temporales, los duplicados de permiso de circulación y las altas de baja temporal. La Corporación cabranesa acordó “señalar a la Jefatura de Tráfico que estaría interesada en suscribir el convenio de colaboración administrativa”; autorizando al Alcalde para la firma del mismo.