

Ramiro Fernández Alonso
pag.8



Adolfo Cueto
pag.21



Jose María García
pag.30



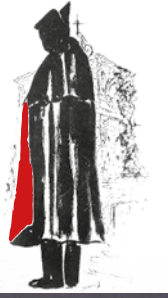
Rosa Mª Gutierrez Rodriguez
pag.31

El Sabadiego

Mayo 2020-21

Revista Anual de los Caballeros de la Orden del Sabadiego N.º 15

Mejor Cofradía española 2007



ODONTOLOGÍA

DR. IGNACIO FERNÁNDEZ-VIGIL GARCÍA

Colegiado nº: 33000842

Radiodiagnóstico SCANNER 3D _ Cirugía Guiada por Ordenador _ Implantes Dentales _ Tratamientos con LÁSER
Cirugía Oral _ Ortodoncia Niños y Adultos _ Ortodoncia Invisible _ Estética Dental y Blanqueamientos
Endodoncia rotatoria y Prótesis Dental _ Periodoncia (Tratamiento de las Encías) _ Problemas de Oclusión y Masticación

MEDICINA ESTÉTICA Y VASCULAR

DRA. ANA HOSPIDO MASIP_ Colegiado nº: 282857552
Nº Registro Sanitario: C.2.5.1./3690

Esclerosis de varices
Mesoterapias faciales _ Mesoterapias corporales
Peelings médicos
Rellenos dérmicos con Ácido Hialurónico y Radiess
Tratamientos estéticos con láser _ Eliminación manchas dérmicas
Eliminación de tatuajes.

ESTÉTICA

Tratamientos faciales
Presoterapia _ Criolipólisis (grasa localizada)
Depilación definitiva.

DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

CARINA M. JIMÉNEZ FLORES_ Graduada en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad de Navarra_ Nº Registro Sanitario: C.2.5.1./3690

Tratamientos para control de peso personalizados
Dietoterapia _ Reeducación alimentaria
Alergias e intolerancias alimentarias
Alimentación infanto-juvenil, durante el embarazo y lactancia
Apoyo psicológico de los trastornos de conducta alimentaria: bulimia, anorexia...

PEDIATRÍA

DRA. LUZ FERNÁNDEZ ALONSO_ Colegiado nº: 333309224
Recuperación de la salud infantil: alimentación, normas de higiene, estilo de vida _ Control del desarrollo integral infantil desde el nacimiento.

PSICOLOGÍA

RAQUEL NAVA HUERGO_ Colegiado nº: 0-03020
Terapias por Ansiedad, Depresión, Insomnio _ Problemas de conducta _ TOC
Gestión de emociones _ Técnicas y habilidades sociales _ Stress _ Duelo.

PSIQUIATRÍA

DRA. AITANA MARÍA GONZÁLEZ ÁLVAREZ_ Colegiado nº: 333310660
Evaluación, diagnóstico, tratamiento y rehabilitación de personas con trastornos mentales, asegurando su autonomía y adaptación.

TRAUMATOLOGÍA

DR. ROBERTO IGLESIAS COLAO_ Colegiado nº: 333306903
Lesiones traumáticas de columna y extremidades
Lesiones en ligamentos y articulaciones y músculos y tendones.

UROLOGÍA

DR. GUILLERMO CRUCEYRA BETRIU (INSUAS)_ Colegiado nº: 332852613
Afecciones del tracto urinario _ Patología prostática _ Enfermedad litiasica
Patología oncológica prostática, vesical y renal _ Incontinencia urinaria
Afecciones andrológicas.



Clínica Vigil

Más de 40 años a la vanguardia innovando para usted

WWW.CLINICAVIGIL.COM

CLÍNICA DENTAL Y ESPECIALIDADES MÉDICAS

985 74 06 89

OVIEDO
NOREÑA
MOREDA DE ALLER



3. Editorial
4. Saluda de la Alcaldesa
5. La industria cárnica y chacinera de Noreña
6. Saluda del Presidente
7. El mejor escaparate gastronómico
8. Fiesta del Picadillo y del Sabadiego, por Ramiro
9. Esto se acaba... ¡por fin!
10. La Gastronomía española, orgullo de nuestro país
11. La Chacinera de Noreña
12. Gochu que entra, gochu que se queda
13. Mis asturianos preferidos
14. Cofradías para el futuro
15. Siempre Noreña
16. De cofradías
18. Puchero canario, Galdós y Candelario
19. Trescientas palabras
21. Noreña
22. Sobre un viejo uso culinario del sabadiego
24. Nace la Cofradía hermana de los Cocidos de Cantabria
25. La buena educación
26. Callos en "El Fielato"
27. No sé cocinar
28. El Burgo de Osma xxx Aniversario (efeméride sin celebrar)
30. Porcófilos
31. Cocido gordonés en Geras
32. Caballero
32. Flores por san Marcos
34. Cerbalies o jabalpuercos
34. Tabernarios
36. Noreña... donde la chacinería es arte. El Burgo... donde la matanza es rito
36. Rescate desde la humildad
38. Necrológicas

E

ditorial



Foto Atelier Plus

Orden del Sabadiego



BIENHALLADOS

Tras el obligado paréntesis epidemiológico, volvemos a la escena en papel y en redes sociales porque nos sentimos obligados con tantos colaboradores como tenemos, dispuestos a dedicarnos unas líneas que podamos ofrecer a nuestros lectores con la actualidad de nuestra Orden que, aunque no esté abundante en actividades, si lo

está en ideas y en proyectos que más pronto que tarde llevaremos a cabo. Tenemos viajes pendientes a Burgo de Osma para concelebrar con los burgenses el 30º aniversario del hermanamiento con Noreña; tenemos pendiente visita a Candelario; Guijuelo nos espera para celebrar la efeméride del primer pregón que allí leímos inaugurando las jornadas matanceras. Si de la vecina Galicia hablamos, no nos podemos olvidar de la fiesta del Cocido en el mágico Lalín; de los vinos principales del Albariño, de los centollos de O Grove o la visita a Vilagarcía. Hacia el otro lado, Potes, también la tenemos en el mapa de nuestras preferencias al igual que Fontibre, Tamames o Castrillo de los Polvazares. Son 33 años de peregrinaje culinario donde disfrutamos del paisaje de nuestra España querida y valoramos cuanto tiene gastronómicamente que no es poco.

Bienhallados cofrades de entidades hermanas que son casi todas. Tiempo tenemos por delante para brindar por nuestro futuro más halagüeño.

NUEVA COLABORACIÓN: A partir de este número de EL SABADIEGO, una nueva marca va a estar prestándonos su valiosa colaboración. Se trata de la publicación especializada EUROCARNE, líder en el sector y que nos va a prestar su amplia experiencia profesional. A María Casablanca que nos abrió las puertas de par en par, muchísimas gracias. Esperamos no defraudarles. Amén.

Fuente Calleja

Edita: Asociación Cultural Caballeros de la Orden del Sabadiego
Calle Libertad
(Antigua Camilo Alonso Vega) nº 4
3318 Noreña - Asturias
ordendelsabadiego@gmail.com

Imprime: Ecoprint
Dirige: Miguel A. Fuente Calleja
mfuentecalleja@yahoo.es
Diseño y maquetación: Lorva
Portada: La Fabada Óleo de Juan Manuel Pérez. Colección de EUROCARNE

Fotografías: Álvaro Fuente, Carmen - Atelier Plus, Miguel A. Fuente, Archivo Orden del Sabadiego
Publicidad: Lorva, servicios integrales de comunicación
salvadorfuente@lorva.es
(Prohibida su venta)

Saluda de la Alcaldesa



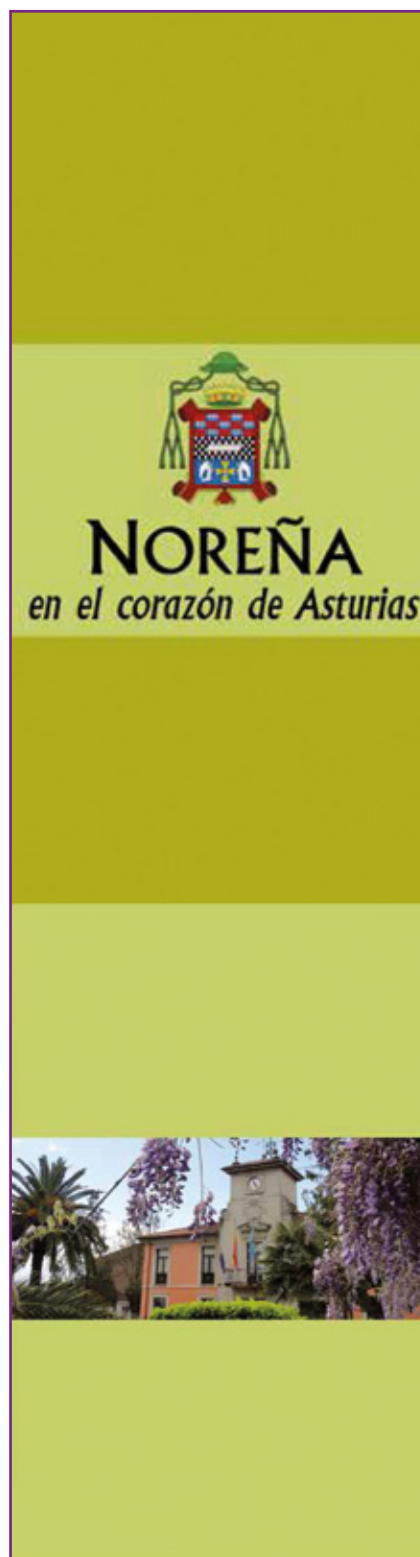
Foto M.A.F.

Queridos amigos de la Orden del Sabadiego: Todos nos felicitamos de poder asomarnos nuevamente a esta ventana gráfica que es vuestra revista anual EL SABADIEGO -que hace ya la número 15- con ilustres colaboradores en sus páginas que consiguen hacer un digna publicación que también tuvo que sufrir las carencias que nos han tocado vivir en los últimos meses. Noto que volvéis con fuerza, con ánimos renovados y con muchas ideas que redundarán en beneficio de nuestra Villa, en beneficio de todos los vecinos y amigos. Salisteis reforzados de esta crisis porque la buena base con que contáis se hace efectiva y, ahora, a partir del nuevo curso con la nueva dirección que comenzará en septiembre con nuestras fiestas patronales, llevaréis a buen puerto el amplio programa

que tenéis en mente al mejor estilo de la Orden al que estamos acostumbrados en estos 33 años que no habéis dejado de crear ideas y desarrollado soluciones, tal y como hicisteis en 1988 cuando os presentasteis en sociedad, sacando de la chistera, un olvidado embutido que era hasta entonces el gran desconocido de la chacinería española. Ahí está para satisfacción de todos.

Queridos e ilustres Caballeros. Estamos convencidos que nos encontramos en el punto de partida de lo que será un tiempo mejor, todos hacemos votos por ello, sin olvidar el pasado reciente que nos hará encaminarnos con seguridad y optimismo a olvidarnos de la pandemia de nuestro tiempo y nos hará disfrutar de lo mucho y bueno que tendrá que venir.

Amparo Antuña Suarez
Alcaldesa
de la Villa de Noreña



La industria cárnica y chacinera de Noreña



Elaboración comercial de fabada, s.XX - Gran Enciclopedia Asturiana, vol. X, p. 254

Noreña, Villa Chacinera aclamada, destaca en el ámbito gastronómico por la exquisitez de sus especialidades cárnicas y, sobre todo, chacineras. Gastronomía de calidad apreciada por gourmets y profesionales de la restauración.

Esta villa ofrece sin duda una gran variedad de productos, destacando los callos, la fabada, el picadillo, el adobo, las mollejas, la moscancia, el chorizo, el sabadiego, carnes de cerdo, etc.

Detrás de esta calidad culinaria que todos podemos ver y degustar, se esconde una gran industria cárnica y chacinera, muy representativa de la villa, que se remonta a finales del

siglo XVIII y a la vez, muy relacionada con la industria del zapato.

Decían los cronistas de la época: "Son pocas las casas en que no se ejerza una de estas dos industrias, aconteciendo el ejercerse en muchas ambas a la vez, es decir, alternando." En los meses de invierno las casas se dedicaban al embutido y el resto del año a fabricar y recorrer mercados para vender el calzado.

A finales del siglo XIX, se crea la primera gran fábrica en Noreña, la pionera y emblemática **fábrica de embutidos "La Luz"**. Modesta en su origen, vivió una gran transformación 30 años más tarde. Estaba equipada con la maquinaria más moderna de

la época, algo que le permitió introducirse en el mercado tanto nacional como internacional (Hispanoamérica), e incluso suministrar comida de campaña al Ejército y a la OTAN.

El éxito de esta empresa hizo que a lo largo del siglo XX apareciesen de forma gradual otras tantas fábricas de menores dimensiones que con el tiempo fueron ampliando sus instalaciones. En apenas unas décadas, Noreña se convirtió en un **referente en la industria cárnica** en Asturias y en el resto del país.

Tras la crisis petrolera de los años setenta, la escasez de materias primas cárnicas y su consecuente subida de precios de los productos, varias de estas empresas se vieron en la obligación de cerrar. Sin embargo, las que sobrevivieron a ese periodo y las que se crearon después, son las mismas que hoy en día nos ofrecen esos deliciosos productos que tanto caracterizan a nuestra querida villa chacinera.

Pasado, presente y futuro; no se puede hablar de este municipio sin mencionar su más preciada industria. Noreña fue, es y será la capital gastronómica del Principado de Asturias por excelencia. (R)



Ayuntamiento de Noreña

Saluda del Presidente



Foto M.A.F.

les de la Villa que representamos siempre y cuando lo consideren conveniente en nuestra corporación municipal.

Gracias a los medios sociales, nos llegan mensajes de toda España, de Portugal, de Hispanoamérica, o del sur de Europa, interesándose por lo que en ella plasmamos, textos documentados con fotografías de gran valor tanto por la calidad como por la antigüedad de las mismas. "Asturias que guapina yes" decía el viejo slogan turístico, pero mucho más guapo lo ven quienes están en la diáspora y no tienen la oportunidad de estar aquí tan frecuentemente como sería su deseo.

Decía Don Ramón Pérez de Ayala que al igual que donde hay un inglés está toda Inglaterra, donde hay un asturiano está Asturias entera, y es cierto. Se vive lo nuestro con un sentimiento que en casa desconocemos y se multiplica según se va multiplicando la distancia, esa es la razón que nos mueve y nos anima a continuar con un número más de EL SABADIEGO que gracias al apoyo municipal y a nuestros anunciantes, conseguimos sacar la "niña bonita".

años estuvieron ante el mismo dilema y este catastrófico 2021, aunque probablemente mejor que el anterior, también nos trae de cabeza para completar el presupuesto de esta publicación que sabido es, pretende ser el portavoz de nuestra entidad cultural, la carta de presentación de nuestras muchas actividades y a su vez, carta con las credencia-

Mariano González Cuesta
Presidente
de La Orden del Sábado



El mejor escaparate gastronómico



Foto Archivo Junta General

La popular Fiesta del Picadillo y del Sábado de Noreña siempre es una magnífica ocasión para poner en valor las tradiciones y las costumbres alimentarias de Asturias, en una fiesta que goza del merecido distintivo de haber sido declarada de Interés Gastronómico Regional.

Como presidente de la Junta General del Principado, a través de las páginas de la revista "El Sábado", quiero felicitar a la cofradía de la Orden del Sábado por su 33 aniversario y aplaudir su buen hacer y reconocida trayectoria en la promoción de una fiesta que ya está en el escaparate de los mejores certámenes del sector agroalimentario asturiano.

Y hablar de potenciar el sector agroalimentario es referirse

a una actividad esencial para el medio rural asturiano. Es conocida mi preocupación por el entorno rural, que necesita de una actividad agroalimentaria que genere actividad y empleo. Noreña y su industria chacinera es, en este sentido, un ejemplo de cómo los productos asturianos pueden generar riqueza en el medio rural para fijar población y evitar la lacra de la despoblación que lamentablemente amenaza a muchas partes del territorio asturiano. Por tanto, invito a todas las administraciones a seguir apostando por los productos tradicionales asturianos, de modo que se conviertan en una de las locomotoras económicas que necesita el medio rural para mejorar su actual situación.

La gastronomía es uno de los motores del turismo y, en el caso del picadillo y el sabadiego, son dos productos que gozan del distintivo de ser dos platos muy reconocidos en nuestra comunidad que atraen visitantes no solo del Principado sino de otras regiones. En este sentido, las fiestas en honor a San Marcos sirven para promocionar el picadillo y el sabadiego y para consolidar el turismo gastronómico como un activo del Principado.

Noreña, gracias a la Orden del Sábado, con la colaboración de los hosteleros y comerciantes de la villa condal, está en el mapa gastronómico de Asturias. Con mi felicitación por su trabajo y los logros conseguidos, mis mejores deseos para el futuro.

Marcelino Marcos Líndez
Presidente de la Junta General
del Principado de Asturias



Fiesta del Picadillo y del Sabadiego



Foto Archivo Peluquería Ramiro

Ramiro Fernández Alonso
Psicoestéta
Pregonero en San Marcos 19



RAMIRO FERNÁNDEZ ALONSO

(San Miguel de Nembra, 1943)
Se inició en el oficio de la peluquería con apenas 16 años. Autor de varios libros sobre su profesión y sobre la imagen masculina, también articulista en diferentes medios escritos y comentarista en radio y tv. sobre temas de actualidad. Ha recibido innumerables premios y distinciones. RAMIRO, el "peluquero de la Selección" desde hace casi tres décadas, guarda infinidad de recuerdos. RAMIRO fue nuestro Pregonero en San Marcos 19 y de su pregón extraemos un resumen:

mis siete hermanos, me vienen a la memoria el San Martín y ese dicho popular que dice "cerdo matado, invierno solucionado".

Todos los años teníamos un *gochín* en la *corripa* que iba engordando con *esllava*, *salváu*, nabos cocidos y *castañas*. Al mismo tiempo se seleccionaba un *xatu* que se cuidaba con mimo hasta la llegada de la matanza. [...].

Hemos crecido aceptando el magisterio de los mayores que nos decían que del cerdo se aprovecha todo, que tiene mil sabores y que del cerdo nos gusta todo, incluidos sus andares [...].

Que el patrón San Marcos nos bendiga a todos y que esta fiesta siga siendo el mejor espejo de la amistad y encuentro de los amantes de la buena gastronomía de diferentes pueblos. ¡Larga vida al picadillo, al sabadiego y a sus habitantes! ¡Y cómo no, a Noreña, qué guapa yes y lo bien que sabes!

¡Felices fiestas a todos!

más de 30 años que ocho amigos, encabezados por Miguel Ángel Fuente, se juntaron para celebrar la fiesta de San Marcos y tratar de dinamizar la vida cultural del concejo, creando la Asociación Cultural Caballeros de la Orden del Sabadiego. [...]

Atrás queda aquella fama del 'chorizo del sábado' que lo relegaba a producto de escaso atractivo tanto gastronómico como comercial. Fruto de vuestro esfuerzo, constancia y dedicación habéis conseguido dignificarlo e introducirlo en cartas de restaurantes, sidrerías, en mostradores de charcuterías, carnicerías y tiendas de alimentación, revitalizando así la actividad en las chacineras noreñenses, cuya fama, mercedamente, traspasa fronteras más allá de Pajares, el Eo y Tina Mayor.

Si echo la mirada atrás y me remonto a mi infancia, en San Miguel de Nembra, una aldea del concejo de Aller donde me crié junto a mis padres y

Estimadas autoridades, querida alcaldesa, presidente de la Orden del Sabadiego, Chacinería Mayor, amigas y amigos todos.

Antes de nada, quiero agradecer la invitación que amablemente me cursaron para estar hoy aquí, en la Villa de Noreña, y pregonar la Fiesta del Picadillo y del Sabadiego, declarada de Interés Turístico Regional en 1997 y que se celebra en honor del evangelista San Marcos, patrón de las industrias cárnicas. [...]

Nunca olvido mis orígenes -nacé en un pueblo y de pueblo quiero seguir siendo- ni tampoco a mis amigos; de ahí que, si los Caballeros de la Orden del Sabadiego han tenido a bien elegirme, aquí me tienen, encantado, tratando de estar a la altura. No hay mayor culto ni tributo a un producto tan típico de Noreña como estas fiestas y no hay mayores defensores del picadillo y del sabadiego que todos los caballeros de la Orden que lleva su nombre. Hace ya

Esto se acaba... ¡por fin!



Foto Álvaro Fuente

Raimundo Cuesta
Vicepresidente Orden del Sabadiego
Pregonero en 2021



En abril del año 2021 recuperamos nuestras "Fiestas del Picadillo y el Sabadiego", después de un año de esfuerzo como lo fue el aciago 2020. Y no las recuperamos como quisiéramos, pues aún fue necesario el seguir tomando medidas de protección ante el azote de la pandemia. No fueron las fiestas que nos hubiese gustado a todos, pero si fueron las fiestas de la esperanza, pues comenzamos a vislumbrar el final de la pesadilla. Desde la Orden del Sabadiego, coincidiendo con nuestra fiesta, hicimos una llamada a la felicidad, a la vida, al disfrute de las cosas cotidianas, de esas pequeñas cosas de todos los días y que tanto echábamos en falta. Como no podía ser de otra

forma, lo hicimos con la complicidad de la cocina, del buen comer, del calor alrededor de la mesa. Y todo ello con el recuerdo siempre de que tiempo nos tocó vivir, y por ello la necesidad de hacerlo en responsabilidad.

El fin de semana de San Marcos del 2021, Noreña rebotó felicidad, alegría, y todo desde el recuerdo entrañable a quienes nos dejaron. Una vez más los noreñenses dieron una lección de responsabilidad, enseñaron como disfrutar, como ser felices con cuidado y atención.

En la Orden del Sabadiego estamos orgullosos de Noreña y sus gentes, y agradecidos porque nuestra fiesta, una vez más, demostró ser muy grande. En el

recuerdo queda el fervor popular del 2020, cuando confinados en nuestras casas, fue el corazón de todo un pueblo el que celebró la fiesta; y eso, no pasó en ningún otro lugar.

Tradicionalmente las "Fiestas del Picadillo y el Sabadiego" son la puerta de la primavera que se abre al color y la vida después de un largo invierno. Este 2021, nuestra fiesta fue la puerta que se abrió también a la esperanza, después de tanto sufrimiento.

El 2022 nuevamente celebraremos la "Fiesta del Picadillo y el Sabadiego", y lo haremos como siempre lo hicimos, pero además con el recuerdo emocionado de estos años, en los que tantas cosas vivimos.



Carlos Martín Cosme
 Presidente de la Federación Española de Cofradías Vínicas y Gastronómicas y
 Presidente del Conseil Européen des Confréries Oenogastronomiques

La Gastronomía española, orgullo de nuestro país

La gastronomía española es el orgullo de nuestro país y es además una de las más importantes del mundo, valorada y conocida internacionalmente por su calidad y sus productos incomparables. Algunos dicen que en el ámbito internacional la comida francesa o la italiana, por diferentes motivos, tienen una repercusión fuera de sus fronteras superior. Pero también es verdad que varios restaurantes españoles llevan ganando año tras año los primeros puestos entre los mejores del planeta y tenemos figuras del calibre, entre otros, de Ferrán Adrià, Martín Berasategui, Arzak, Pedro Subijana, Quique Dacosta, David Muñoz o los hermanos Roca que son algunos de los nombres cuya obra trasciende por doquier.

No hace falta ser un chef tres estrellas Michelin para disfrutar de la comida española, que tiene mucho de lo que presumir. En primer lugar, goza de unos productos impresionantes y de todo tipo. El mar y la tierra nutren a España de excelentes productos de pescado y carne, sin olvidarnos de las fantásticas condiciones climatológicas que permiten a España producir excelentes quesos, embutidos, vegetales, hortalizas, legumbres, frutas o vinos. La gastronomía española es de hecho una de las más variadas de Europa, con una diferencia clara entre las tierras bañadas por los mares que la circundan y el interior de la Península.

Junto con su evidente impacto histórico, el descubrimiento de América en el famoso viaje de Cristóbal Colón en 1492 resultó en la adición de más elementos importantes para la historia de la cocina española. Hacia 1520, alimentos de las nuevas tierras llegaron



a España e inmediatamente comenzaron a integrarse en la dieta española. Entre los productos que cruzaron el Atlántico y llegaron a suelo español, los tomates, la vainilla, el chocolate, las legumbres y las patatas, son todos elementos básicos que se utilizan en la gastronomía española actual.

De los nuevos productos americanos, procedentes del Nuevo Mundo, el que tuvo más importancia entre las clases acomodadas desde la segunda mitad del siglo XVII fue, sin duda, el chocolate. La idea española de mezclarlo con azúcar lo convirtió en un alimento popular entre las clases favorecidas. Dicen que las reinas Ana y María Teresa de Austria lo llevaron a la corte francesa y de allí se difundió a los países del norte de Europa.

Nuestra comida histórica será próximamente representada por cofradías pertenecientes a nuestra Federación Nacional (FECOES), en el mayor Congreso Europeo de Cofradías enogastronómicas, organizado por CEUCO (Conseil Européen des Confréries Oenogastronomiques) y las autoridades italianas de la región de Veneto, al que asistirán unos diez países y que tendrá lugar en Verona (Italia), célebre ciudad que inmortalizó Shakespeare en su obra Romeo y Julieta, los días 23, 24 y 25 de julio de 2021, donde a su vez se entregarán los célebres premios Europa-Excellence-Enogastronomic y seguro que alguno o algunos de ellos caerán en alguna Entidad española.

Allí estaremos para poderlo contar.



El Cronista

La Chacinera de Noreña



Foto Álvaro Fuente

Fue el oficio que predominó entre las féminas de Noreña. Fueron cientos, miles más bien, las mujeres que desempeñaron esta labor en la industria noreñense desde aquellos años finales del siglo XIX, cuando las fabricas pioneras ubicadas en las propias viviendas dieron sus primeros pasos, sin pensar en grandes proyectos, hasta que Don Justo Rodríguez abrió la primera industria de embutidos y salazones llamada La Luz y que llegó a tener a más de 200 empleadas y como nos decía una de ellas, la popular Ludi, éramos felices a pesar de las muchas horas de trabajo y las condiciones en que desarrollábamos el oficio.

Hoy, tras el ofrecimiento de los descendientes de uno de

esos pioneros, nos referimos a la familia Fernández Monte herederos de empresa El Hórreo, que al recibir el galardón "Condado de Noreña 2016" pusieron a disposición de la villa una importante cantidad de dinero para la realización de una escultura dedicada a la mujer chacinera. La bonita y entusiasta idea no cayó en saco roto y pronto la concejala de la Mujer, Pili Cuesta, puso la maquinaria organizativa a funcionar seguramente recordando a su abuela Sara Mencía, que fue la primera mujer homenajeada en el Día del Trabajo de 1975 que había desempeñado su labor como guisandera en la fábrica de su hijo, "La Noreñense". Pues ahora, desde aquel ofreci-

miento de los descendientes de Don Severino Fernández, el apoyo de otros empresarios* entidades bancarias y el esfuerzo del propio ayuntamiento, podremos disfrutar en un rincón de la arteria principal de la villa, en Flórez Estrada, de una preciosa obra escultórica del artista José Luis Iglesias Luelmo, realizada a tamaño natural por la técnica del bronce a la cera perdida que ha resultado una auténtica preciosidad con todos los detalles del atuendo chacinero.

P.D. A la iniciativa de EL HORREO se sumaron otras empresas tales como Juntamar S.L. La Carmina, Juan Rocas S.A. o Asincar.

Gochu que entra, gochu que se queda



Foto M.A.F.

El periodista y escritor uruguayo Eduardo Galeano pronunció esa ya tan conocida frase de que "Mucha gente pequeña, en lugares pequeños, haciendo cosas pequeñas, puede cambiar el mundo". Pienso que la modestia de Galeano quizás pretendió enmascarar bajo tanto adjetivo de "pequeño" la grandeza que en realidad encierra esa frase. Y también pienso que algo así le sucede a Noreña, que bajo el pe-

queño tamaño que los fríos datos le quieren adjudicar en base a su número de habitantes o de la poca extensión kilométrica de su concejo, brilla esa realidad que no es otra de que Noreña es un lugar grande, muy grande: en servicios, comunicaciones, gastronomía, en tranquilidad; vamos, en definitiva, en calidad de vida. En Noreña tienes de todo, y lo dice alguien de un pueblo pequeño que cada vez tiene menos cosas. Por-

que en Noreña tienes las ventajas de una pequeña villa donde todo el mundo se conoce, donde no sufres ni ruidos ni contaminación, pero en contrapunto tienes el noventa por ciento de las ventajas de una ciudad grande. Tienes buena oferta cultural con una formación musical puntera de la que emana la Banda de Gaitas, la Banda de Música o la Bandina; también hay biblioteca, o una Casa de Cultura con actividades variadas; tienes ambulatorio, farmacia, hoteles, oficina de correos, y la más diversa actividad comercial que cubre cualquier tipo de necesidad. Noreña tiene hasta Camino de Santiago y varias asociaciones como "Infonoreña", "Contigo" o la "Orden del Sabadiego" que lleva con orgullo las excelencias chacineras de Noreña por todos los rincones; o un club como el Condal consolidado en Tercera División que es la cumbre del fútbol asturiano, con una cantera donde se forman como personas y deportistas cada vez más niñas y niños; además de tener la villa también cubiertas otras actividades deportivas como el judo, el baloncesto, el voleibol, el atletismo o el tenis. Y hostelería, que Noreña tiene mucha hostelería: buena y variada, que va desde los bares míticos que no dudan en reinventarse para seguir ofreciendo sus servicios, hasta los nuevos negocios que llegan la mayoría para quedarse a base de esfuerzo y de profesionalidad. Y Noreña tiene sobre todo a sus gentes, que te reciben con los brazos abiertos hasta inocularte el sano virus de la militancia de este gran pueblo donde este gochu que escribe entró cierto día para quedarse.

J.I. Pidal Montes
Escritor



Mis asturianos preferidos

Empezaré por Don Pelayo el Reconquistador, seguiré por Favila y el soso oso que lo despedazó en los montes acuosos de Covadonga y continuaré por los famosos hombres y mujeres que modernamente han poblado o pueblan sus tierras verdes y riachuelas, enlazadas por curvas carreteras que obvian las vaquerías lecheronas y las arboledas manzaneras de la sidra. Ningún placer mayor para mí, que amo sus chigres, sus fabadas, sus torrentes de cristal, sus aguerridos remeros de Ribadesella, sus boliches, sus morcillas, sus canciones melancólicas, sus hórreos semigallegos, sus panes, sus vinos y sus florituras de toda laya y condición, sus

lagunas prehistóricas, sus leyendas de xanas, sus vírgenes praderas de caballos, sus asombrosos bosques, sus aguas termales antirromanas, sus emigrantes enriquecidos y enriquecedores, sus casonas con balcones al aire y a la lluvia, sus yo qué sé que más bellezas y nutrituras.

No me olvido, no me quiero olvidar, de Ramón Sánchez Ocaña, compañero en las tareas periodísticas y coalumno en Tenerife, ni de María Eugenia Yagüe en sus crónicas famosas en El Mundo, ni de Paula Echevarría, la modelo actriz.

ASTURIAS está en mí, ya lo he dicho. Y la gozáis vosotros, lectores queridos, quizás más que yo. **Pues buen provecho.**



Dibujo de Santarúa

Apuleyo Soto Pajares
Escritor



ALMACENES LELO, S.I.

C/ Las Cabañas, 33
Telf.: 985 740 316
33180 NOREÑA

info@almaceneslelo.es

C/ La Soledad, n.º 42
Telf. 985 720 734
33510 POLA DE SIERO



Cofradías para el futuro



Foto Archivo O. del Sabadiego

La actividad que desarrollan las cofradías en las distintas regiones suponen un activo muy positivo en la promoción de los productos elegidos, siempre referenciado a un lugar (como el Sabadiego de Noreña) y, como derivada, en la promoción de nuestros sectores primarios y turísticos de nuestras regiones, a través de nuestros restaurantes, productores y mercados. Los actos organizados por nuestras cofradías que más repercusión tienen son sin duda sus capítulos.

A los cientos de cofrades que conformamos y apoyamos las distintas cofradías gastronómicas nos interpelan frecuentemente muchas preguntas, dudas, inquietudes sobre el futuro y los retos que deben sortear estas organizaciones para ser productivas y exitosas las próximas décadas y así garantizar su futuro. ¿cuál es la función que deben cubrir? ¿cómo deben organizarse? ¿cómo pueden colaborar con sus productores, con otras cofradías, con las federaciones, con las administraciones? Una respuesta acertada a estas preguntas puede disipar los nubarrones del futuro.

Hoy en día el altruismo no está de moda, lo que prima

es la productividad personal y cortoplacista. Las nuevas generaciones se acercan con dificultad a las cofradías, deberíamos estudiar la forma de motivar su incorporación, aunque el concepto de "juventud" aplicable para las cofradías pudiera ser más flexible.

La fortaleza y atractivo de las cofradías vendría, no sin mucho trabajo, del estricto cumplimiento de los fines fundacionales de las mismas. Surgen para la promoción de sus pueblos, regiones a través de la promoción de sus productos. Todas las experiencias y los conocimientos que una rica vida asociativa aportan al cofrade constituyen su "única" y más "rica" remuneración. A título personal puedo afirmar que mis 30 años como Cofrade de la Cofradía Vasca de Gastronomía (cofradía cuyo producto es la vivencia y conocimiento de la gastronomía) me han enriquecido mucho a nivel personal.

Unos cofrades formados y motivados pueden constituir equipos para desarrollar actividades muy diversas de gran calado. Su aspecto altruista y desinteresado constituye un elemento diferenciador que les per-

mite dirigir catas, participar en ferias, escribir artículos, promover mercados, organizar concursos de una forma legítima y que lleve a sus productos a mercados y públicos a los que de otra forma no tendrían fácil acceso.

Las cofradías (sociedad civil) debieran estar apoyadas en su labor por las instituciones (ayuntamientos, diputaciones, comunidades autónomas, denominaciones de origen, asociaciones de productores, ...) ya que encontrarán con dificultad asociaciones y personas tan involucradas y desinteresadas. Conocemos muchos ejemplos de armonía y productividad de colaboración ejemplares a este nivel.

Las cofradías pueden trabajar en red, para ello son básicas las colaboraciones entre distintas cofradías. Estas colaboraciones debieran producirse para temas concretos, organizando actividades conjuntas (catas, ferias, mercados, ...).

Los capítulos son actos importantes para las cofradías, pero no debieran ser los únicos actos que organizan, ni los más importantes. Debieran ser la fiesta a compartir entre cofrades, pero no la razón de ser.

Juan Manuel Garmendia
Presidente de FECOGA
Secretario de la Academia Vasca de Gastronomía



Siempre Noreña



Foto Álvaro Fuente

En un mundo tan globalizado como el del siglo XXI, plagado de influencers, youtubers, gamers y gente nacida del internet, no valoramos lo suficiente la importancia que tienen las tradiciones y el trabajo bien hecho. Y en algo nos equivocamos cuando valen más mil likes, que compartir con la gente que quieres lo más sencillo y cercano.

Por eso es tan vital que pueblos como Noreña se mantengan fieles a las raíces y continúen elaborando embutidos que nos retrotraen a nuestra infancia, a nuestros recuerdos, a las enseñanzas de nuestros mayores.

Hace muchos años, que movido por mi ansia de búsqueda de todo lo relacionado con el

cerdo, vine a caer por estas tierras asturianas y descubrí sus sabadiegos y a la Orden que toma nombre de este humilde manjar y os juro que desde el primer día me sentí como en mi casa, como en mi familia.

Tenéis un producto único en el mundo, peculiar, emblemático, referencial, icónico... Yo lo cuidaré como se cuidan los tesoros más valiosos.

Salud y a disfrutar.

Gil Martínez Soto

Bar
LA PLAZA
ESPECIALIDAD EN CALLOS Y COMIDA CASERA

C/ Ramona Rodríguez Bustelo, 9 33180 NOREÑA
Telf. 985 740 044 Asturias

Carpe Diem
pastelería

Calle Acevedo y Pola, 14
Noreña
984 05 86 69

D e Cofradías



Foto M.A.F.

Desconocemos cuando comenzará el año gastronómico de las cofradías. Estamos muy reposados de actividades así que cuando surja la explosión que algún día tendrá que venir, rezaremos a la vida nueva, sin restricciones y mascarillas, al menos eso nos dicen los que siempre juegan a previsores y no aciertan ni lo puesto, y para el próximo 2022 que esperamos también torear, los agoreros que siempre los hubo, lo vaticinan aún peor que los que acabamos de pasar, osea, que en vez de vida nueva será, seguramente, más de lo mismo.

Comento la situación con José Antonio "JAMA" alma, corazón y vida de casi todo lo bueno relacionado con La Foz de Morcín pues fue hasta alcalde, y me comenta muy optimista, que no espera un aumento del precio del kilo de los nabos que se cultivan entre las humedades de las estribaciones del Monsacro, pero que hay que tener mucho cuidado

con los nabos foráneos, que vienen de ultramar y solo sirven como forrajeros, y cuando José Antonio *dixit* no hay más dudas al respecto y el fiel Ricardo lo corrobora.

En Gijón contacto con el amigo Alejandro, experto en *paracentrotus lividus*, que es como lo técnicos denominan al oriciu, mire vd. que complicados son, y me aseguró que tuvieron buenas mareonas después de Semana Santa y si no visitan algún almacén gallego que les suministre, y como son muy suyos, digo los gallegos, no han cambiado la menguada pala rasera que utilizaban para medir, que ya saben vds. que ellos, no venden por kilos, ni por libras ni por copinos, ellos a la pala rase-

ra de siempre, pero para no subir el precio, la iban recortando para cargar cada vez menos unidades y la ganancia sea algo mayor, que por si no lo había comentado, estamos en tiempos de crisis y hasta en La Zarzuela lo saben, según los últimos discursos reales.

Por Tineo, tras el golpe fallido con la ciudad del motor, que estuvo muy a punto de construirse, vuelven a sus ancestros y se

Miguel A. Fuente Calleja
Cofrade



dejan de lindezas por gracia del señor Lindez, perdonen la redundancia, me refiero a Don Marcelino, hoy Presidente de la Junta General y anterior alcalde tineense, que sin pensárselo dos veces, apoyó la cofradía del Chosco -muy atechada por cierto- y a buscar hueco entre los mercados artesanos asturianos, que el chosco tiene nombre propio y muchas posibilidades de éxito, visto como funcionaba en el escaparate oventense de Casa Conrado, tiempos ha, consulado de Tineo en Oviedo, antes de fallecer el gran Marcelo y con él, el desparramado restaurante más popular.

No se quedan atrás en esta lucha culinaria contra la cri-



Foto M.A.F.

sis, mis amigos del queso de Gamonedo que también cuentan con prometedor cofradía, teniendo al matrimonio Emilio-Conchita, Conchita-Emilio que tanto monta, como dinamizadores de la entidad con sede en Cangas de Onís. Están peleando lo suyo para que no se dispare el precio del queso más caro do mundo, ahora que ya no se sabe si es del puerto, del valle o mediopensionista...

Encuentro en Cudillero al abogado Vicente Quintanilla, presidente de la Buena Mesa de la Mar y nos acordamos irremediablemente del fallecido Leopoldo, el querido y recordado Polo, siempre sonriente y el más conocedor de los entresijos de la Cofradía y de

todo lo que había en su entorno que era mucho. No se le escapaba detalle. Y ya, finalmente, brindamos con el presidente de mi cofradía, Mariano González Cuesta, que ya hizo acopio de más de un centenar de kilos de sabadiegos "Pata Negra" ante el aumento de la demanda que surgió en cuanto el cocinero Sergio Fernández cogió el testigo que dejaron los académicos Antonio Mingote, Camilo José Cela, Carlos Bousoño y Emilio Alarcos que fueron los padrinos literatos desde que hicieron público su apoyo incondicional a este embutido noreñés, y en esas estamos cuando Sabino González, presidente perpetuo de la Cofradía del Colesterol, casi me convence para

que deje de hacer publicidad del menú rural que disfruto en cada noche de San Silvestre, menú que ya comenté en radio y que no es otra cosa que dos huevos de casa, un chorizo de mi carnicero de confianza, las patatas fritas al estilo argentino que me enseñó a freír Ángel Gauzón y un par de lonchas de tocino entreverado pasadas por la sartén. En definitiva, el colesterol un poco alto, pero, ¡mecachis en la mar, un día es un día...! Está visto que uno no puede desprenderse -tampoco lo pretendo- de su carácter pueblerino y así lo continúo defendiendo desde hace varias Nocheviejas, y Sabino González, que es buen amigo y presidente prudente y con sapiencia, entiende mi posición de hombre rural descendiente de molineros y quiere llevarme de paseo por Valdelugueros, concejo de la montaña leonesa de donde es nativa su esposa y ascender ambos el Pico Bodón para hacer bajar los niveles y claro, le digo que todo se andará, pero que me busque un pico no tan pico que el Bedón es mucho Bedón y dada su dificultad orográfica habría que hacer noche a mitad de la rampa y eso ya sería demasiado.

TIÑANA 1934

MUNIZ

SIDRA NATURAL

Tel. 985792141 • Fozana Baja s/n • Tiñana - Siero

Puchero canario, Galdós y Candelario

Miguel A. Fuente Calleja



Foto Archivo Cofradía del Cocido Canario

dos los sacramentos, tal y como lo degustaba en las islas. A la capital le llegaba en una caja de hojalata debidamente soldada con estaño para garantizar el envío.

Curiosamente en la novela arriba citada, "El amigo Manso," nos sorprende con el protagonista Máximo Manso que era natural de Cangas de Onís, "a la puerta de Covadonga y del Monte Auseva" y ya adentrándonos en la lectura de la misma se van sucediendo personajes tales como "Valdesol", comerciante de carne y muy adinerado que abastecía la capital de España a gran escala, y que "de niño había corrido con los pies descalzos en los arroyos sangrientos de las calles de Candelario" y ya que hablamos de tan hermoso pueblo serrano de mis amores, de allí procedía doña Javiera, con carnicería en Madrid, de la dinastía de los Rico, vda. de Peña, ambos apellidos formando parte de la historia chacinera más importante de Candelario, incluso de Salamanca a cuya provincia pertenece, incluso a Extremadura donde muchos lo sitúan, así que la lectura de esta novela tras regresar y disfrutar del encuentro con los hospitalarios canarios, fue recrearme con escenarios y personajes que forman parte de mi admiración personal.

Gracias al periodista Mario Hernández Bueno mantenedor de este puchero de las siete carnes que tras rescatarlo del baúl de los recuerdos con sabor, une y reúne a cientos de amigos cada año en torno al mismo, haciéndose importante hueco entre la culinaria isleña con tantos platos que influyeron en la misma pero con gentes como Mario supieron mantener su identidad.

Estuvimos en Las Palmas con los amigos de la Cofradía del Puchero Canario. Celebraban su capítulo anual dedicado al escritor Don Benito Pérez Galdós con motivo del centenario de su fallecimiento, personaje a quienes los de la Generación del 98 denominaban "El Garbancero" porque se declaraba defensor de lo que consideraba que la mayoría de españoles comía a diario, la gente corriente como le agradaba citar, que no olvidaban el *cicer arietinum* que en romance llamamos garbanzo, decía uno de sus personajes. Así lo bautizó, dicen que Valle-Inclán, no se sabe si por despreciar el éxito de sus numerosas novelas o por despecho, ya que Pérez Galdós, el dramaturgo canario, siendo director del Teatro Español, y propuesto para el Premio Nobel en el mismo año 1912, se negó en el mismo año a estrenar al gallego una de sus obras en el citado Teatro Español.

Ahí quedó la duda, aunque Valle-Inclán, años después, reconoció que Galdós parecía haber creado el idioma, y muchos contemporáneos suyos lo citaban como uno de los mejores representantes de la novela realista del s.XIX y estudiosos lo situaban como mejor novelista después de Miguel de Cervantes.

"El garbanzo resiste todas las modas del comer" comenta en "Fortunata y Jacinta" y otro de sus personajes aseguraba que la sopa y el Jerez se consideraban idóneos para preparar el estómago, darle fortaleza para lo que viene detrás, para comer y seguir comiendo.

Así lo dejó constar en varias de sus novelas como "El amigo Manso" y los gastrónomos canarios nos recordaban como ya viviendo en Madrid, hacía que le llegasen todas las semanas los alimentos e ingredientes necesarios para elaborar un cocido con to-

Trescientas palabras

Ricardo Junquera
Camino de Santiago de Siero, Noreña
y Sariego



Foto M.A.F.

Un artículo me manda hacer Miguel-Ángel. Que no exceda de trescientas palabras, pide. Quizás en los anteriores me fui largo. A ello:

Parece que estamos dejando atrás un año que se ha vestido entero de invierno; que ha cerrado puertas y esperanzas; que ha dejado calles vacías, caminos esperando caminantes y sabadiegos esperando mesas donde poder ser compartidos. Año también de despedidas duras e inesperadas. De miradas solitarias preguntando a na-

die lo que nadie puede responder.

Quizás sea la respuesta de alguien, puede ser que de la propia naturaleza, esa que dicen que no perdona nunca, a lo que nosotros mismos la hemos exigido. Hemos hecho posible entre todos que un virus que nace un día en China, a las veinticuatro horas llegue a Helsinki o a la calle de la Iglesia de Noreña. Nuestras casas se han llenado de Alexas porque muchas veces no tenemos con quien hablar y al menos ella contesta siempre (también

eso dicen). Y después queremos encontrar en quince minutos una vacuna que cure nuestros males. Mal remedio tienen.

Quizás también si supiéramos, a estas alturas del partido, cambiar alguno de nuestros hábitos: compartir más conversaciones después de una comida entre amigos, disfrutar de un buen paseo por el campo, beber la vida a sorbos grandes pero más despacio, llenar nuestros tiempos con esa primavera que siempre nos espera; quizás si todo eso... ya; empezaré mañana. Sin falta.

Permitidme ahora que me despida, con ánimo lúdico, con un pequeño recuerdo a ese embutido objeto de esta celebración, tan nuestra, que bien puede ser símbolo fehaciente de esa otra forma de vivir, más sosegada, más tranquila, más disfrutada:

*Espera Sabadiego, espera...
ya pasará el invierno.
Los sabadiegos y las flores
tenéis algo de eterno.
Como la primavera.*

Contad si son trescientas, y está hecho.



Vinos, cócteles, copas premium...

Plaza la Cruz 13, Noreña

**SERVICIO
 JURÍDICO**

CREACIÓN DE EMPRESAS
 ASESORÍA LABORAL Y CONTABLE
 DESPIDOS · RECLAMACIÓN SALARIOS
 PENSIONES · HERENCIAS

CITA PREVIA: 985 26 29 94 - 655 283 408

OFICINAS | Plaza Longoria Carvajal 2 - 4ºB | Oviedo
 Avenida de Oviedo 57 - 1ºC | Lugones

info@romalexconsultores.com

www.romalexconsultores.com



Noreña



Foto Adolfo poeta Noreña

Noreña, tú
 tienes algo. Algo mío en el fondo
 de ti hay. Algo, algún resto
 lluvioso, lentas noches ardidadas, el
 paisaje continuo
 donde queda la infancia. Mira: so-
 mos esos
 que suben, estos mismos
 que pasan, cuando las horas velo-
 ces, una tarde
 sin fecha.
 Reconozco mi casa ahí,
 la viruta metálica que ha dejado
 el olvido, nuestras huellas
 pisadas en tus calles vacías aún,
 Noreña. Tú
 tienes algo-digo-, algo mío
 de ti: lo que fui,
 lo que soy y ahora entrego
 rendido ya. Las ventanas abiertas

donde hirvieron los sueños, eres
 viento que me respira como un
 cuerpo abrazado,
 todo lo que sostengo aunque será
 del aire y tierra,
 tierra en el fondo, al fin; tierra
 mía, que es
 tuya, que es nuestra: tierra
 de la que vengo, tierra
 que me reclama.

SORPRENDENTE
 PROFUNDA
 ASTURIANA

**NUEVA TOSTADA
 SIN ALCOHOL**

ORDUM
 CERVEZA DE ASTURIAS

Adolfo Casaprima Collera
Periodista y escritor



Sobre un viejo uso culinario del sabadiego

Tradicionalmente, el sabadiego se ha degustado casi siempre frito, en rodajas, para que suelte su grasa y pueda ser untada en pan, acompañado de unas patatas fritas. Aunque bien es cierto que también se ha usado en ciertos cocidos, con mayor o menor fortuna.

Por su parte, la moderna cocina, más valiente e innovadora, ha sabido estar al tanto del notable incremento en la calidad del embutido noreñense para aprovechar sus virtudes a la hora de dar sabor a algunas cremas y patés, además de utilizarlo como ingrediente destacado en tortos, croquetas, empanadillas y demás tapas tan de moda en la actualidad.

Pero, aprovechando la invitación que me ha brindado la Orden del Sabadiego para escribir en esta revista, quisiera desvelarles un antiguo uso que tenía este embutido y que lo hermana con otro de los productos que enorgullecen la labor de las chacineras noreñenses, nunca valorada en su justa medida, y pone en el mapa mundial a

la gastronomía local: los callos.

Durante siglos (el monarca Fernando VI ya le concedió privilegio en el año 1340), se celebró en Oviedo una feria de ganado coincidiendo con San Lucas (18 de octubre), que en el último tercio del siglo XIX alcanzó su máximo esplendor gracias a la industrialización. La feria se especializó entonces en los animales de tiro que demandaban las empresas mineras y metalúrgicas, convirtiéndose en la más importante a nivel nacional en número y calidad de caballos, mulas y asnos. A Oviedo llegaban cada otoño decenas de tratantes de toda España con sus largas recuas, inundando las calles con miles de animales. Y en la ciudad les esperaban los capataces de las empresas extractivas e industriales que por entonces proliferaban en Asturias y el País Vasco, a los que se unían los encargados de los astilleros de todo el Cantábrico.

Este acontecimiento ganadero fue la causa propicia para que la zona central asturiana

adelantase el tradicional sanmarfín (11 de noviembre) para poder ofrecer a los foráneos los productos típicos de la matanza, entre los cuales, los callos y el compango de la fabada se llevaban merecido éxito, sin desmerecer el picadillo en los días fríos y lluviosos.

Así pues, en Oviedo el inicio de la temporada de callos se adelantaba unos días para aprovechar la gran afluencia de foráneos en la región, ávidos por probar la casquería cocinada a 'la moda de Oviedo', al decir de unos, 'al estilo de Oviedo', para otros.

¿De dónde viene el título de 'callos a la moda de Oviedo'? Se trata de una anécdota publicada en el diario El Carbayón (en 1926, repetida en 1928), de donde la tomarán críticos gastronómicos y autores de recetarios para incidir desde entonces en tales específicas denominaciones (callos a la moda de Oviedo, callos al estilo de Oviedo):

"Un gerente de empresa industrial convidó cierta mañana a almorzar a un ovetense y a un ingeniero francés, poseedor de minas registradas en la provincia.

En el almuerzo figuraban unos ricos callos, en que las manos de cerdo, contribuían a su exquisito gusto. El ovetense sostenía que este plato es genuinamente asturiano, a lo que replicó vivamente el francés, contestando: Estáis equivocado... este plato es normando. Allí se le llama... tripes a la mode de Caen.

Pero la moded'Oviedo, contestó el ovetense, es comenzar a comerlo el día del aniversario de las víctimas del 19 de octubre".

En efecto, a principios del siglo XX la jornada del 19 de oc-

tubre fue declarada fiesta local en Oviedo para que la población pudiese asistir a los solemnes actos que anualmente conmemoraban la defensa de la ciudad frente al intento de asalto de las tropas carlistas tal día de 1836. Al término de las funciones religiosas y ceremonias civiles la población solía acudir a las casas de comida para degustar el rancho militar que tradicionalmente se despacha cada 19 de octubre: garbanzos con bacalao y espinacas, el típico 'Desarme'.

Aprovechando la jornada festiva, la hostelería local inauguraba oficiosamente la temporada de callos, costumbre que acabaría por calar hasta el punto de incorporar la cazuela de casquería al menú del Desarme.

Así pues, industriales, capataces y tratantes ganaderos llegados desde toda España solicitaban durante su estancia en la ciudad por la feria de San Lucas los callos a la moda de Oviedo. Aunque tal anecdótica denominación no pretendía más que indicar la fecha de inicio de su degustación, los foráneos encontraban en verdad una clara diferencia entre los callos que acostumbraban a comer en sus lugares de origen y los ovetenses: en no pocas regiones se sirven con garbanzos (Galicia, Cataluña, Andalucía, exceptuando la versión cordobesa); en todas donde son populares aparece chorizo (Andalucía, Cataluña, Euskadi, Extremadura, Galicia, La Rioja, Madrid, Navarra) y la morcilla la incorporan andaluces, catalanes, extremeños y madrileños (estos últimos, asturiana). Además, más, patas, lomo, lengua u oreja de cerdo o ternera se alternan s e g ú n las regiones, donde t a m b i é n cambian l a s e s -



pecias o incluso las hortalizas con las que se hace el guiso.

Los callos al estilo de Oviedo no dejan de ser los típicos a la asturiana, por más que Isabel de Trevis los cocinara con "tocino cortado a tiras, manteca de cerdo, zanahorias, clavo, nuez moscada, un ramillete de hierbas finas, una copa de Cognac y una botella entera de sidra" (1959). El morro y patas de ternera, las manos de cerdo y el jamón que acompañan al estómago de ternera proporcionan esa suntuosa untuosidad que distingue en el paladar a los callos asturianos del resto, más secos o más caldosos. No es de extrañar que, para los foráneos, los callos servidos en la capital fuesen tan distintos a los suyos, popularizando y extendiendo la fama de los callos a la moda o estilo de Oviedo ('pequeños, pegajosos y picantinos'), en vez de llamarlos a la asturiana.

Pero, ¿aquellos callos de Oviedo eran en realidad a la asturiana, o el estilo ovetense guardaba antaño alguna diferencia con los actuales? Volvamos al periódico El Carbayón que difundió y defendió la particularidad de la casquería capitalina en 1926:

"El desarme de las milicias nacionales dio nombre a un plato exquisito, que se come por tradición, el día 19 de Octubre, aunque también se saboree, en cualquier momento en que apetezca.

Y el 19 de Octubre abre las puertas a las calladas, que hoy se servirán en varios restaurantes y establecimientos similares.

Los callos asturianos han de ser acompañados de tal número de alimentos crasos que hacen dudar de si los callos son el pretexto y lo principal el jamón, las patas de cerdo, la longaniza sabadiega y otras lindezas de los buenos estómagos..."

El artículo periodístico de 1926 nos informa que por entonces los callos asturianos eran cocinados con sabadiego. ¿Acaso, aprovechando la confluencia de sabores del embutido noreñense, se añadía para contentar a los comensales llegados de las regiones donde tenían por costumbre comerlos aderezados con chorizo o con chorizo y morcilla? ¿Acaso el uso del sabadiego sorprendiera a los foráneos y se convirtiese en una de las razones por la cual los callos de la capital fuesen reconocidos como 'a la moda' o 'estilo de Oviedo'?

En la actualidad no sabemos si ese uso del sabadiego fue popular o estaba restringido a algunos establecimientos hosteleros de la capital, si fue ingrediente tradicional o meramente temporal en los callos. Pero el testimonio periodístico nos permite conocer un viejo uso del sabadiego del que apenas se tenía conocimiento.



Foto M.A.F.



Nace la Cofradía hermana de los Cocidos de Cantabria



Foto Archivo Cofradía de los Cocidos de Cantabria

Desde hace unos meses viene funcionando la Cofradía de los Cocidos de Cantabria, con sede en la ciudad de Torrelavega, con el fin de difundir y potenciar los típicos guisos de las diversas zonas de la comunidad del Norte de España, y con el deseo de que el cocido llegue a ser considerado como patrimonio inmaterial de Cantabria.

En el acto de presentación, que tuvo lugar en el Ayuntamiento de Torrelavega, el presidente del nuevo colectivo gastronómico, Gabriel Argumosa y el miembro y escritor Pedro Arce, explicaron que la Cofradía está integrada por once personas "muy relacionadas con la gastronomía" desde diferentes ámbitos que tienen "amor por los cocidos" y que quieren "promocionar y recuperar" la gran variedad de cocidos que existen en Cantabria y que "casi han desaparecido". Han destacado que en la comunidad cántabra hay 20 tipos y 30 versiones de este plato, siendo una de las regiones con "mayor variedad". Es la comunidad con la mayor oferta de cocidos seguida de Castilla-La Mancha, Aragón y Andalucía.

Respecto a cómo surge la idea de crear esta cofradía indica-

ron que fue a comienzos de 2019 cuando comenzaron a recorrer los diferentes valles de la región comiendo un mismo menú: rabas, cocido y leche frita y comprobaron la riqueza y variedad de esta parte de nuestra gastronomía. En un principio crearon la Asociación Compañgo y ahora han puesto en marcha la cofradía con "muchas ganas e ilusión para que nuestros cocidos se conozcan y disfruten".

El doctor Argumosa es autor de numerosos trabajos periodísticos sobre la culinaria y miembro de las academias de gastronomía de Cantabria y de Castilla. El nuevo colectivo está formado por 11 personas, vinculadas a la gastronomía y lleva más de un año intentado recuperar cocidos ya desaparecidos como, por ejemplo el de Arvejas de la comarca de Campoo, el Pasiego, de la zona de Pas y la Puchera Montañesa de Polaciones.

Como primera acción está la edición del libro "Los Cocidos de Cantabria", del que es autor el investigador y periodista Pedro Arce, cuya primera edición ya está agotada. Con la publicación se ha pretendido "hacer un buceo en la historia para ver donde

se anclan nuestros cocidos" unos guisos que los calificó de "paupérrimos" porque antes solo se echaba al puchero lo que había en casa en cada momento.

Arce apuntó que en la literatura hay muchas referencias desde la Edad Media a estos guisos. En el libro se recogen más de 20 cocidos "sin entrar en los conceptos de la cocina actual", como, por ejemplo, el diseñado por el cocinero Jesús Sánchez, (tres Estrellas Michelin) del restaurante El Cenador de Amos, el "Cocido marino con bogavante del Cantrábrico".

"Hay que protegerlos para que no se pierda algo que ha estado en la historia de nuestras cocinas", indicó.

Hizo un alegato final en defensa de los Cocidos de Cantabria, "como bien inmaterial de nuestra cultura gastronómica, atesorado a través de los tiempos y que debemos defender, conservar, divulgar, transmitir y, sobre todo, practicarlos, tanto en las casas como en los muchos y buenos restaurantes de toda la región".

El libro recoge unas 50 recetas, por lo que es "más útil, que bello", aclaró el autor.



La buena educación



La última caricia

EL CERDITO DE SAN ANTONIO

España tiene tres animales totémicos: El toro, el caballo y el cerdo. A un servidor el toro y el caballo se las trae al paio. Siento por ellos una olímpica indiferencia pero, ojo, que no me toquen al cerdo. El cerdo es sagrado y aunque lo adoro no me degradaré diciendo ese lugar común de que del cerdo me gustan hasta los andares. El cerdo al que maltratamos en el lenguaje cotidiano llamándole gorrino, guarro, marrano y al que calificamos de sucio, que es una mentira comúnmente admitida, es una maravillosa bestia al que tengo en la más alta estima y del que me considero admirador y amigo íntimo. No puedo vivir sin sus secretos, sus chacinas, sus muslos, sus orejas. El cerdo, que es vago por naturaleza, fue el pri-

mer animal que domesticó el ser humano. Se presentó un buen día ante las cuevas de los hombres primitivos y se quedó a dormir con ellos. Desde entonces vive de gorra y nadie ha conseguido que diese palo al agua. Si algún día me convirtiese en zoófilo -dios no lo quiera- no escogería a una vaca, una gallina o una oveja para mis perversiones sexuales. No. Tendría amores con una cerda y juntos, tal vez, seríamos inmensamente felices en nuestra cochiguera. En fin... El cerdo más famoso del que se tiene noticia era el de San Antonio, animalito al que alimentaban los vecinos porque el santo era un dejado y faltaba a sus obligaciones. El cerdito de San Antonio iba de puerta en puerta, llamaba a sus benefactores con esmerada educación y recibía un higo aquí, una manzana podrida allá y una lechuga acullá. Como era agradecido movía el rabo y gruñía un 'muchas gracias bondadoso caballero'. Daba gusto escucharlo y todo el mundo lo quería. San Antonio, en cambio, me cae fatal y no le tengo ningun-

na devoción. Está considerado el patrón de los animales y confanzudamente la gente le llama San Antón. Tenía el santo sueños eróticos, esos sueños que nos gustan tanto a los viejecitos y él, que era un remilgado, se quejaba, sufría, se mesaba los cabellos, no dormía y abandonaba a su cerdo a la caridad pública. Es menester no confundir a San Antonio abad con San Antonio de Padua. El de Padua presumía de gallego y, según aseguraba mi abuelo don Dositeo, éramos parientes lejanos. San Antonio era muy buena gente y no le conurbaban las señoritas en cueros vivos. Y es que, como dijo el Guerra, hay gente pa to.

**EL CAFÉ
DE CHELO**

C/ Fray Ramón, 4 Bajo
33180 - Noreña
Telf.: 627 184 739 - 610 037 234



Callos en "El Fielato"



Foto M.A.F.

El cantautor Jerónimo Granda ejerció de brillante pregonero, probando el Sabadiego con la herramienta adecuada: un tenedor con mango telescópico. Si, boba... ¡A Noreña hay que venir preparaos...! ¿No me entiendes?

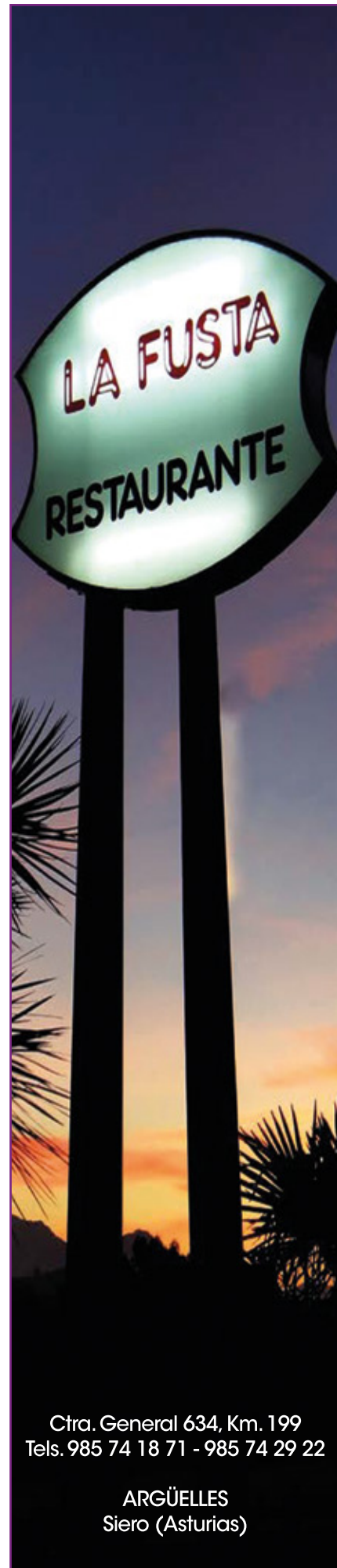
Lo días primeros de diciembre con la celebración cercana del homenaje a La Constitución, se perciben por Noreña los olores característicos que produce la elaboración de los callos. Es un olor fuerte que se va suavizando según avanza la cocción y que llega a desaparecer totalmente. Será el momento justo de añadir a la materia prima el resto de ingredientes que conformarán el recio sabor que caracteriza a esta preparación tradicional en Noreña y sobre todo en el invierno, aunque frecuente en otras épocas del año y extendida cada vez más por el Principado. Cuando más se solicitan, es precisamente ahora en fechas otoño-invernales, pues se elaboran cientos de kilos que semana tras semana felizmente, se van consumiendo, máxime con la promoción que de ellos se hace el fin de semana de la citada celebración oficial.

Por eso, los restorraneros que diría Cela, los restaurantistas que denomina Vilabella, incluso los res-

tauradores que diría cualquier cursi -aunque en Noreña no los haya o eso creemos- anuncian a golpe de cucharón sobre cacerola en sustitución de bombo y platillo, y para la primera semana de diciembre, la inauguración de la temporada "callófila" como por San Juan se abre la temporada de baños, por San Martín la de la matanza o por San Blas la llegada de las cigüeñas. Porque toda rutina tiene su época y los ciclos culinarios no podían ser una excepción, así que los callos como el turrón, también vuelven al calendario y nosotros deseosos de que así sea.

Pues les esperamos en la Villa Condal en cualquier fecha y acompañado si es posible, ya que los callos al igual que ocurre con la sidra, no son buenos consejeros en la soledad, su degustación abre camino al diálogo por soso que sea el interlocutor, de lo contrario, incitarán a la nostalgia seguramente, y no habrá peor situación que tener ganas de hablar y no tener con quien, aunque solamente sea para exclamar: ¡Coño, que buenos tan estos callos! Para que te contesten: Piquen un poco.

¡Están cojonudos! Diría el pregonero Jerónimo Granda... Buen provecho



Ctra. General 634, Km. 199
Tels. 985 74 18 71 - 985 74 29 22

ARGÜELLES
Siero (Asturias)

No sé cocinar



Los mortales que cocinamos mediocremente hemos tenido durante estos últimos meses un hándicap terrible, al no poder disfrutar de los manjares de nuestros hosteleros preferidos. Digo hosteleros, no chefs, porque lo segundo me parece una horterada supina. Sin ellos, no ha quedado más remedio que intentar emular sus platos. Aquellos por los que tanto suspiramos, que tanto bien hacen a nuestro

cuerpo, a nuestra mente. Platos que nos proporcionan sensaciones que, por qué no, creemos y pensamos que nos merecemos.

Ante la ausencia de experiencia y sapiencia culinaria, los intentos han sido lamentables. Muchos, entre los que no me incluyo, incluso han presumido de igualar o mejorar a cocineros que durante años han trabajado para darnos ese placer. Es imposi-

ble. Lo repito, imposible. No se puede alcanzar el placer auténtico con el intento de un aficionado. Hay que respetar el trabajo de los profesionales, o cualquiera podría pensarse capaz de igualar el nuestro solo con ponerse a ello. Salvando las distancias, es como si un ingeniero de caminos, puertos o lo que sea, es criticado por un funcionario de prisiones que le comenta jocosamente, pero con autoridad, que vaya mierda de puente ha construido. "Si yo me pongo a ello lo bordo". Ahí tienes los ladrillos, campeón.

Los asturianos y españoles hemos creído que en dos días íbamos a cocinar como los ángeles y que eso podría paliar el placer que alguien te puede otorgar evitándote -importantísimo- tener que hacer el ridículo ante la familia. Familia que, por cariño y algo más, ha alabado aquel pollo en pepitoria o la tarta gijonesa que ya quisiera la Confitería la Playa en sus mejores tiempos. Me rindo a los profesionales, bastante tengo con lo mío. Tendríamos que darle la importancia que tienen en esta sociedad y dejarnos de gilipollecies, como pensar en abrir un restaurante de arces cuando ni tus hijos son capaces de comerlos.

Vivan los cocineros de verdad. Por favor, no me faltéis nunca.

CARBÓN
RESTAURANTE CARBÓN

☎ 984069249
✉ info@restaurante-carbon.es

📍 Paseo Fray Ramón 13.
33180 Noreña,
Asturias

Miguel A. Fuente Calleja
Matancero de Honor



El Burgo de Osma xxx Aniversario (Efeméride sin celebrar)



En 2020 se cumplieron 30 años del hermanamiento de la Orden del Sabinero con los responsables del Hotel Virrey Palafox, acto que firmarían los ayuntamientos de **Noreña y El Burgo de Osma-Ciudad de Osma (Soria)**, sellando compromiso entre ambas localidades, caracterizadas entre sí por el merecido protagonismo que consiguió el cerdo en ambos pueblos, el castellano por sus famosas celebraciones rito-gastronómicas entorno a la matanza y Noreña por considerarlo su animal totémico, base de la mayoría de las elaboraciones chacineras y de salazones que se elaboran en las fábricas del condado, por

Foto Álvaro Fuente

algo contamos incluso con monumento en bronce y a tamaño natural, como si de un benefactor se tratara, y creo que así habría que considerarlo, si es que no se reconoce aún tal mérito.

Sería el primer hermanamiento oficial de **Noreña**. En cambio, **Burgo de Osma** ya mantenía lazos de colaboración con **Guijuelo, Carbonero el Mayor, Cantimpalos, Olvega, Vic, Candelario, Sepúlveda, Montánchez, Jabugo, Miranda del Castañar** y así hasta quince localidades españolas, todas ellas con buen nombre y mejor producto en los ámbitos chacineros. Y lógicamente, el viejo condado de **Noreña**, también tenía que estar presente en ese púlpito que es el **Virrey Palafox**, donde se venera al cerdo, y más que venerarlo, donde puede ser disfrutado en variedad de recetas durante la popular fiesta de la **Matanza**, que este año alcanza la XLVI edición, cita con carácter de **"Interés Turístico Nacional"** y que durante todos los fines de semana de febrero y marzo, logra reunir a miles de viajeros amantes de la gastronomía porcina, porcífilos en una palabra, que son conocedores de las buenas ma-

neras de éste pueblo soriano y sobre todo, de la hospitalidad de la familia **Martínez Soto**, que llevan muchos años pregonando éste noble arte del sacrificio del cerdo, mantenedores de unas costumbres que nos son cercanas en cultura y lejanas en el tiempo, pero que hacen y saben conservar para conocimiento de sucesivas generaciones, que ven al cerdo más como amigo que como animal, que ni puerco lo llaman, dispensa viviente del pobre que decían con razón, algunos cronistas en tiempos de penurias y que ha pasado a ser un lujo en la gastronomía de los pueblos de España. Alimentó a familias enteras del mundo rural como ya queda dicho, y ahora produce algo más que ricos y cotizados jamones, pues hasta las válvulas de su corazón son aprovechables, pues dicen que son lo más parecidas a las del hombre. Pues bien que se merecen monumentos, homenajes y celebraciones. Es evidente que está en los altares cristianos por alguna razón soberana.

En enero del mismo año, con frío, tal y como mandan las costumbres matanceras, la representación noreñense tomó las

carreteras de **Castilla** y las parameras sorianas que tanto cantó **Gerardo Diego**, para ratificar aquel primer encuentro amistoso y oficial, probar los veintitantos sabores que aseguran desprenden las diferentes partes del cerdo, animal que según dejó escrito el sabio doctor **Gregorio Marañón**, salvó más vidas humanas que la propia penicilina, que se cura después de muerto dicen otros y por Galicia, aseguran que les gustan hasta sus andares parsimoniosos, según escribió el clásico, que ya es decir y ya que hablamos de Galicia, en el entrañable Lalín, están empeñados en unir sentimientos de los pueblos que tienen al cerdo casi casi en los altares, tal y como hizo San Antón y algún santo más. El propio Lalín, Noreña, La Alberca y pocos más cuentan con monumento al cerdo. Pues a ello vamos.

De todos modos, estamos ante un animal que origina los más diversos comentarios, que da sus nombres para la mayoría de las cosas despreciables por el ser humano y que genera la mar de agradecimientos para el estómago, ya que desde el hocico hasta el rabo...

Frutas y Hortalizas
RICHARD
Móvil: 616 913 825

Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
Mercado de Pola de Siero	Mercado de Villaviciosa	Mercado de Laviana	Mercado de Lugones	Mercado de Noreña

LA FERRADA RESTAURANTE
NOREÑA

Contamos con comedores de diferentes estilos y decorados al máximo detalle, terraza exterior y amplio aparcamiento. Todo ello en un entorno rural privilegiado, en plena naturaleza del corazón de Asturias. Nuestros amplios comedores, decorados al detalle, están diseñados para acoger desde sus celebraciones más íntimas hasta encuentros profesionales. Espacios polivalentes, capaces de adaptarlos a cada momento y estilo. Además, diseñamos los menús al gusto de cada cliente, configurando propuestas únicas y específicas según sus necesidades.

Carretera de La Belga, s/n. A 3 minutos de Noreña | T.:985 743 752

Porcófilos



En la villa de Noreña continuamos ensalzando a quien consideramos su animal totémico: al cerdo. No nos conformamos con tener el mayor número de fabricantes de chacinas del Principado en el municipio más diminuto, ya que solamente cuenta con 6 km² de extensión; no nos conformamos con dedicar un monumento en bronce y a tamaño natural a tan sacrificado animal en el viejo condado arzobispal, y ahora con otro cerdo más en granito que luce -sin citar quien lo donó- en la castiza plaza de La Nozalera, escultura donada por la familia de d. Gil Martínez Soto de Burgo de Osma; tampoco nos conformamos con nombrar todos los años Chacinerero o Chacinería Mayor del concejo y, ahora, desde hace nueve ediciones, por gentileza del restaurante La Ferrada, nombramos Porcófilos con todos los honores y sin complejos, a diferentes personas que acreditan su fidelidad a tan emblemático animal, al mejor amigo del hombre que todo lo da a cambio de nada, al de mirada baja, con perdón, que decía don Benito Pérez Galdós -de quien luego hablaremos- de quien se acaba de cumplir el centenario de su muerte.

En la última edición en 2019 se consideró oportuno el conceder

tan magna distinción al popular periodista José María García y al no menos afamado traumatólogo noreñense Alejandro Braña Vigil, que recogieron las exclusivas estatuillas diseñadas al efecto, y que a partir de ahora cambiaremos de modelo, así, como el blusón matancero que reviste a los galardonados para que no haya dudas de su honrosa posición pública de porcófilos, extendido también a porcófagos que somos casi todos los humanos del mundo cristiano.

José María García agradeció el galardón apuntando que el gochu supone el "máximo placer y el manjar más auténtico" por lo que deseo larga vida a los porcófilos, recordando sus estancias en Luarca con todo tipo de embutidos caseros; por su parte Braña Vigil recordó en la historia de la medicina más primitiva como nuestro animal siempre estuvo presente, autoprotomandose embajador del cerdo, un producto esencial en la cocina a la que se está volviendo, ya que la tendencia es la recuperación del sabor, algo que gozan los productos del cerdo del que se consideró apasionado, y finalmente, el inventor y promotor de las Jornadas Matanceras sorianas del Virrey Palafox, y miembro del jurado, Gil Martínez

Tristán Caleyá
El Rincón del Sibarita
Barcelona



Soto aseguró "que como el cerdo siga siendo tan bueno, empezará a venderse en las farmacias".

En esta nueva edición que hace la número 10, el jurado calificador compuesto por el editor Santiago González-Alverú, el escritor José Manuel Vilabella, el periodista Antonio Virgili; el citado fundador de las matanzas de Burgo de Osma; el empresario Miguel Cuesta; el patrocinador del galardón, Mariano González, y el polifacético, Guillermo G. Pola, han decidido que sean el excelentísimo señor Don Alfredo Canteli Fernández, alcalde de la Buena Ciudad de Oviedo, "asturiano de pro" y defensor de los productos noreñenses, de su hostelería y de sus gentes. Pilar Ontañón Cuesta, que haciendo honor a su nombre, es pilar importante en la industria cárnica asturiana, siguiendo la tradición artesana que comenzaron sus abuelos y de la que nunca quiso desprenderse, a la vez, que va empujando la innovación que exigen los actuales y complejos mercados. Pilar es "Matancera honorífica" por nuestra entidad hermana de las Jornadas Matanceras del Virrey Palafox.



Cocido gordonés en Geras

Continuando con nuestro caminar por los fogones y chimeneas de los caminos de Santiago, llegamos al pueblo leonés de la Pola de Gordón, pueblo cercano al Principado y entrañable para los asturianos, ubicado en la montaña leonesa y que cada año homenajean al cocido gordonés llamado también montañés.

No es nada nuevo, pues ya en muchas ocasiones hemos reivindicado honores culinarios para el humilde cocido de garbanzos, rescatándolo estamos por los variopintos recorridos del Camino de Santiago, y así hicimos parada en la querida Pola de Gordón hace ya unos años, con esta derivación del puchero derivado de la adafina judía, aunque años más tarde, fueron los cristianos los que añadiéndole partes del cerdo, dieron el toque de gracia y definitivo a lo que es un cocido con todos los sacramentos, como no podía ser menos, considerado por muchos autores como el plato más nacional de todos los existentes, porque no habrá comarca en el mapa -incluso peninsular- donde no se elabore el cocido con las características de cada lugar, por eso el Dr. Thebussem lo consideraba como un símbolo de la unidad española, pues lo componen productos alimenticios de la mayor parte de nuestras regiones, aunque en los tiempos que corren, hablar del plato nacional, podría significar que alguien intentase borrar de un plumazo al cocido como el plato más típico de su respectiva comarca. Ellos se lo perderían.

Pues desde hace varios años, venimos uniendo y reuniendo a los diferentes cocidos que se pueden encontrar en los múltiples caminos que oficial u oficiosamente,



mente, conforman el de Compostela, con hermanamientos indistintamente entre ellos.

Así, años tras año, venimos haciendo estos encuentros los pueblos de Lalín en Pontevedra con el cocido gallego; Potes en Cantabria con el lebaniego; Lhardy en Madrid; Castrillo de los Polvazares con el maragato; Tames en Salamanca con el castellano de dos sopas; el del Bierzo en Prada a Tope; Portomarín en Lugo; Noreña y Siero con el de moscanca y de la provincia limítrofe por el sur, sumamos también el cocido de Valencia de Don Juan y el montañés o gordonés de esta tierra del norte leonés, cada vez más cercana y siempre querida por los asturianos, elaborado con garbanzos del páramo, morcillas y chorizos artesanos de Geras o de la propia Pola de Gordón, con costillas, lengua, chivo y lo que haga falta, y apurando un poco, hasta ofrecen rabo de toro con tal de animar un poco más a la competencia.

Estamos ante un plato sencillo que quitó muchas hambrunas a los españoles. Puede ser

un perfecto reclamo turístico para las diferentes comarcas que lo promocionan, económico donde los haya, olvidado por la llegada de otras especialidades gastronómicas sofisticadas y de supervivencia efímera en las cartas de las casas de comidas, con nombre largo, viandas escasas y generalmente con precios desorbitados. Lo entendió bien, dándole protagonismo merecido ya desde el año 2001 Francisco Castañón, alcalde que fue del ilustre municipio gordonés y a quien saludé personalmente en su Pola del alma con un cocido como testigo junto a su sucesora Noemí González, plato, repito, en otros lugares olvidado, pero seguro que nunca perdido. En la propia Pola de Gordón, Santa Lucía, Los Barrios, Cabornera -de mis recuerdos de infancia- o en Geras por donde las chimeneas de las cocinas de carbón expulsan humo purificado y huele a salud como es el caso del entorno del restaurante "Entrepeñas" de la familia Ordoñez con Rosi de guisandera. En cuanto comamos la sopa comienza el resto del camino agradecido.

M.A.



G. Summers



Caballero



La palabra "Caballero" tiene diversas acepciones según el diccionario de la R.A.E. "Caballero": Dícese de la persona que cabalga o va a caballo //Hidalgo de calificada nobleza//el que pertenece a alguna de las antiguas órdenes de caballería//el que se porta con nobleza y generosidad, etc, etc... Lo que no menciona el diccionario es el nombre de ningún caballero...

De la Villa de Noreña, de esta querida Orden y de su presidente fundador, plumas ilustres y mucho más autorizadas que la mía, han escrito ya todo lo que cabía decir, así que a mí solo se me ocurre hacer unas pequeñas consideraciones al respecto.

¿Se puede ser Caballero sin haber montado nunca a caballo? Por supuesto, yo, modestamente, me tengo por tal aunque la única vez que recuerdo haber estado a lomos de uno fue hace mucho tiempo, cuando de pequeño montaba en un "Tiovivo" de feria.

Pero, ¿es posible sentirse Caballero de una Orden de chorizos? ¡Definitivamente, sí! porque la palabra "chorizo", como la de "caballero" no tiene una única acepción.

Cuando a determinados banqueros, políticos o chupópteros les llaman "chorizos", saben perfecta-

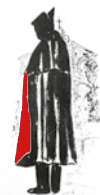
mente el significado peyorativo de la palabra que adquiere en esos casos la categoría de adjetivo calificativo, en cambio, cuando el chorizo toma el nombre de "sabadiego" el vocablo y el producto se ennoblecen, máxime cuando el citado "sabadiego" tiene por enseña la de Noreña.

Me gustaría saber si existe hoy alguien que todavía no haya sentido en sus propias carnes que estamos en época de crisis, de recortes y de auténtica necesidad, momento propicio en el que afloran y cobran protagonismo aquellos "chorizos" a los que nos referíamos y que deberían estar en el "talego".

En momentos críticos parecidos a los que estamos viviendo es cuando, según nos dice su historia, nace el "sabadiego" un modestísimo y casi cutre embutido hecho de los despojos del cerdo y que gracias a la iniciativa de gente como Miguel Ángel Fuente Calleja se torna en poco tiempo en un producto de calidad conocido hoy universalmente.

Cuando visité por primera vez Noreña me relataron la historia de su origen y hoy me gusta recordarla a mi manera, haciendo una versión libérrima en forma de cuento-leyenda, al estilo del que narraban por los pueblos los ciegos con sus cartelones de aleluyas.

El Cronista



Flores por san Marcos

Amaneció triste el pasado día de San Marcos. Nada se parecía a lo que estábamos acostumbrados, ni siquiera podíamos imaginar que estábamos en primavera. Las especiales circunstancias que nos trajo la dichosa pandemia nos hizo pasar a otros planteamientos más optimistas dentro del pesimismo reinante que organizadores y corporación se encargaron de difundir con un pregón virtual. Y el personal se fue animando desde sus ventanas y balcones, las banderas según sus preferencias, incluso la música preferida de cada familia. Y la verdad que animaron el ambiente.

Quien sí estaba triste era "La Chacinería de Luermo" en su sitio, a unos pasos de la farmacia. Tampoco necesitaba la incómoda mascarilla. Solamente un mal ramo de flores aplastado en el suelo por la lluvia caída anteriormente era lo único que rompía con su estado habitual. Tampoco demostraba enfado alguno en su sereno rostro de bronce. Pero no todo el mundo piensa igual. Y en esto que entra Joaquina en acción al contarle su hija el aspecto que ofrecía tan representativa figura en lo que debía ser el día de su fiesta, ya que ni glicinias le pudieron poner a causa de haberlas destrozado la lluvia citada.

- ¡¡redíds, eso no se puede consentir!!

Y ni corta ni perezona, Joaquina Colunga salió de su casa portando un florero, dispuesta a buscar solución ante aquella traza de una obra de arte. Y pronto apareció con unas calas blancas -porque en Noreña no debe

de haber de otro color- impolutas, inmaculadas, que de inmediato cambiaron el aspecto del rincón. Curiosamente, Joaquina acostumbrada como nadie a los adornos florales que aún nadie mejoró, y lo digo pasionalmente, era sabedora de que las calas representan la pureza, la compasión y la belleza, incluso que dan suerte de la que estamos necesitados, y dejó despachada la escultura con un mensaje que tendrá que recoger quien le corresponda, porque no está nada bien que en la fiesta mayor de la chacinería, lo que será el recuerdo de la principal protagonista del gremio, no tenga ni un símbolo de gratitud en tan precioso día, si es que nos abandona el mal que padecemos.



Foto Álvaro Fuente

Don Suero	SEÑORÍO DE NAVA	Valjunco	REAL ARBAS
VINOS DE LEÓN	SEÑORÍO DE NAVA	Vile La Finca	Vile La Finca

<p>Don Suero</p> <p>LEÓN DENOMINACIÓN DE ORIGEN</p> <p>Llevamos ya más de 20 años cuidando este viñedo del que nos sentimos muy orgullosos, realizando vendimia nocturna y manteniendo los métodos tradicionales de elaboración que tanto nos caracterizan.</p> <p>En el momento que decides comprar una botella de Valjunco, lo primero que percibes son aromas muy intensos a fresa. En boca es fresco y equilibrado, muy diferente a otros blancos por el cuerpo y acidez que tiene. Retregado, largo y perfumado.</p> <p>2020 es un año cálido. Las altas temperaturas de primavera provocaron un tardío temporal, que fue acompañado de precipitaciones desiguales. El calor del verano, aceleró la maduración y adelantó la vendimia al 7 de Septiembre desarrollándose sin incidencias hasta el 16 de Octubre.</p> <p>PREMIOS</p> <ul style="list-style-type: none"> 2020, Brava Premios Decanter 2020, Brava Premios Decanter 2019, Pura Premios Decanter 2019, Pura Premios Decanter 2017, Mejor Vino Blanco, Premios Internacionales Vitis y Uva 	<p>Valjunco</p> <p>ALBARÍN 100%</p> <p>LEÓN DENOMINACIÓN DE ORIGEN</p> <p>Llevamos ya más de 20 años cuidando este viñedo del que nos sentimos muy orgullosos, realizando vendimia nocturna y manteniendo los métodos tradicionales de elaboración que tanto nos caracterizan.</p> <p>En el momento que decides comprar una botella de Valjunco, lo primero que percibes son aromas a girasol y cítricos con un punto chipichape al final. El retregado es amplio y grasoso. El diseño de esta etiqueta, es un homenaje al método artesanal de elaboración de MADREADO.</p> <p>2020 es un año cálido. Las altas temperaturas de primavera provocaron una botellada temprana, que fue acompañada de precipitaciones desiguales. El calor del verano, aceleró la maduración adelantando la vendimia al 7 de Septiembre desarrollándose sin incidencias hasta el 16 de Octubre.</p> <p>PREMIOS</p> <ul style="list-style-type: none"> 2020, Brava Premios Decanter 2020, Brava Premios Decanter 2019, Pura Premios Decanter 2019, Pura Premios Decanter 2017, Mejor Vino Blanco, Premios Internacionales Vitis y Uva 	<p>Valjunco</p> <p>RIETO PICUDO 100%</p> <p>LEÓN DENOMINACIÓN DE ORIGEN</p> <p>Llevamos ya más de 20 años cuidando este viñedo del que nos sentimos muy orgullosos, realizando vendimia nocturna y manteniendo los métodos tradicionales de elaboración que tanto nos caracterizan.</p> <p>En el momento que decides comprar una botella de Valjunco, lo primero que percibes son aromas a girasol y cítricos con un punto chipichape al final. El retregado es amplio y grasoso. El diseño de esta etiqueta, es un homenaje al método artesanal de elaboración de MADREADO.</p> <p>2020 es un año cálido. Las altas temperaturas de primavera provocaron una botellada temprana, que fue acompañada de precipitaciones desiguales. El calor del verano, aceleró la maduración adelantando la vendimia al 7 de Septiembre desarrollándose sin incidencias hasta el 16 de Octubre.</p> <p>PREMIOS</p> <ul style="list-style-type: none"> 2020, Brava Premios Decanter 2020, Brava Premios Decanter 2019, Pura Premios Decanter 2019, Pura Premios Decanter 2017, Mejor Vino Blanco, Premios Internacionales Vitis y Uva 	<p>SEÑORÍO DE NAVA</p> <p>Ribbe</p> <p>RIBERA DEL DUERO DENOMINACIÓN DE ORIGEN</p> <p>Variedad de uva, Tinto Fino. Tipo de suelo: arcilloso-calizón. Edad de viñedo: aproximadamente 40 años. Nava de Riva, Burgos. Vendimia Manual. Crianza, 3 meses en barrica bordelaise de 225 litros de capacidad, de roble francés de tostado medio.</p> <p>NOTAS DE CATA</p> <p>Vino de tonos rojos intensos. Aromas de frutas maduras, notas balsámicas y matices de madera limpia. Tercero sutil y delicado que le convierten en un vino de carácter cercano y accesible.</p> <p>CONSERVACIÓN Y SERVICIO</p> <p>Conservar en un lugar fresco y seco. Servir entre 15-16°C.</p> <p>VIÑEDOS PROPIOS</p>
--	---	--	---

Cerdalies o jabalpuercos



Foto Archivo Virrey Palafox

No hace muchas semanas hemos visto y no recuerdo dónde, un texto relativo al abandono -por parte de sus dueños- de unos cerdos vietnamitas que tras prestarse a ser animales casi casi domésticos o de compañía, son abandonados, y en ocasiones, algunos fecundados por jabalíes lógicamente montaraces. La mezcla debe ser horripilante, pero como decía el torero Rafael El Gallo, "hay gente pa tóo", así que no es de extrañar que hace algunos años, un empresario ganadero soriano, Diego López, a finales de los años setenta en su finca La Horcajada, cercana a Burgo de Osma, llevó a cabo un cruce de cerda ibérica con un jabalí puro en cautividad y oportunamente estabulado, habiéndose decidido preferentemente por cerda con jabalí macho, naciendo sus descendientes con muchos más genes y conformación de jabalí de campo que de cerdo doméstico; con el pelo mucho más denso y vigoroso, con el hocico más apuntado y prominente, así como los colmillos que caracterizan a la raza. Había nacido el "cerdalí". El resultado fue una carne con mayor suavidad que las del jabalí y con mayor textura que la del cer-

do, es decir, con menos grasa y menos aspereza y dureza que el primero. De su agresividad, supo el citado criador soriano porque uno de ellos le dio una dentellada que necesitó cuatro puntos de sutura. Esta mezcla de genes la comentamos una noche en Casa Conrado con Don Emilio Alarcos que la consideraba anti natura, siendo ratificado en su opinión por D. Ángel González que tampoco estaba por la labor de estos apareamientos.

En la mesa se presentaba de muy diversos modos, ya que admitía y ya no admite, todo el tratamiento de las carnes de cerdo, tanto en fresco como adobada o como salazones curados, incluso tuvimos la oportunidad de probar su carne escabechada, lógicamente servida en frío en cortes muy finos, según la maestría de Gil Martínez Soto, padre y madre del invento de las jornadas matanceras burgenses en el Virrey Palafox. Uno de esos pregones de la matanza, el correspondiente al año 1987, lo leyó el Nobel Don Camilo José Cela que prestó su apoyo a la lograda mezcla y apuntó un nuevo fonema para definir el invento: el jabalpuercos, ya que cerdalí le parecía "el nombre de un bordado a punto de cruz".... La familia de Diego López abandonó la producción de cerdalíes o de jabalpuercos hace una década tras fallecer el fundador y patriarca.

El Cronista



Tabernarios

Tristán Caleya



"Las tabernas suelen ser el escenario en donde se desarrollan las chanzas sangrientas: el obrero o aldeano, los protagonistas; el abuso y la mala calidad de las bebidas..."

Arturo Buylia y Alegre

Asturias y sobre todo en las cuencas mineras, siempre hubo fama del exceso de consumo de bebidas alcohólicas, pero no solamente en las comarcas mineras por la dureza y riesgo de los trabajos que encerraban las jornadas bajo tierra, sino que en otra zonas con labores profesionales de menor riesgo, también había costumbre de tomarse unas copas -no chupitos- de aguardiente o de anís de cazalla antes de comenzar el laboreo para envalentonarse y protegerse del frío que había en las fábricas o en los mataderos, como era el caso de Noreña.

En un libro de comienzos del s. XX escrito por Rafael Fuertes Arias titulado Asturias Industrial -1902, cita que en el año 1901 se curaron en la Casa de Socorro de Gijón, nada más y nada menos que 405 heridos de arma blanca y de fuego, a causa de reyertas provocadas por el abuso de alcohol, cantidad que impresiona a primera vista, pues el autor considera esa cifra como el doble de la provocada por los accidentes de trabajo ocurridos en toda Asturias en igual periodo, lo cual, efectivamente, era una auténtica barbaridad, así que una vez más, nos aclaran las razones de la denominación de origen del Vino Peleón...

El aquellas fechas, las estadísticas indican que había 5

chigres o tabernas por cada 1.000 habitantes, y aunque las comparaciones son odiosas, también indican los mismos datos que en Londres había una taberna por cada 1.500 vecinos, nada comparable con otro dato que ofrecía el ingeniero Sr. Gáscue, quien aseguraba, que en el valle del río Nalón tenían una taberna por cada tres casas, de ahí el dicho famoso que indicaba en esa comarca el kilómetro con más establecimientos de bebidas alcohólicas de toda Europa, así que no nos extrañaría que fuese cierto, que no todo iba a ser minería y metalurgia, aparte la bota de vino que también tenía su protagonismo en el tajo minero. Por ejemplo, sirva otra vez Gijón de referencia en este tema

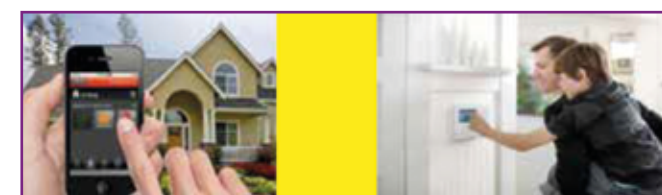


Foto Archivo Lagar de Corzo

que nos ocupa. La administración de consumos citaba la cantidad de 420 chigres, chabolas y demás establecimientos, en los cuales, durante ese 1901 se habían expedido 8.685.476 litros de bebidas clasificadas como sigue:

- Sidra y cerveza: ... 2.157.966
- Vinos:..... 2.431.168
- Licores: 4.472
- Aguardiente:..... 4.091.870

Todo esto para una población que oficialmente registraba 35.144 habitantes y los de arbitrios, en buena lógica, frotándose las manos a costa del "sufrido" contribuyente o consumidor de las citadas bebidas. El agua en aquel tiempo, ya estropeaba caminos y producía cataratas, tal y como oí comentar en más de una ocasión al humorista Nel del Solo.



- SISTEMAS DE ALARMA
- CIRCUITO CERRADO DE TELEVISIÓN (C.C.T.V.)
- CENTRAL RECEPTORA DE ALARMAS
- PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS
- EXTINTORES
- SISTEMAS ANTI HURTO
- CONTROL DE ACCESOS Y PRESENCIA
- PLANES DE AUTOPROTECCIÓN
- SERVICIOS DE VIGILANCIA
- SERVICIOS DE CUSTODIA DE LLAVES Y ACUDA
- SERVICIOS AUXILIARES

Avda. del Jardín Botánico, 408 - 33203 - GIJÓN
T: 984 296 396. F: 984 296 422
comercial@grupo-asepro.es

CENTROS GERIÁTRICOS ABULI



-Ambiente familiar-
-No renuncias a nada-
-Nos adaptamos a sus necesidades-

Personal especializado
Fiestas familiares, cumpleaños, teatro...
Nuestra mejor presentación ¡nuestros clientes!
Venga a visitarnos
Amplia terraza y jardín con invernadero
Zona de pintura y manualidades
Juegos y gimnasio

Nº Reg: 180
Residencial Abuli
Directora
Beatriz Barri Cogorro
EU en Gerontología

Monterrey, 39. Bajo
Santa Ana de Abuli. Oviedo
Teléfono 985 28 11 67
cdabuli@hotmail.com

Nº Reg: 75
Residencia Abuli
Director
Ignacio Barri Cogorro
Master en Dirección de Centros Geriátricos

El Campo Santo Emiliano,
s/n. Mieres
Teléfono: 985 44 41 13
nachobarry@hotmail.com

EN Noreña... El Burgo... donde la matanza es rito

Miguel Moreno y Moreno. 1990
Cronista Oficial
de Soria



Foto Archivo Virrey Palafox



No pisaré yo, voto a los santos patronos de Noreña y del Burgo. Ecce-Homo y N° 5º de la Asunción y San Roque, la cuerda de la lisonja, ha de bastarme rozar, sólo rozar, para que dé su tono el bordón de las justicias.

NOREÑA y el BURGO-OSMA, hermanados hoy por muchas concurrencias, señorío episcopal en ambas villas, marcada actividad industrial, chacinería y hostelería a ritmo creciente, raíces gremiales y paralelas, y en modo singular, porque Noreña ha hecho de la industria chacinera y conservera un arte con "vitola internacional" y El Burgo lleva siendo sede y escenario de la más exigente mesonería de Castilla muchos años, y por sus Jornadas Rito-Gastronómicas de la Matanza, creadas y mantenidas por el VIRREY PALAFOX, tiene hoy El Burgo unas bellas fiestas de invierno, con la etiqueta de oro de haber sido declaradas "fiestas de Interés Turístico" Aquella matanza rural y vulgar, aldeana y casera, familiar y profunda, ha llegado a ser ahora exponente de rito y tradición, y culto aquí, gochu en Noreña, sobre las mesas del VIRREY es mul-

tivarío manjar, delicia de paladares, cofre insólito de saberes y de sabores.

Suene y resuene mi bordón de las justicias para Noreña y El Burgo, sin caer en la tentación -¡que falta hace!- de pisar la cuerda de la lisonja.

Hasta aquí Noreña tiene institucionalizadas la Fiesta de los Callos y la Fiesta del Picadillo. Sus platos o elaboraciones, familiares o industriales, de la Villa Condal abarcan mucho más amplio inventario: a los callos y picadillo se añaden adobo y sabadiego, mollejas y fabada. El chorizo cular y el chorizo a la sidra abren el catálogo de los embutidos noreñenses, y el lacón relleno, la lengua embuchada, morros, morcillas y moscancias y manos de cerdo, piezas que son el puzle y prestigio de la deliciosa cocina noreñense, trasvasada hoy a instalaciones industriales y a etiquetas de un envasado tan diverso como acreditado y exquisito.

En El Burgo -EL VIRREY- ha hecho por el cerdo: rito tradición, fiesta de todos, encuentro familiar, tertulia, cultura autóctona y tradicional, arte del buen comer y del bien beber, y hermanadas universal entre burgeneses, sorianos y forasteros.

Porque el renacimiento de la tradición, que esta rito-gastronomía mantiene en alto, ha logrado trascender fronteras, y como el mundo es un pañuelo, un día tenía que llegar y ya ha llegado en que Noreña y El Burgo se hicieron juntos a la mar..., no para encontrar un mundo nuevo, sino para descubrir los suyos, sus insólitos mundo, a cuantos los quisieran conocer, visitar y gozar.

NOREÑA, un mundo,
DONDE LA CHACINERÍA ES ARTE.
EL BURGO, un mundo,
DONDE LA MATANZA ES RITO.

Rescate desde la humildad

Elena Casero
Periodista



Para un embutido tan peculiar y denostado durante décadas como el sabadiego, y sin nadie pretenderlo, todo cambió una noche de abril del año 1988. Se fundó la Orden de caballería y se eligió como nombre propio de la misma al Sabadiego, -con letra mayúscula en homenaje a un producto prácticamente desaparecido y desprestigiado, dado su bajo coste, de entre los elaborados en la villa Condal, la villa asturiana chacinera por excelencia. Al crearse la Orden del Sabadiego, este embutido fue rescatado gracias a que en la fábrica El Hórreo encontraron en el baúl de los recuerdos la vieja receta de de su composición en la libreta donde Severino Fernández, que había fundado la fábrica de embutidos a principios del siglo XX, guardaba todas las composiciones.

En la actualidad, y teniendo como referente aquella mágica noche a la luna de abril, el sabadiego es un producto afamado que sufrió una transformación sustancial subrayado por un nuevo cuidado en el arte charcutero y cocinero, pues las grosuras fueron sustituidas con carnes de primera calidad con los aditamentos del pimentón, la cebolla, la sangre y el ahumado ocasionado por la combustión de la madera de roble, característica esta de los embutidos del Camino del norte a Santiago de Compostela. Hoy se puede degustar en todos los establecimientos hosteleros de la villa condal y goza de la merecida fama que se fue ganando. Y para rubricar esta afirmación, bastará decir que desde el año

2013, goza de la definición actualizada y acorde a su categoría en el diccionario de la Real Academia Española de la Lengua (RAE). El académico Antonio Mingote fue el precursor de tan merecido cambio votado unánimemente por todos los miembros de la RAE.

Las actividades de la Orden del Sabadiego se multiplican cada año con la concesión de premios periodísticos, edición de libros sobre la historia local, promociones y hermanamientos con otros pueblos chacineros, fomento de los cocidos del Camino de Santiago y nombramientos de Chacineros Mayores del Condado. A esto se le debe unir la organización de las fiestas de San Marcos patrono de la industria cárnica local, eventos que gozan con la denominación de Fiestas de Interés Gastronómico regional.



Foto M.A.F.

Todas estas incoativas le sirvieron a la entidad noreñense para disfrutar de la concesión por parte de FECOES del premio "Mejor Cofradía de España" en su segunda edición, que tuvo lugar en 2007.

Otro de los galardones que ha recibido fue, en 2013, la "Antena de Oro de radio y tv." en el apartado de gastronomía; Albariñenses de honor, Choriceros del Año en Candelario, etc.

CHORIZO EXTRA

Asturiano

100% NATURAL

MORCILLA

Asturiana









SIN INGREDIENTES ARTIFICIALES

ES ASTURIANO, ES NATURAL

familia.es

SIN LACTOSA

SIN GLUTEN

Necrológicas



Foto: Archivo Orden del Sabadiego

Mariano Santos, cofrade Fundador de la Cofradía del Orixiu con sede en Gijón. Fue uno de los valedores en su constitución y embajador permanente en las actividades de la Cofradía tanto en España, en Francia o en Portugal o allí donde se desarrollase el congreso anual de Fecoes. Descanse en paz tan recordado amigo.



Foto: Archivo Orden del Sabadiego

Pili González Rosalía, perteneciente a la Cofradía de los Quesos de Cantabria fallecida esta primavera tras no lograr deshacerse de la grave enfermedad que soportó con gran fortaleza durante los últimos años. Estuvimos compartiendo viandas, alegrías y proyectos en el recordado Congreso de Tordesillas y ahora la recordamos con la sonrisa que siempre mantuvo. A su esposo, el dinámico Joaquín Blanco, nuestro sentido pésame



Foto: Archivo Orden del Sabadiego

Matteo Gaffoglio, una autoridad mundial en periodismo gastronómico. Conferenciante, ponente en los congresos más importantes del mundo, editor de la publicación "A fuego lento", Miembro honorífico de la Chaine des Rotisseurs, era un enamorado de la gastronomía de España donde nos visitaba todos los años haciendo la ruta de los Paradores en compañía de su esposa Mireilla. Falleció a primeros de año en su Turín natal y echaremos en falta su ausencia en nuestro capítulo al que eran habituales. Premio Nacional de Periodismo "Condeado de Noreña".



DIVIDE EL PAGO DE TUS SEGUROS EN 12 MESES SIN COSTE ADICIONAL



TARIFA PLANA DE SEGUROS

04/20 El Servicio de Tarifa Plana es un sistema para el aplazamiento en 12 meses que permitirá incluir cada seguro a su vencimiento o en la propia contratación y realizar el pago en 12 cuotas iguales, sin intereses, comisiones ni costes adicionales con un TAE del 0%. El servicio se instrumentará a través de una tarjeta de crédito virtual destinada exclusivamente a este fin, sin ningún coste de emisión ni mantenimiento. Para acceder al servicio, el importe total de las primas netas anuales debe ser de al menos 240 €, el tomador del seguro sea titular de la financiación y la forma de pago de las pólizas sea anual. Financiación sujeta a aprobación previa.

Los seguros incluidos en la promoción serán: Seguros de Vida Riesgo contratados con RGA Rural Vida S.A. de Seguros y Reaseguros, con CIF A-78229663 y clave de la DGSFP C-595. Seguros de Hogar, Decesos, Accidentes, Comercio, Cazador e Incapacidad temporal contratados con RGA Seguros Generales Rural S.A. de Seguros y Reaseguros, con CIF A-78524683 y clave de la DGSFP C-616. Seguros del Automóvil contratados con: Liberty Seguros compañía de Seguros y reaseguros S.A. con CIF A-48037642 y clave de la DGSFP C-0467, Reale Seguros Generales, S.A. con CIF A78520293 y clave de la DGSFP C-0613, Mapfre España con CIF A-28141935 y clave de la DGSFP C-0058 y Mutua Tinerfeña, Mutua de Seguros y reaseguros a Prima Fija con CIF G-38004297 y clave de la DGSFP M-0216. La comercialización se realiza a través de RGA Mediación Operador de Banca-Seguros Vinculado, con domicilio en Madrid, C/Basauri 14, 28023 Madrid con CIF A-79490264 y clave de la DGSFP OV-0006. Caja Rural pertenece a la red de distribución de RGA Mediación OBSV, S.A. Consultar entidades aseguradoras con las que RGA Mediación mantiene un contrato de agencia de seguros en www.segurosrga.es/Entidades_contrato_RGA_Mediacion.pdf. Servicio ofrecido por: Banco Cooperativo Español y Caja Rural de Asturias.



Con motivo del año Santo Compostelano,

LORVA comunicación edita la Guía del Camino

A SANTIAGO desde ASTURIAS por el Camino Primitivo y la Costa

Una guía en formato A5, a todo color

18€ EDICIÓN LIMITADA

RESERVAS maquetacion@lorva.es

¡antes de que se agote!



La casa común



**JUNTA GENERAL
DEL PRINCIPADO
DE ASTURIAS**

WWW.JGPA.ES