El Correo

de Central Lechera Asturiana

AÑO 44 • N.º 426 — Junio de 2021

CENTRAL LECHERA ASTURIANA
SOCIEDAD AGRARIA DE TRANSFORMACIÓN

CENTRAL LECHERA
ASTURIANA
SOCIEDAD AGRARIA DE TRANSFORMACIÓN
¡Somos Ganaderos!
La salud de nuestras vacas
es la salud de todos
GARANTÍA
GANADERA
ALIMENTACIÓN NATURAL Y
CONFORT DEL GANADO
Ganaderías familiares
sostenibles
Gestión de Servicios
Agrarios y de Apoyo
a la Ganadería Familiar
SGS
APPROVED
Mantequilla
TRADICIONAL
Yogur Delicias con fruta
suprema
suprema GO
Leche Sin lactosa
semidesnatada
fibra
NATURAL
Yogur natural
Batido de chocolate
Nata para cocina
Cremoso
10% GRATIS
Peña Santa
Leche Condensada
QUESO FRESCO
CABRALES
LOS BEYOS
CASÍN
AFUEGA'L PITU
VIDIAGO

ASAMILK 50-25-18*
LIFESTART
SETS LIFE PERFORMANCE

ASA
Asturiana de Servicios Agropecuarios
Calidad y precio

El exclusivo método de fabricación NUKLEOSPRAY (patente NUTRECO), consigue rodear con la proteína láctea las partículas de grasa, lo que permite aumentar la concentración de ASAMILK a niveles de 140-150 gr/L. de agua, para conseguir:

- Elevada digestibilidad
- Ausencia de diarreas de origen nutricional
- Ganancias medias diarias de peso de 800-1000 gr.

MÁS
LECHE INGERIDA
cuando la ternera es lactante
=
MÁS
LECHE PRODUCIDA
por lactación cuando sea madre

*50% LECHE
descremada spray

*18% DE GRASA
Excelentes fuentes de grasa
para animales jóvenes

*25% PROTEÍNA
de origen lácteo

DIMINUTA PARTÍCULA GRASA
(< 2micras) que la hace
más digestible

EC

El Correo
de Central Lechera Asturiana

AÑO 44 • N.º 426
Junio de 2021

Edición:
Central Lechera Asturiana SAT
Responsable de Comunicación, Relaciones Institucionales y RSC:
Manuel Reinerio Fernández Cabal

Coordinación editorial, diseño gráfico:
Kuivi Visión S.L.

Coordinación: Carlos B. Viñuela
Redacción: Juan Nieto
Diseño gráfico: Alonso & Moutas
Fotografía: Viti Amieva
Producción: Gisela Fernández
Revisión: Carmen M. Muñoz

Colaboradores en este número:
Carmen Ordiz, Paloma Llanos

Firmas: Alejandro Calvo

Contacto: elcorreo@clas.es / 655 555 915

Edita:
Central Lechera Asturiana, Sociedad Agraria de Transformación, número 471 de R. Limitada
Sierra de Granda (Siero), Principado de Asturias.
Web: www.clasat.es

Depósito Legal: AS-751/1978

Esta revista está compuesta con dos familias tipográficas: *Neruda* diseñada por Pedro Arilla en 2018 para Fontsmith y *Söhne* diseñada por Kris Sowersby en 2019 para Klim Type Foundry.

FSC www.fsc.org MIXTO Papel procedente de fuentes responsables FSC® C102646

Sumario

05 Carta del presidente

06 La Asamblea aprueba las cuentas de 2020

10 CAPSA FOOD cierra un 2020 histórico

18 CLAS Energía: Información sobre el sector electrico

20 Un sector clave en la recuperación, por *Alejandro Calvo*

22 Las ferias regresan al calendario

24 Tsunami de ideas. Revelación de sabor, por *Carmen Ordiz*

28 Entrevista a Teresa Perales, por *Paloma Llanos*

32 El verano se sube al tren de la cultura

34 Entrevista a Jaime García, por *Juan Nieto*

38 Salas: Un concejo que hace Camino

40 Hemeroteca, por *Carlos B. Viñuela*

42 Anuncios breves

46 Pasatiempos

48 La receta

CENTRAL LECHERA
ASTURIANA
CORREDURÍA DE SEGUROS

Tu confianza hace crecer nuestra empresa
La seguridad de la familia ganadera

Si eres socio de Central Lechera Asturiana nuestros seguros te interesan.
Además de ofrecerte las mejores condiciones del mercado,
CLAS Correduría de Seguros forma parte de tu empresa:
contratando y recomendando nuestros seguros, **contribuyes a hacer más grande Central Lechera Asturiana.**

Cerca de ti.

Nuestros profesionales están de tu parte, dando respuesta a las necesidades de tu explotación, tu vivienda, tu familia...
Para que protejas lo que más te importa.

¡LLÁMANOS!
Seguro que podemos ayudarte:
984 159 980

Carta del presidente

ALBERTO ÁLVAREZ
Presidente de Central Lechera Asturiana SAT

El pasado 10 de junio, celebramos la Asamblea de Central Lechera Asturiana SAT para proceder a la aprobación de las cuentas consolidadas del Grupo Central Lechera Asturiana, así como a las individuales de nuestra SAT. Este día, la Asamblea aprobó las cuentas con un 78,77 % de los votos a favor, registrándose un 21,23 % en contra. No cabe duda de que este hito es muy importante, aunque para mí cobra especial relevancia el clima cordial y constructivo en el que se llevó a cabo, como pienso debe ser en una sociedad con 50 años de trayectoria. Como todos sabéis, los compromisarios que componemos esta Asamblea representamos a socios con diferentes sensibilidades, algo que tenemos en cuenta en los diferentes órganos de gobierno porque nuestra obligación es velar por el bien presente y futuro de nuestra sociedad. Es importante aumentar el compromiso con nuestra SAT ante el descenso del número de socios para garantizar el desarrollo futuro de la misma.

Por supuesto, quiero agradecer muy sinceramente el esfuerzo de los noventa compromisarios que habéis asistido a la Asamblea, teniendo en cuenta las circunstancias sanitarias del momento. El almuerzo que celebramos al finalizar la misma nos ha permitido charlar e intercambiar opiniones, algo que es siempre muy positivo y enriquecedor y que, por los momentos vividos, hoy valoramos más. Por supuesto, todo ello ha sido llevado a cabo con todas las medidas de seguridad gracias a la minuciosa organización del acto.

En el interior de la revista tenéis el detalle de la información de nuestros resultados, aunque seguramente ya sois conocedores de estos por los diversos medios de comunicación. Únicamente quiero destacar que estos resultados históricos son fruto del esfuerzo de todos los que formamos parte del Grupo Central Lechera Asturiana y están reforzando nuestra estrategia de crecimiento rentable cuyo principal pilar se sustenta en nuestras ganaderías de base familiar, de la que somos artífices y protagonistas.

Durante la Asamblea también se expuso la situación actual que presenta la planta de Biogastur, de la que desde el mes de mayo tenemos el 100 % de su participación. También se presentó la Memoria de Sostenibilidad Anual, en la que además de reflejarse los hitos del año 2020, hemos incorporado los principales datos de los diferentes programas que conforman el sello «Garantía Ganadera», que como sabéis es para nosotros un activo diferencial que contribuye a la profesionalización de nuestro grupo.

Hoy, somos líderes destacados del mercado lácteo español y un modelo de referencia en el mundo cooperativo, por ello, la gestión prudente y a la vez ambiciosa, combinada con el consenso social y el firme compromiso con la sociedad, componen una fórmula perfecta que será decisiva para apuntalar el presente y garantizar el futuro.

Cierro esta carta deseándoos mucha salud para todos y muy feliz vuelta a nuestra anhelada normalidad.

La Asamblea de Central Lechera Asturiana SAT aprueba las cuentas de 2020

Con un 78,77 % de votos a favor, la Asamblea de Central Lechera Asturiana SAT aprobó las cuentas anuales del ejercicio 2020. El Grupo Central Lechera Asturiana (CAPSA, ASA, Aseagro, CLAS Gestión y Biogastur) cierra el pasado año con los mejores resultados de su historia alcanzando una facturación que supera los 811 millones de euros (811,4) y un beneficio neto de 18,6 millones de euros. Esto es debido a la buena evolución de sus empresas participadas, principalmente de CAPSA y ASA, cuyos resultados han sido aprobados y presentados recientemente.

En lo que se refiere a la sociedad matriz, Central Lechera Asturiana SAT presenta en ese ejercicio unos resultados alineados a los del Grupo, elevando su importe neto de la cifra de negocios hasta los 149,2 millones de euros, un 3,5 % más que el año 2019, cerrando 2020 con un beneficio que crece por encima del 23 % hasta llegar a los 3,45 millones de euros.

Al cierre de 2020, Central Lechera Asturiana SAT la integraban 1.057 socios activos que han entregado cerca de 409 millones de litros de leche a su participada CAPSA y 5.884 a socios excedentes (su representación es del 38,45 % y 61,55 %).

Gracias a estos resultados, la sociedad continúa dando cumplimiento a su propósito de garantizar el futuro de los socios dándoles el apoyo necesario para que sus ganaderías sean rentables, eficientes y sostenibles, a la vez que contribuyen al desarrollo económico y social del territorio produciendo alimentos seguros, naturales y saludables a través de las empresas que forman parte del Grupo Central Lechera Asturiana.

Garantía Ganadera

A lo largo del ejercicio, Central Lechera Asturiana SAT ha continuado trabajando para reforzar los servicios que ofrece a sus ganaderos socios y que se encuentran dentro del sello Garantía Ganadera, certificado por SGS. En 2020, y en lo que se refiere a los programas vinculados con el cuidado del ganado y el control de la calidad de la leche, se han invertido más de 570.000 euros en modernizar el parque de tanques de frío y se han analizado más de 100.000 muestras dentro del Programa de Control de Calidad de la Leche, para garantizar la máxima calidad de la materia prima. Además, se han atendido más de 61.000 UGM dentro del programa de Defensa Sanitaria Ganadera y cerca de 29.500 animales en el servicio de podología. También se han vendido más de 168.000 toneladas de harinas, piensos y forrajes naturales dentro del Programa de Nutrición.

El Grupo Central Lechera Asturiana alcanza los mejores resultados de su historia con un beneficio neto de 18,6 millones de euros gracias a la buena evolución de sus empresas participadas

En lo que se refiere al servicio de sustituciones, que se encuentra dentro de los programas que velan por el bienestar y la calidad de vida de los ganaderos socios, han sido cerca de 17.400 las horas sustituidas para que estos pudiesen atender sus compromisos y así conciliar su vida laboral y personal. También es destacable la garantía de compra y precio en origen de la leche gracias al modelo de integración industrial, lo que permite al socio percibir un precio competitivo en

el sector. Además, todos los ganaderos socios disponen de un seguro colectivo de accidentes gratuitos, así como de becas para sus hijos, habiendo sido concedidas más de 200 becas en 2020 por un importe cercano a los 55.000 euros.

El cuidado del medioambiente y el entorno natural también continúa siendo una prioridad para el Grupo Central Lechera Asturiana. Una de las palancas sobre las que se apoya es el servicio de optimización y el ahorro del consumo energético, que en este ejercicio ha gestionado a través de CLAS Energía cerca de 16 millones de kWh/año, con un coste medio por ganadería de 7,36 euros/Ton. Otro de los puntales en los que se apoya esta preocupación es la optimización de las rutas de recogida, cuyo objetivo es recoger el máximo volumen de leche invirtiendo el menor trayecto y tiempo posible. Para ello, se han invertido más de 110.000 euros en nuevas cisternas que se han adquirido en 2020.

Todas las iniciativas puestas en marcha a través de estos servicios continúan ratificando el compromiso del Grupo Central Lechera Asturiana con la sostenibilidad integral (económica, social y ambiental).

Alberto Álvarez, presidente de Central Lechera Asturiana SAT, tomó la palabra en la Asamblea y aseguró que «hemos sido pioneros en cuidar la calidad de la leche, en ofrecer productos sin aditivos artificiales apostando por lo natural y lo saludable. Nos adelantamos a otras compañías poniendo en valor nuestros servicios agrarios bajo la enseña de Garantía Ganadera. Sin duda, han sido dos hitos decisivos en el crecimiento ininterrumpido de los últimos años en los que el compromiso con los socios y la ambición en la gestión han jugado un papel clave».

La sociedad matriz, Central Lechera Asturiana SAT, cierra 2020 con una facturación de 149,2 millones de euros y un beneficio de 3,4 millones de euros

Hitos en 2020

En febrero de 2020, Central Lechera Asturiana SAT se hizo con el 84,80 % de Biogastur, pasando a controlar la compañía integrándola así dentro del Grupo de empresas. Esta compra obedece a la apuesta por un modelo de economía circular para llevar a cabo la gestión de purines de vacuno y residuos que proceden de la industria alimentaria, valorizándolos en biogás para su aprovechamiento energético, así como fertilizante orgánico.

Dentro del ámbito de la sostenibilidad ambiental, en noviembre de este mismo ejercicio Central Lechera Asturiana SAT ha fortalecido su alianza con EDP Solar a través de un acuerdo que ha puesto a disposición de las más de 1.000 ganaderías de los socios las soluciones fotovoltaicas para el autoconsumo más innovadoras del mercado. Esta medida contribuye a la descarbonización, impulsando además la competitividad de los ganaderos de la sociedad agraria. Además, a finales de este mismo año, también se ha estrenado la primera cisterna de gas propulsada por gas natural licuado.

A finales del pasado ejercicio, el Grupo Central Lechera Asturiana recibió la visita de Luis Planas, ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación en su primer viaje oficial al Principado de Asturias.

Central Lechera Asturiana SAT compró en el pasado ejercicio el 84,80 % de Biogastur y reforzó su alianza con EDP Solar

CAPSA FOOD cierra un 2020 histórico

La compañía crece por sexto año consecutivo con una facturación de 750,4 millones de euros y un beneficio neto de 25,1

2020, un año marcado por la pandemia de la COVID-19, ha sido histórico para CAPSA FOOD, que crece por sexto año consecutivo. La compañía ha cerrado el ejercicio con un beneficio histórico de 25,1 millones de euros, un 8,6 % más que el año anterior. Estos datos fueron posibles gracias a la positiva evolución de las ventas en el mercado de gran consumo, a pesar de la pérdida de cerca del 30 % del volumen de ventas en la hostelería por la crisis sanitaria. El importe neto de la cifra de negocio también alcanza cifras históricas situándose por encima de los 750 millones de euros, un 4 % más que en 2019.

En lo que se refiere a la evolución de las cuotas en valor de CAPSA FOOD en los diferentes mercados en los que opera, está en consonancia con los resultados de la empresa presentando crecimientos en todos ellos con respecto al ejercicio anterior. En el mercado de leche, 2020 cierra con una cuota del 19,3 % frente al 17,9 % que tenía en 2019. En nata consolida un 21 % de cuota de mercado frente al 19,8 % y en mantequilla alcanza un 24,4 %, 0,2 puntos por encima de 2019. En el mercado de leches vegetales, las ventas crecen un 16,4 % cerrando el ejercicio con una cuota del 14,3 %. Actualmente, las marcas de la compañía tienen presencia en casi la mitad de los hogares españoles. Otro dato: la recogida en 2020 ha sido de 908,5 millones de litros de leche de origen 100 % español.

La recogida de leche en el año 2020 ha sido de 908,5 millones de litros de origen 100 % español

En el año 2020 CAPSA FOOD ha dado pasos muy importantes en su apuesta por la sostenibilidad integral y el cumplimiento de su propósito. Prueba de ello es que en junio se convirtió en la primera empresa española en obtener el certificado B Corp por generar un impacto positivo en la sociedad y en el planeta a través de su actividad, apoyado en el modelo de negocio cooperativo. Además, en este ejercicio, se han ampliado los servicios que están bajo el paraguas de la certificación Garantía Ganadera, que avalan el método único de trabajo de los ganaderos de Central Lechera Asturiana y contribuyen a garantizar la sostenibilidad de sus explotaciones ganaderas.

La compañía cierra 2020 con un beneficio histórico de 25,1 millones de euros, un 8,6 % más que el año anterior

La compañía continúa con su reto de alcanzar la neutralidad climática en el año 2035 en toda su cadena de valor, un compromiso que va desde las ganaderías hasta la mesa evitando el mínimo desperdicio, pasando por los envases transformados en nuevos materiales. El año 2020 ha sido importante para alcanzar este objetivo y por eso ha basado su gestión en el modelo de economía circular, siendo la primera empresa española en contar con una Estrategia de Economía Circular certificada por AENOR. En este mismo año, CAPSA FOOD también ha sido la primera empresa en conseguir la Neutralidad en Carbono en sus emisiones directas (1+2) en todas sus factorías y en obtener la certificación Residuo Cero, ambas avaladas por AENOR.

Para ello, la compañía ha invertido 2,5 millones de euros en instalaciones y equipos para optimizar la eficiencia energética y proteger el medioambiente. Además, en este año, los gastos en protección ambiental han supuesto más de 13 millones de euros. Todas estas iniciativas han sido reconocidas a través de diferentes galardones, como los Premios de la Semana Europea de Prevención y el Premio Nacional de Energía en la categoría Mejor Actuación en Materia de Eficiencia Energética y Movilidad Sostenible.

Por su parte, CAPSA VIDA continúa construyendo la Alimentación de Impacto invirtiendo en operaciones para dar respuesta a los retos que tiene la sociedad: sostenibilidad ambiental, salud y despoblamiento. En octubre entró a formar parte de BAIA FOOD, *start-up* que desarrolla la miraculina, una proteína que transforma el sabor ácido en dulce con el objetivo de generar alimentos y bebidas sin azúcares añadidos, beneficiosos para la salud a la vez que sostenibles. Durante el ejercicio de 2020, CAPSA VIDA ha creado La Granja, un laboratorio de innovación alimentaria en colaboración con el Centro Europeo de Empresas e Innovación del Principado de Asturias (CEEI) cuya finalidad es implementar las mejores prácticas agroganaderas impulsando la ganadería sostenible del futuro.

Inversiones

A principios de 2020, CAPSA FOOD adquirió el 50 % de la sociedad Lácteas Flor de Burgos S. L., para liderar conjuntamente el mercado de quesos y productos frescos a través de un proyecto conjunto que sume las sinergias de ambas empresas creando valor compartido. Este proyecto ha visto la luz en el año 2021. También durante el ejercicio pasado, la compañía firmó un acuerdo de colaboración con Delikia, primer operador de *vending* de España, gracias al cual colaborarán durante los próximos tres años para innovar en productos y procesos.

La pandemia ha marcado el desarrollo de este ejercicio y CAPSA FOOD ha estado al lado de sus empleados y de la sociedad. El cuidado de la salud y la seguridad de sus trabajadores se ha concretado a través de la certificación por AENOR de su Plan General de Actuación frente a la COVID-19, que incorpora cerca de 100 medidas puestas en marcha durante la crisis sanitaria. La compañía ha donado más de un millón de kilos de sus productos a los más desfavorecidos a través de diferentes organizaciones (Federación de Bancos de Alimentos, Cruz Roja Española, Cáritas...) y también a los sanitarios que trabajaron para salvar miles de vidas en los hospitales españoles. La hostelería ha sido otra de las grandes perjudicadas en esta pandemia, por eso CAPSA FOOD la ha apoyado en su reapertura donando la leche necesaria para servir más de dos millones de cafés con leche.

El importe neto de la cifra de negocio es de 750,4 millones, lo que supone un 4 % más que en 2019

Central Lechera Asturiana refuerza su apuesta por la sostenibilidad

La compañía lanza nuevos briks elaborados con caña de azúcar para reducir emisiones de CO_2

Central Lechera Asturiana continúa con su apuesta por el cuidado y el respeto por el medioambiente creando envases sostenibles que reduzcan su impacto en la naturaleza. La marca ha lanzado al mercado nuevos briks de leche con tapones elaborados con caña de azúcar con el objetivo de reducir al máximo la huella de carbono. Además, el plástico del tapón y el de parte de las capas aseguran la conservación de los productos en su envase de origen vegetal. El cultivo de estas materias primas, como la madera de la que se obtiene el cartón FSC y la caña de azúcar, absorbe CO_2, reduciendo de esta manera la huella de carbono aproximadamente en un 20 % respecto a los envases elaborados con plástico de origen fósil. Más del 70 % del brik que los consumidores pueden adquirir en los lineales está compuesto de cartón que procede, en su totalidad, de cultivos responsables y sostenibles certificados por FSC (Forest Stewardship Council).

El plástico que contienen los envases incorpora polímeros elaborados a partir de caña de azúcar procedente de cultivos responsables certificados. También tienen una capa de aluminio muy fina, pero necesaria para garantizar la conservación de los productos sin frío. Por último, el tapón de plástico también tiene su origen en la planta de la caña de azúcar, de cultivo sostenible para reducir al máximo las emisiones de CO_2 y luchar contra el efecto invernadero y la destrucción del medioambiente disminuyendo el uso de los combustibles fósiles.

CAPSA FOOD, galardonada en los Premios Europeos de la Prevención de Residuos

La compañía logra el premio en la categoría empresa por la iniciativa «No desperdicies lo importante. Actúa diferente»

CAPSA FOOD ha sido galardonada por segundo año consecutivo en los Premios Europeos de la Prevención de Residuos en la categoría de empresas gracias al proyecto «No desperdicies lo importante. Actúa diferente». El objetivo de esta iniciativa es promover una nueva manera de hacer las cosas para evitar el desperdicio alimentario entre sus consumidores y empleados.

La iniciativa incluyó diferentes acciones con un objetivo común: no desperdiciar alimentos en toda la cadena de valor. Destaca la firma del convenio Marcas Waste Warrior con la entidad Too Good To Go, que lucha por un planeta sin desperdicio de alimentos, además de las campañas de formación, sensibilización y capacitación dirigidas a sus empleados y consumidores para conseguir un cambio de hábitos en materia de reducción de pérdida de alimentos y generación de residuos. A nivel industrial, el proyecto continúa en la misma línea de trabajo llevada a cabo en los años anteriores y, por ello, CAPSA FOOD ha conseguido ser la primera empresa láctea certificada residuo cero, disminuyendo de esta manera las mermas generadas en el proceso productivo.

Durante la Semana Europea de Prevención de Residuos se desarrolló una campaña de sensibilización en redes sociales con el apoyo del Consorcio de Gestión de Residuos de Asturias, COGERSA, basada en un decálogo de buenas prácticas para reducir el desperdicio alimentario.

El premio supone un gran reconocimiento para la labor que CAPSA FOOD ha venido desarrollando en los últimos años. Al galardón se presentaron cerca de 11.000 acciones que provenían de diferentes empresas, organismos públicos y ONG de 33 países. Gracias a este premio, la compañía láctea refuerza su compromiso con el cuidado del medioambiente y del entorno natural en toda su cadena de valor. En la actualidad, CAPSA FOOD trabaja para impulsar un cambio de hábitos que le permita seguir avanzando hacia el nuevo modelo de economía circular en toda su cadena de valor. Supone además la confirmación de que las iniciativas tomadas fueron las correctas y reafirma la tendencia de las que están por venir.

Central Lechera Asturiana mantiene su labor solidaria y lanza la iniciativa «Te ayuda»

Central Lechera Asturiana muestra, una vez más, su apoyo y solidaridad. La compañía ha puesto en marcha la iniciativa «Te ayuda» en colaboración con la Federación Española de Bancos de Alimentos (FESBAL). Central Lechera Asturiana pondrá a la venta, durante un tiempo limitado, su nueva leche con un 1 % de materia grasa y su nueva nata para cocinar de 15 % de materia grasa para que los consumidores puedan mantener una alimentación equilibrada en unas condiciones de precio más ventajosas. Además, una vez concluida la promoción, la marca láctea donará a los bancos de alimentos el 1 % de las ventas de la gama de productos «Te ayuda» en litros de productos de Central Lechera Asturiana, colaborando a la vez a través de estos productos con los más necesitados.

Esta iniciativa se enmarca dentro de la línea solidaria de la empresa, que está siempre presente dentro de su estrategia de Responsabilidad Social Corporativa, y que se ha incrementado desde el comienzo de la pandemia. A principios de este año, la compañía ha donado a Cáritas, Aldeas Infantiles y a los bancos de alimentos el valor de sus obsequios corporativos navideños, unos 26.000 litros de leche, que se unen a más de un millón de litros donados durante 2020 a los colectivos más desfavorecidos como consecuencia de la pandemia.

Asana BIO apuesta por la moda sostenible

La colección está compuesta por prendas ecológicas y sostenibles con motivos florales y bodegones de frutas

Asana BIO apuesta por una vida saludable que va más allá de la alimentación. Por eso, en colaboración con la ilustradora Rocío Egío y la marca Minimalism, lanza la colección de ropa La vida BIO con el objetivo de potenciar el consumo consciente, la vida consciente y el uso de alimentos y materiales.

La colección está compuesta por prendas ecológicas y sostenibles (sudaderas y camisetas para hombre y mujer) con motivos florales, bodegones de frutas y «lo más puro de la vida BIO» plasmando la esencia que caracteriza a Asana.

La colección se puede adquirir hasta el 14 de junio en la web oficial de la marca textil. «Sólo fabricamos lo que vendemos, ni más ni menos», indican fuentes de Minimalism, una marca de «básicos sostenibles para personas conscientes a precios asequibles, que fabricamos en España y Portugal con tejidos orgánicos y que se alejan del hiperconsumo y de la moda rápida».

Yogures de flores, la nueva apuesta de Larsa

La idea resultó ganadora en los Premios de Innovación «Impulsando Galicia»

Larsa acaba de lanzar al mercado una nueva gama de yogures elaborados con los aromas de flores típicas de los pastos de Galicia. Tiene tres variedades: flor de tojo o *toxo* y verbena, flor de saúco o *sabugueiro* y flor de violeta. El lanzamiento surge gracias a los Premios Innovación Larsa en Alimentación Saludable «Impulsando Galicia», galardones realizados en colaboración con la Universidad de Santiago. Brais Pérez Fernández, Roberto López Toja y Antón Polo Fernández son los creadores de esta original propuesta.

Sabor flor de *toxo* y verbena

El tojo o *toxo*, «a flor dos galegos», es uno de los símbolos más representativos del paisaje de Galicia. Durante siglos se utilizó como colchón del ganado y, posteriormente, para elaborar abono para fertilizar las huertas. Fuerte y resistente, cuando hay una devastación de un terreno es el primero en repoblar el suelo. También tiene usos medicinales contra la migraña y como cardiotónico.

Sabor *sabugueiro*

El saúco o *sabugueiro* es un arbusto silvestre con muchas propiedades medicinales que, tradicionalmente, ha estado muy asociado al mundo de las *meigas*, ya que se cree que protege la casa o el lugar en el que crece.

Sabor violeta

Esta flor autóctona del clima atlántico brota en primavera en gran parte de las praderas de manera natural. Su aroma con personalidad y su sabor característico la hacen ideal para lograr un yogur muy especial.

Larsa continúa explorando en la tradición y sabores gallegos con esta gama, que se une a otros como como el yogur de licor café, yogur con pera, el de leche con castañas o el de queimada. Larsa es una marca láctea gallega comprometida con los ganaderos y adherida al convenio Lácteos Sostenibles promovido por el Ministerio de Agricultura con el objetivo de fomentar un comercio sostenible del sector lácteo.

¡Vuelve el yogur vaqueiro!

Natural y cremoso. Así es el yogur vaqueiro con el que Central Lechera Asturiana quiere rendir tributo a un estilo de vida y que ahora regresa al mercado. Desde tiempos inmemoriales, el Occidente de Asturias ha sido testigo del estilo de vida único de los vaqueiros de alzada. Nacían en las brañas, vivían de la cría de ganado y la trashumancia era su medio de vida. Cada verano cargaban con la casa hacia la montaña en busca de los mejores pastos para sus vacas.

Además, Central Lechera Asturiana también ha lanzado al mercado un yogur desnatado con trozos de cereza sin aditivos artificiales que ¡está muy bueno!

«Arremangarse», como concepto en nuestro último spot publicitario

Central Lechera Asturiana inició en junio una nueva campaña de comunicación. Bajo el título «Arremangarse», la iniciativa muestra la preocupación de la marca por estar al lado del consumidor en momentos difíciles, ofreciéndole productos a mejor precio y atractivos formatos promocionales. Porque lo natural es ayudarnos.

La campaña cuenta con una presencia destacada en medios tanto en cadenas de televisión nacionales, digitales de pago y regionales. Además, se emitirá la pieza en las más de 1.000 salas de cine de los grupos Cinesa, Yelmo y Kinépolis.

Un queso especial para cachopos

Tres lonchas XXL de un queso especial ideal para elaborar el auténtico cachopo asturiano. Sin aditivos artificiales y recomendado por IGP Ternera Asturiana ahora ya puedes cocinar una de las recetas más populares de la gastronomía asturiana. Central Lechera Asturiana pone en el mercado un envase de tres lonchas de un queso madurado ahumado.

Información sobre el sector eléctrico

CLAS Energía se dirige a los socios para explicarles los principales cambios en el sector eléctrico que darán un fuerte giro e importantes cambios como consecuencia de la Resolución de 18 de marzo de 2021 de la CNMC (BOE de 23 de marzo) por la que se establecen los valores de los peajes a la red de transporte y distribución a partir del 1 de junio. CLAS Energía sigue trabajando para ver cómo afectan estos cambios en las facturas de luz de nuestros socios y ofrecer la mejor alternativa posible.

Tarifas de 15 kW o menos de potencia contratada

Las tarifas actuales 2.0A/ 2.0 DHA/ 2.1A/ 2.1DHA se unifican en una sola tarifa denominada 20 TD.

Al ser cliente de mercado libre, si tienes una potencia menor o igual a 15 kW, se van a mantener las condiciones de tu contrato y este cambio te afectará lo menos posible. Seguirás teniendo los mismos tramos horarios que hasta ahora, y no tendrás que modificar tus hábitos de consumo.

Los clientes 2.0A y 2.1A seguirán teniendo un único precio, tanto de potencia como de energía, a lo largo de las 24 horas del día. Y los clientes 2.0DHA y 2.1DHA, seguirán con un precio de potencia y dos precios de energía: punta y valle, y los mimos relojes horarios que hasta ahora.

Únicamente te afectará el cambio de precio establecido para la parte regulada.

El calendario de esta tarifa es:

	Periodo	Tramo horario	Calendario
Energía	Punta P_1	13:00 / 23:00	Verano
		12:00 / 22:00	Invierno
	Valle P_2	23:00 / 13:00	Verano
		13:00 / 23:00	Invierno

Tarifas de más de 15 kW de potencia contratada

La actual tarifa 3.0A pasa a denominarse 3.0TD.

Términos de *potencia*: esta tarifa pasa de tener 3 periodos a 6, con una obligatoriedad:

$P_1 \leq P_2 \leq P_3 \leq P_4 \leq P_5 \leq P_6$.

Podemos modificar las potencias según nuestro interés y, si no hacemos nada, se convertirán de la siguiente manera:

— P_1 pasará a la nueva P_1;
— P_2 pasará a las nuevas P_2, P_3, P_4 y P_5;
— P_3 pasará a P_6.

Términos de *energía*: de la misma manera, la energía pasará a tener 6 periodos diferentes que variarán por tramo horario, pudiendo ser iguales o distintos según mes y con precios diferentes, siendo P_1 el periodo más caro y P_6 el más barato.

Para hacerlo sencillo aquí tienes un cuadro para ver qué periodos son y a qué horas corresponden:

	Horas del día		ene./feb. /jul./dic.	mar./nov.	jun./ago. /sep.	abr./may. /oct.
Lunes a viernes	☀	8:00 / 9:00	P_2	P_3	P_4	P_5
		9:00 / 14:00	P_1	P_2	P_3	P_4
		14:00 / 18:00	P_2	P_3	P_4	P_5
		18:00 / 20:00	P_1	P_2	P_3	P_4
	☾	20:00 / 22:00				
		22:00 / 24:00	P_2	P_3	P_4	P_5
		00:00 / 08:00	P_6	P_6	P_6	P_6
Sábados, domingos y festivos			P_6			

Conclusiones

— Con esta nueva modificación cobra mucha importancia tener equipos de telemedida y ajustar nuestros consumos a los periodos más económicos, en la medida de lo posible.
— En general, baja el precio de la potencia de manera importante pasando a ser más barata independientemente de que ahora tenga más periodos.
— En general, sube el precio de la energía.
— Si el consumidor no ajusta sus hábitos de consumo a los nuevos periodos, la factura total resultará ligeramente más elevada, y variará en función de la tarifa actual contratada.
— Este cambio tarifario hace más interesante la inversión en autoconsumo (fotovoltaica-placas solares) ya que así parte de nuestro consumo será autogenerado, sobre todo, en las franjas o periodos más caros del día.

Un sector clave en la recuperación

ALEJANDRO CALVO RODRÍGUEZ
Consejero de Medio Rural y Cohesión Territorial

Nuestro sector primario y agroalimentario está siendo esencial en esta crisis sanitaria y será un sector clave en la recuperación e impulso económico y social de Asturias. Es ejemplo de tenacidad y resiliencia, por lo que quiero aprovechar para hacer llegar un reconocimiento especial a las mujeres y hombres del medio rural. Su visibilidad en estos tiempos muestra la fortaleza de un sector económico con una clara tendencia de crecimiento. Supone ya el 20 % del PIB de Asturias, ocupa el segundo lugar en producción industrial y es esencial en la creación de empleo y fijación de población en el medio rural. Nuestro objetivo es que alcance el 25 % del PIB en esta década, generando empleo no deslocalizable, basado en nuestros recursos y capacidades productivas. Aunque Asturias sigue siendo ante todo ganadería de leche y carne de calidad, la agricultura va ganando peso. Hay una revolución vertebrada por nuestro modelo de explotación familiar, alineada con los objetivos de desarrollo sostenible.

«Nuestro objetivo es que el sector agroalimentario alcance el 25 % del PIB en esta década»

Importante en este proceso resulta la apuesta por la innovación, la calidad y el origen de nuestros productos ligado a Alimentos del Paraíso. Asturias es un referente agroalimentario y una marca de calidad en sí misma, y ahí contamos con una ventaja decisiva: nuestros alimentos se asocian a valores paisajísticos y medioambientales, a un modelo de explotación familiar sostenible, y a la actualización de nuestros modelos de producción agroecológicos tradicionales. Estos valores de calidad y sostenibilidad de nuestra región, que Central Lechera Asturiana ha sabido visibilizar desde hace décadas, son nuestra mejor herramienta de competitividad.

El Principado cuenta este año con casi 150 millones de la Política Agraria Común. En este periodo de transición, hemos asegurado el mantenimiento del marco financiero plurianual y tras la última modificación de nuestro Plan de Desarrollo Rural nos adelantamos al cumplimiento de las medidas del Pacto Verde Europeo. En este sentido, agricultores y ganaderos asturianos recibirán este año 15 millones más en ayudas. Los incrementos más significativos se centran en las medidas para concejos de montaña dentro de la Red Natura 2000 y las ayudas de Agroambiente y Clima y de Producción Ecológica.

Singularmente también apostamos por un mayor apoyo a nuestro sector lácteo, demandando un plan sectorial específico, el refuerzo de las ayudas asociadas y medidas complementarias ante el grave problema del relevo generacional.

El modelo agroganadero familiar y sostenible de la cornisa cantábrica representa un ejemplo de hacia dónde debe avanzar la producción agrícola y ganadera. Sabemos que la mejora de la rentabilidad es la pieza clave en la que debemos trabajar para que nuestro sector siga avanzando y creemos firmemente en las capacidades y recursos de nuestro sector primario y agroalimentario para ser un eje central del presente y futuro de Asturias.

Día Mundial de la Leche, una fecha para incentivar y reflexionar sobre el consumo de los lácteos

El 1 de junio se celebró el Día Mundial de la Leche, una fecha proclamada por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), con el objetivo de tratar cuestiones relacionadas con el sector lechero y para incentivar el consumo de leche en todo el mundo. Se celebra desde 2001.

Esta efeméride reconoce que la leche es un alimento que posee múltiples beneficios. Nutritivo, aporta energía, proteínas y micronutrientes, además de contribuir a reducir el hambre y la desnutrición en el mundo. Se dice que es uno de los alimentos más completos que existen. No en vano, es el primer alimento que toman los seres humanos al nacer.

Un vaso de leche aporta aproximadamente un 30 % de la dosis diaria de calcio recomendada, elemento imprescindible para la formación y desarrollo de los huesos. Además, contiene otros nutrientes necesarios para la vida como fósforo, magnesio, zinc, yodo, selenio y vitaminas A, D y del complejo B. También posee ácidos grasos, hidratos de carbono, proteínas y agua. Evidentemente, los yogures y derivados lácteos también cuentan con múltiples beneficios.

Alrededor del consumo de leche existen además creencias que multiplican aún más sus beneficios. ¿Quién no se ha tomado un vaso de leche caliente ante de acostarse? Se dice que ayuda a relajarse y, por lo tanto, a conciliar el sueño. Debido a su aporte de agua, la leche también es muy importante para la hidratación; además de que ayuda a prevenir enfermedades crónicas no transmisibles como la diabetes, la hipertensión o trastornos cardiovasculares. También neutraliza la acidez estomacal ya que es un alimento alcalino, y promueve el crecimiento de la flora bacteriana intestinal.

Los expertos recomiendan la ingesta de al menos tres porciones de lácteos o derivados al día, siendo muy importante crear el hábito en los niños.

Las ferias regresan al calendario

La Ascensión recupera la presencialidad con una cita donde el queso se llevó el mayor protagonismo

La Ascensión, la Feriona de Corao, la feria de San Isidro en Llanera y Asturforesta en Tineo son solo algunas de las citas que han vuelto al calendario tras un año en blanco a causa de la pandemia. Es cierto que no ha sido lo mismo, pero cada una de estas citas ha servido para dar pasos firmes hacia la recuperación total de las ferias ganaderas en la región.

Oviedo se preparó y superó con nota el regreso de La Ascensión, una cita que el año pasado no se celebró de manera presencial, sí virtual, a causa de la COVID-19. La Losa se convirtió en el centro neurálgico de la feria. Allí se situaron cerca de 100 casetas con productos asturianos donde el mayor protagonismo se lo llevaron los quesos.

Y una de las novedades en esta edición fue la celebración del concurso El Talento del Queso, como aperitivo a la celebración de los World Cheese Awards que tendrán lugar en la ciudad el próximo mes de noviembre. Al concurso se presentaron diez queserías, dos de ellas asturianas procedentes de Arenas de Cabrales y de Villaviciosa, y que han sido seleccionadas de entre las 34 queserías de toda España que se postularon el año pasado. Los propios asistentes y un jurado fueron los encargados de degustar los quesos y nombrar a los ganadores.

Los Caserinos de Villaviciosa recogieron el tercer premio y el galardón al mejor proyecto quesero asturiano. El primer premio fue para el proyecto gallego Bisqato y el segundo, para la quesería jienense Quesos y Besos.

Al igual que Oviedo, Salas también recuperó su tradicional Certamen de Quesos Artesanos de Asturias. Como novedad, la feria incluyó por primera vez un homenaje a una denominación de origen. En esta ocasión, y como no podía ser de otra manera, se rindió tributo al Afuega'l Pitu. A la cita no faltaron las DOP Cabrales, Gamonéu y Casín, y la IGP Los Beyos.

Ferias ganaderas

La de Corao y la de San Isidro son dos de las ferias que todo ganadero y tratante tiene marcadas en el calendario. Hay más, pero la Feriona de Corao y la de San Isidro en Llanera tienen algo especial, diferente. Pues bien, las dos regresaron al calendario, aunque con restricciones y adaptadas al protocolo sanitario. Una de las medidas que tomó la organización en ambas fue que solo podían acudir profesionales del sector y el aforo estaba limitado. Los ganaderos acudieron a las ferias, aunque el balance en cuanto a tratos y precio de venta no haya sido el esperado. Pero por lo menos la tradición sigue presente y eso es algo que el sector ganadero no quiere perder.

Una de las novedades de esta edición, el certamen El Talento del Queso, ha sido el aperitivo a la celebración de los World Cheese Awards del próximo noviembre

Ahora que el ritmo de vacunación avanza y los niveles de contagio parecen remitir, el calendario ganadero se irá recuperando paulatinamente. En el horizonte se atisba ya el regreso de ferias con tanto arraigo como las de Somiedo, San Andrés en Cangas del Narcea o San Francisco en Tineo que marcarán el calendario ganadero de otoño.

GASTRONOMÍA

por Carmen Ordiz

Tsunami de ideas. Revelación de sabor

Por un lado, terraza al Cantábrico, por el otro, el acuario. Cocina a vista, platos que derrochan contrastes y fusión de sabores

KRAKEN
restauracion@acuariode-gijon.es
985 18 52 20 (ext.2)
Planta 2, Acuario de Gijón (acceso libre)
Playa de Poniente s/n
33212 Gijón

Hay quien dice que la vida nos descoloca a cada uno en su sitio. En el caso de Lara Rodríguez su camino viene haciendo *spoilers* desde bien pequeña, junto a su madre, con quien descubrió el amor por la cocina que le lleva hoy a dirigir los fogones del restaurante Kraken, en pleno acuario de Gijón.

Cocinera revelación 2021

Esta asturiana, nominada a cocinera revelación 2021 en Madrid Fusión, no es un ejemplo al uso. Tras acabar el colegio y ante la negativa de sus padres sobre la posibilidad de estudiar cocina, un mundo *a priori* masculino y poco bien visto, en aquel momento, para una mujer de la generación del 84, se inicia en el mundo de la ingeniería industrial, mundillo que compagina con la carrera de piano, y el cual abandona a apenas 3 asignaturas de acabar, pero con el flechazo de poder conseguir su sueño: ser chef.

Del piano a la cocina pasando por la ingeniería

Un viaje a Liverpool que finalmente acaba en Gales la lleva a la primera cocina en la que lucha por combatir su inexperiencia a golpe de amor y disfrute por los fogones. Si le ponemos nombre a esta andanza sería The Great House. El rincón que, a pesar de no haber trabajado nunca en hostelería, apuesta por ella y la empuja a lo que hoy, además de pasión, es su profesión.

Vuelta a casa

Una oportunidad de trabajo en Casa de Comidas Gloria, del grupo Manzano, le permite volver a España donde posteriormente se la puede ver en Val, como segunda de cocina, y en Langrehotel para llegar a la que hoy es su casa, Kraken, donde lleva las batutas de un local con mucho encanto.

Kraken

El Kraken es un ser mitológico que vive en las aguas profundas de los océanos. Fuerte, rápido y difícil de encontrar, de enorme tamaño. Se creía era capaz de engullir hasta barcos y sus dimensiones, según diferentes fuentes, rondaban los 30 metros. En este caso Lara se queda con los aspectos más positivos de este monstruo marino y abarca con esos largos tentáculos lo mejor del mar sin descuidar la costa, conjugando en su cocina tierra y Cantábrico.

Por un lado una terraza al Cantábrico, por el otro, el acuario. Cocina a vista, platos coloridos y pensados, que derrochan contrastes y fusión de sabores.

Los lácteos y el mar

En cuanto a la materia prima Lara lo ha tenido siempre claro: calidad y cercanía. Eso la lleva a elaborar muchos de sus platos con leche y derivados. ¿El origen? Como no podía ser de otra manera, elige Asturias y se queda con Central Lechera Asturiana desde que se adentra en el mundo de la cocina. «Por arraigo, por cercanía, por calidad y porque como todos los asturianos, lo siento un poco parte de mí».

Fe de ello damos los que hemos probado su tarta de queso, uno de los pocos fijos de su carta que hace de este restaurante el destino de muchos de los que visitan Gijón.

Y con los ojos mirando al mar desde su cocina, los pies en la tierra y sin perder nunca el rumbo, Lara sigue deleitando a todos los que eligen visitar Kraken y dejarse llevar.

CENTRAL LECHERA ASTURIANA

CUIDAMOS DEL JARDÍN EN EL QUE VIVIMOS

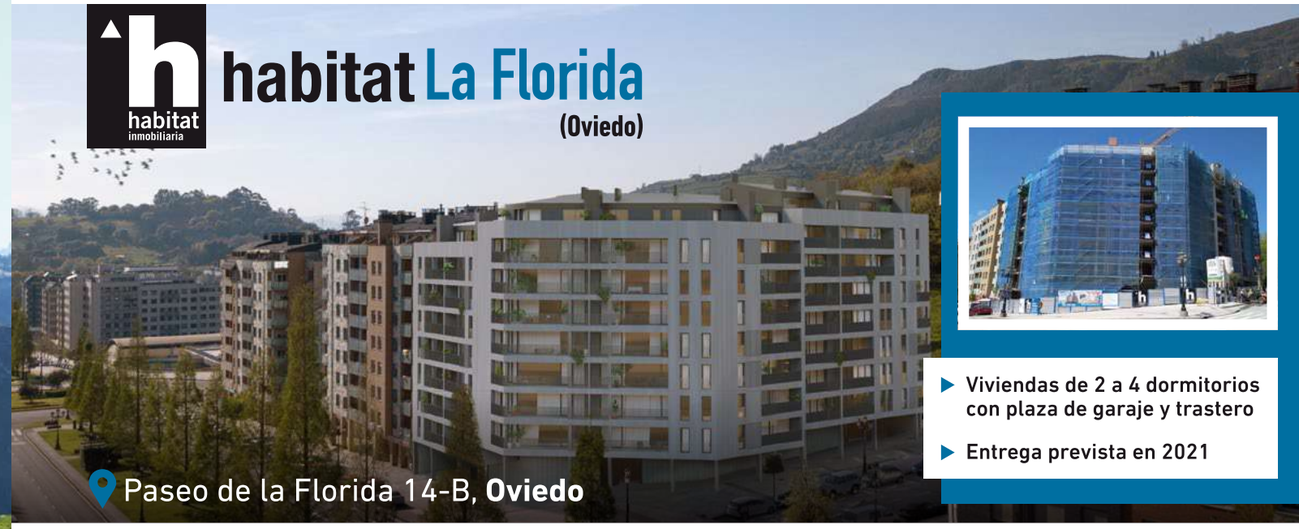
Hábitos para una vida saludable

Mantener una alimentación saludable es un pilar fundamental para la prevención de enfermedades no transmisibles. Es aconsejable seguir una serie de buenos hábitos para ayudarnos a conseguir una alimentación sana, variada y equilibrada.

Es muy importante planificar un menú semanal, lo que nos ayudará a distribuir los diferentes grupos de alimentos a lo largo de la semana y, de esta manera, facilitar la lista de la compra. Del mismo modo, también es muy interesante establecer unos horarios de comida. Éstos deben ser ordenados, lo que nos permitirá comer con tranquilidad y en un entorno adecuado.

Igualmente, debemos tener muy presente la actividad física. Debemos evitar el sedentarismo, ya que la práctica de ejercicio físico regularmente nos ayuda a prevenir y a controlar ciertas enfermedades.

Dentro de nuestra alimentación cotidiana, es importante empezar el día con un desayuno saludable que incluya cereales integrales, lácteos y fruta. El resto del día, en las distintas comidas, debemos aumentar el consumo de frutas, verduras, hortalizas y legumbres. Por otra parte, debemos disminuir el consumo de alimentos ultraprocesados, alimentos ricos en azúcares añadidos y con alto contenido de sal. También debemos sustituir alimentos refinados por integrales. Y nunca olvidarnos del aceite de oliva virgen extra en nuestras preparaciones.



Otras promociones en el norte de España:

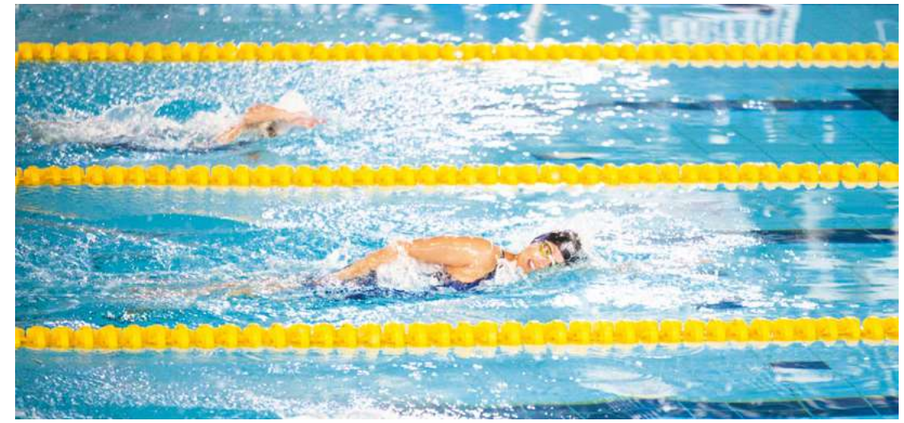
habitat El Mirador (Santander)

habitat Torre Amura (A Coruña)

900 100 420
habitatinmobiliaria.com

TU HOGAR,
NUESTRO MEJOR PROYECTO

Fotografías
www.paralimpicos.es



«Cuando cambias la forma de mirar a tu alrededor, puedes convertir los malos momentos en oportunidades»

Teresa Perales

Premio Princesa de Asturias de los Deportes 2021

ENTREVISTA por **Paloma Llanos**

Miró hacia delante, superó sus miedos y consiguió retos que nunca antes habría imaginado. La aragonesa Teresa Perales, premio Princesa de Asturias de los Deportes 2021, perdió la movilidad de sus piernas a los 19 años por una neuropatía; pero, lejos de rendirse, eligió luchar. Esta faceta de su carácter fue, junto a su palmarés, fundamental para que el jurado de los Premios Princesa se decantase por ella. La Sirena del Ebro, diplomada en Fisioterapia y experta en *coaching* personal y deportivo, asegura que la entrega de este galardón, el próximo mes de octubre, será uno de los momentos más especiales de su vida.

P. L.— El Premio Princesa de Asturias de los Deportes fue una sorpresa para ti porque, en esta ocasión, no sabías que estabas nominada. ¿Cómo fue el momento en el que te comunicaron que eras la galardonada en esta edición de 2021?
T. P.— Pues sentí que se me salía el corazón por la boca. Como acabas de apuntar, en otras ocasiones sabía que estaba nominada porque alguien me había propuesto, pero este año no sabía nada. Estaba en el sofá, recuperándome de la lesión de mi hombro, y pendiente de la noticia porque sabía que se fallaba esa mañana. Cogí una llamada de un número desconocido, era una voz de la Fundación Princesa de Asturias. Me llamaban para comunicarme que había ganado el Premio Princesa de Asturias de los Deportes 2021 y la alegría fue inmensa. Tuve que reprimir las lágrimas, pero sin duda fue uno de los momentos más importantes de mi vida.

P. L.— ¿Qué significa este reconocimiento para una deportista que tiene en su palmarés 26 medallas de cinco juegos paralímpicos?
T. P.— Para mí es muy importante. La entrada de los Premios Princesa de Asturias es algo que hemos seguido en mi casa desde siempre, nos parece un momento institucional maravilloso. Ha sido muy bonito poder decirle a mi madre que me dan este premio, es el mayor regalo que le he podido hacer. En el aspecto deportivo, se trata de una nueva barrera que se ha derribado. Se alcanza un hito que nunca antes se había conseguido: soy la primera deportista paralímpica en conseguirlo, y la séptima mujer en hacerlo. Lo recibo

como un reconocimiento al deporte paralímpico en general. También al deporte femenino. A ambos, al deporte paralímpico y al deporte femenino nos cuesta un poco más encontrar nuestro hueco en la repercusión mediática y llegar a todos los hogares para que se conozcan nuestros éxitos. Obviamente, y gracias al Premio Princesa de Asturias de los Deportes, hasta octubre se va a hablar mucho de deporte paralímpico y femenino. Pienso aprovecharlo y disfrutar muchísimo.

P. L.— Este galardón quizá venga a demostrar algo de lo que pareces estar firmemente convencida: en la vida hay que levantarse y luchar para conseguir las metas que te propones...
T. P.— Pues sí, el Premio Princesa de Asturias es el altavoz perfecto para seguir lanzando ese mensaje. Hay momentos en los que parece que la vida se te trunca, pero cuando cambias la forma de mirar a tu alrededor, los malos momentos se convierten en oportunidades, por muy difícil que pueda parecer. Hay muchos deportistas que consiguen medallas, pero lo más interesante de mi historia es cómo alguien con 19 años se queda en silla de ruedas, aprende a nadar y comienza a competir. Cuando echo la vista atrás pienso que si alguien me hubiera dicho que iba a acabar ganando el Premio Princesa de Asturias de los Deportes no me lo hubiese creído. La vida me ha demostrado que cuando coges las riendas te encuentras con grandes sorpresas como esta.

P. L.— Eres ejemplo de superación para muchas personas. ¿Supone una carga extra de responsabilidad saber que eres el espejo en el que se miran muchos deportistas?
T. P.— Pues sí, y además a veces soy un poco escéptica porque creo que me colocan en un lugar excesivo. Lo asumo con mucha ilusión, responsabilidad y, como te digo, con escepticismo. Lo único que he hecho es lo que sé hacer: dar gracias todos los días por estar viva, por tener la oportunidad de hacer cosas y de disfrutar. Yo creo que, cuando la vida te pone un reto por delante con el que no contabas y lo superas, relativizas todo. Si mi historia sirve para que otros vean que quedarse de brazos cruzados es egoísta y que si no reaccionas la vida continúa sin ti, pues adelante. Entonces sí soy referente. Más allá de eso, soy una mamá normal y corriente que hace deporte, que gana medallas y que por encima de todo lo que busca es ser la mejor mamá del mundo.

P. L.— Ahora mismo estás ya preparándote para los Juegos Paralímpicos de Tokio. ¿Cómo son las semanas previas a esta gran cita deportiva? ¿Están siendo intensas?
T. P.— El 2 de julio me voy a Sierra Nevada, mi lugar favorito para entrenar. Volveré a casa dos o tres días, después a Madrid y de Madrid a Tokio. He estado recuperándome de la lesión en mi hombro izquierdo, lesión que me produje en el Campeonato de Europa, después de la tercera prueba. Al acabar de competir me dio un espasmo muscular que resultó ser una luxación aguda en el hombro. Lo cierto es que la edad no perdona. Estoy estirando mucho la carrera deportiva y los hombros son la parte del cuerpo que más se nos lesiona. En este tiempo que me queda, espero entrenar bien, teniendo cuidado y protegiendo los hombros.

Fotografía
www.paralimpicos.es

P. L.— Pues aquí te esperamos, en octubre, en el acto de entrega de los Premios Princesa de Asturias, después de haber ganado, a buen seguro, alguna medalla más para tu palmarés.
T. P.— Claro, allí estaré. Es el galardón con el que más he soñado en toda mi vida, lo he deseado con toda mi alma; así que, cuando desde la Fundación Princesa me dijeron que tendría que pasar unos días en Asturias, les dije que pasaría el tiempo que hiciese falta. Además, si la ceremonia se puede desarrollar con normalidad, también nos llevaremos a mi hijo para que lo vea. Es una emoción tremenda. Espero estar a la altura.

Embriones terapéuticos de distintas razas.
Nueva herramienta terapéutica de bajo coste y sencilla aplicación que permite recuperar los ciclos de producción de vacas con problemas reproductivos causados por estrés térmico, problemas de fertilidad en lactancia tardía o mala calidad ovocitaria.

Laboratorio de diagnóstico clínico veterinario.
Los resultados de sus analíticas en menos de 48 horas para facilitar la gestión veterinaria de las ganaderías y el control sanitario del comercio de animales entre explotaciones.

AsturBiotech

C/Galeno, nº 2248. Polígono Industrial de Roces Nº 5, Gijón, Principado de Asturias
CP 33211 Tlf.: 985168957/674183050 biomol@asturbiotech.es fiv@asturbiotech.es

El verano se sube al tren de la cultura

Asturias programa una vuelta a la normalidad repleta de actividades

Hay dos sectores, seguro que alguno más, a los que la crisis sanitaria golpeó sobremanera: hostelería y turismo, y la cultura en toda su extensión. Ahora ambos muestran signos de recuperación y parecen despertar de su letargo, aunque sigue habiendo réplicas que a buen seguro se notarán a lo largo de este verano. Unas réplicas que están redefiniendo el concepto de divertimento y el formato, por ejemplo, de festivales. Propuestas culturales para los próximos meses no faltan, pero eso sí, adaptados al protocolo sanitario.

La música en directo, el cine, los teatros, las exposiciones pasaron a un segundo plano durante el verano de 2020. A los grandes festivales también les cortaron las alas y tuvieron que reprogramar sus agendas y los que pudieron seguir adelante tuvieron que adaptarse a las medidas restrictivas de las administraciones. Este verano será diferente. La época estival invita al desasosiego y en la calle se nota que el público tiene ganas de actividades culturales de lo más variadas. Y toda Asturias respira este ambiente preparando una intensa programación de este a oeste y de norte a sur.

Empezando por la capital, Oviedo se prepara para vivir un verano lleno de actividades. Y la Fábrica de la Vega se convertirá de nuevo en centro neurálgico del arranque del verano. La Semana Profesional del Arte dio el pistoletazo de salida a una programación estival apoyada en la cultura desde los más diversos ángulos. El festival Cafca (Cultura, Arte, Familia, Ciudad Abierta) o la nueva edición del Vesu, del 1 al 4 de julio, llenarán de contenido las naves del recinto fabril. El Filarmónica y el Campoamor también acogerán actuaciones en esta segunda edición del festival. Además de las impulsadas por la Fundación Municipal de Cultura, Oviedo no renunciará este año a las actividades culturales estivales, con alguna iniciativa novedosa.

Gijón también mantiene su apuesta por la cultura y la música en directo. La marca Metrópoli llevará la música a la plaza de toros de El Bibio, con un cartel repleto de grupos y solistas de renombre. La Semana Negra, cómo no, será el arranque oficioso del verano, y Gijón trabaja también en las actividades de la Semana Grande. Lo que sigue sin volver es el festival aéreo que llenaba a rebosar las calles de la ciudad.

En Avilés, el teatro Palacio Valdés mantiene su programación, al igual que el Centro Niemeyer. Y la tercera ciudad de Asturias en población recupera también la calle, con muchas actividades programadas para una época que se prevé de alegría gracias al ritmo de vacunación de la población del Principado y a las reservas confirmadas, que ya rozan el lleno, en los hoteles de la Comunidad.

Oviedo, Gijón y Avilés recuperan la calle, y el ocio y la cultura vuelven al Principado

El verano del Principado suma más propuestas. Navia Suena, con Cómplices, Taburete o Kiko Veneno, entre otros; y Luanco al Mar, con Los Secretos y Víctor Manuel, se suman a la oferta estival asturiana.

Pero no todo es música. El Descenso del Sella, que seguía a la espera de la aprobación definitiva por parte de la Administración, no podrá celebrarse al igual que el Desfile de Carrozas de Valdesoto, que este año tampoco podrá salir a la calle por la pandemia. Sí volverá la Feria de la Conserva de Candás y el Festival de Gaitas Villa de Candás, que suma la vigésima tercera edición. Y como estas, numerosas propuestas cuyos organizadores trabajan hasta el último momento para poder celebrarlas.

Estas son solo algunas propuestas de un verano diferente que aspira a llegar a aproximarse por fin a la normalidad plena. Habrá restricciones, pero también habrá ocio y cultura. Y mucho donde elegir.

«Trabajamos para crear un turismo rural de calidad, sostenible y digital»

Jaime García
Presidente de ARCA

ENTREVISTA

por **Juan Nieto**

Poner en valor las zonas rurales del Principado, su arquitectura, su paisaje, sus gentes. Este es uno de los objetivos de ARCA, la Asociación de Alojamientos Rurales de Asturias, que preside Jaime García, quien desvela los retos de futuro de la asociación.

J. N.— ¿Qué es ARCA y cuál es su fin?
J. G.— Es una asociación que aglutina alojamientos rurales. Nuestro objetivo es exponer a las autoridades y entidades competentes las demandas y necesidades del sector.

J. N.— ¿Cuáles son las mayores preocupaciones que tiene la asociación?
J. G.— Están recogidas en nuestro plan estratégico y están basadas en cuatro ejes: sostenibilidad, digitalización, promoción y comercialización.

J. N.— Sostenibilidad y digitalización son dos términos muy de actualidad. ¿Podría explicar cómo afectan a ARCA?
J. G.— En cuanto a sostenibilidad, los alojamientos rurales y el turismo rural están muy vinculados a los espacios naturales. En el momento actual pospandemia, en el que la seguridad sanitaria es clave, estos espacios naturales, que en más del 45 % del territorio cuentan con alguna figura de protección, son un elemento altamente atractivo para los visitantes. Tenemos lugares magníficos que estamos convencidos de que son el mejor activo de Asturias: un parque nacional, parques naturales, monumentos naturales, costas cuidadas y siete reservas de la biosfera. Compartimos lugar o espacio con el resto del sector turístico, el turismo activo y la oferta de actividades complementarias al alojamiento, y también con el sector primario rural en primera persona, los que ya están creando economía y luchando por y desde el territorio al que apoyamos como destino común.

J. N.— ¿Y en cuanto a la digitalización?
J. G.— ARCA ofrece web propia con reserva directa, aplicación móvil con la oferta complementaria actualizada, visita virtual y grabación del alojamiento en vídeo y con drones para cada propietario que esté interesado. Además, nuestro portal conjunto ‹www.turismoruralasturias.com› está bien posicionado con toda la oferta disponible, contamos con un grupo de whatsapp —más de 100 propietarios— para intercambio de reservas y consultas técnicas. Hemos establecido acuerdos de colaboración para mejorar la visibilidad en portales de ámbito regional y nacional en condiciones ventajosas. Pensamos que aquellos alojamientos y destinos que sean respetuosos con el medioambiente, que sean sostenibles en el sentido amplio, se vinculen a los planes de transición ecológica y ecoturismo, junto con aquellos que consigan acelerar la digitalización de sus alojamientos para tener mayor visibilidad en la red y mejorar la comunicación.

J. N.— Hablemos de futuro. ¿Hacia dónde se encamina el sector?
J. G.— En los últimos años hemos añadido nuevos actores como viviendas vacacionales y viviendas de uso turístico a los que desde ARCA hemos invitado a incorporarse abriendo nuestra asociación para colaborar en la búsqueda de un turismo rural de calidad, sostenible y digital. Además, desde la asociación pedimos reducir la fiscalidad y aumentar servicios dado el esfuerzo económico que supone invertir en el medio rural.

J. N.— ¿Establecer sinergias y colaboraciones con diferentes actores también está en la agenda de ARCA?
J. G.— Sí. El trabajo colaborativo es necesario para las pequeñas empresas y nos ha demostrado que cuando se comparten objetivos, la digitalización lo hace más fácil. Por ejemplo, en este mes de junio hemos iniciado la colaboración con Central Lechera Asturiana, empresa líder del sector rural con la que iremos desarrollando interesantes proyectos.

Los *llagares* apuestan por la sidra sobre la madre

«Con esta sidra hemos querido echar la vista atrás y volver a la elaboración que hacían nuestros abuelos», dice Arturo González, de Sidra Peñón

Una de las apuestas más extendidas entre los *llagares* desde hace unos años es la elaboración de sidra sobre la madre. Se trata de la primera sidra de la temporada y tiene unas características determinadas que la hacen diferente, especial. Lo principal es que en su elaboración se evita el trasiego en la fermentación para conseguir que la sidra alcance su madurez de manera natural. Es estacional, de edición limitada y está causando gran sensación.

La sidra sobre la madre supone para los *llagares* una vuelta a los orígenes, un regreso a la tradición más pura. Y de esto saben, y mucho, en Sidra Peñón en Albandi, que cuenta con más de un siglo de historia. Al frente de la empresa está en la actualidad Arturo González, la quinta generación de una familia que ha vivido pegada a la manzana y al tonel. «Con nuestra sidra Sobre la Madre hemos querido echar la vista atrás, volver a la elaboración que hacían nuestros abuelos, a ese dejar hacer, a que el producto realice todas sus fases de fermentación natural en el mismo tonel de castaño en que se deposita el mosto recién mayado y descanse sobre sus lías hasta su embotellado», explica.

La elaboración de sidra Sobre la Madre no es una tarea sencilla. «Requiere de una especial selección de los mostos, que una vez terminada la fermentación destinamos para nuestra sidra Sobre la Madre, atendiendo sobre todo a su estructura, complejidad y acidez que junto con las lías se ensamblarán dando lugar con el tiempo a la redondez de esta sidra tan especial», añade Arturo.

Para los más curiosos, la sidra Sobre la Madre de Peñón es de «color amarillo claro, de aroma joven, herbáceo y especialmente afrutado. En boca se presenta con franqueza, volumen y un grado de acidez propio de la primera sidra del año, que se complementa con un ligero secante final. En vaso, presenta vivacidad, buen espalme, carbónico integrado y fino pegue».

Desde Sidra Peñón están «encantados» con la acogida de su sidra Sobre la Madre. Y a ellos, a Arturo, Silverio y Juan Miguel les ha servido para volver a los orígenes. «Ha merecido la pena volver atrás para reencontrarse de nuevo con los sabores de antaño», concluye.

Además de Sidra Peñón, otros *llagares* también han apostado por este tipo de elaboración que se ha ganado, y con nota, al consumidor.

El concejo que hace Camino

Salas

FICHA

Población: 4868 hab.
Densidad de población: 21,44 hab./km²
Núcleos de población: 28 parroquias
Superficie: 225,36 km²
Altura máxima del concejo: Pico Aguión (923 m)
Altura mínima: Río Narcea (32 m)

Cultura, naturaleza, montaña, gastronomía y un sector primario muy arraigado en la zona forman parte de la idiosincrasia de un concejo, Salas, que vive muy vinculado al Camino de Santiago: el concejo cuenta con doce albergues. Ubicado estratégicamente, el concejo quiere ser también tierra de oportunidades.

Lo sabe bien Noemí Cano Pertierra, dueña del bar La Luciana, un negocio familiar con mucha historia ubicado en Salas. Dejó su trabajo en Oviedo para hacerse cargo del bar que por aquel entonces regentaba su madre Trini. «Lo cogí hace 20 años y aquí sigo, estoy encantada en el pueblo» dice Noemí, que echa la vista atrás y recuerda cómo al principio «me costó un poco, pero tenía claro que quería volver y mi madre también ayudó lo suyo». La Luciana es uno de esos negocios que otorga personalidad al lugar donde se asienta. Vecinos, turistas y peregrinos disfrutan cada jornada de su buen hacer. «Muchos repiten», dice. Situado a los pies del castillo, Noemí mantiene vivo un negocio que arrancó hace ya varias décadas. El concejo lucha cada día para asentar población, sobre todo joven. Es cierto que muchos abandonan la zona rural en busca de otras oportunidades, pero otros hacen el camino a la inversa.

Hablar de arraigo en Salas es sinónimo de Consuelo García Rodríguez. Es la dueña de la única tienda de deportes de Salas, Deportes Villar. Lleva al frente del negocio 32 años, aniversario que cumplirá el primer día de septiembre. «Fui una emprendedora y aventurera», subraya Consuelo, mientras recuerda cómo les dijo a sus padres la idea de tener su propio negocio. «Llegué a casa y comenté que quería poner una tienda de deportes en Salas, se rieron. Yo seguí adelante y mira hasta dónde llegó la broma», explica. De aquello ya han pasado más de tres décadas y Deportes Villar se ha convertido en un referente en el concejo y en Salas. «Antes vivía encima de la tienda y muchas veces me picaban para comprar cosas de última hora, daba igual el día y la hora», añade.

Imagen 1. Mónica Suárez, hospitalera del albergue municipal

Imagen 2. Consuelo García Rodríguez, de Deportes Villar

Imagen 3. Noemí Cano Pertierra del bar La Luciana

Consuelo seguirá al frente del negocio mientras pueda. Ella nota el cariño de la gente. «Consuelo, no te puedes jubilar, ¿eh?», le dicen. Ella lo tiene claro: «Aunque me jubile buscaré a alguien que siga con el negocio». Deportes Villar es también parada obligada de peregrinos del Camino de Santiago. No en vano, cuando necesitan algo siempre está Consuelo para asesorarles: el último, un peregrino de California.

Esos peregrinos que buscan morada y que la encuentran en el albergue municipal. Mónica Suárez es la hospitalera desde 2018. Tras un año «terrible» a causa de la pandemia, en el concejo están convencidos de que este verano será diferente. Como aval tienen detrás unos números que asustan. En 2019 pasaron por el concejo más de 10.000 peregrinos y en 2018 la cifra superó los 15.000. «Muchos vienen de fuera, sobre todo de Alemania, Italia, Brasil o Estados Unidos», comenta. A su lado está Ana Ardura, técnico de turismo del Ayuntamiento de Salas, que ya se prepara para vivir un verano de grandes expectativas. «El concejo vende cultura, deporte, pero también otros muchos atractivos», indica. La Torre Medieval, la Colegiata de Santa María la Mayor, el Palacio de Valdés Salas y el Museo Prerrománico de San Martín son solo algunos de los atractivos de un casco histórico único declarado Bien de Interés Cultural.

> *«Esperamos un verano potente, tenemos todos los ingredientes para recibir a los turistas»*

Al frente de la alcaldía está desde hace diez años Sergio Hidalgo. El regidor mantiene desde hace unas semanas una lucha para adelantar plazos en el arreglo del argayo que corta la Nacional entre Salas y Cornellana. Tampoco quiere ahondar en el asunto, más que nada porque Salas tiene suficientes motivos como para acoger a los turistas. «Esperamos un verano potente, tenemos todos los ingredientes para que el concejo reciba a los turistas. Tenemos naturaleza, río, montaña, cultura, somos referentes en el Camino de Santiago y, además, un sector primario que sigue muy arraigado en la zona», indica.

Por ejemplo, Láneo es tierra de buena faba; en La Peña hay una importante plantación de arándanos y en La Rodriga otra de kiwis. «Muchos han visto en la agricultura una oportunidad», explica Hidalgo, que no quiere olvidarse de que Salas forma parte de la zona geográfica de la DOP Afuega'l Pitu. También cuenta con ganadería, con más de un centenar de explotaciones de Central Lechera Asturiana.

Hablar de Salas también es sinónimo de la subasta del Campanu, que cada año se celebra en Cornellana y es sin duda uno de los eventos que más repercusión tiene en Asturias. Y ¿quién no ha degustado los famosos carajitos del profesor? Si su respuesta es «yo», ya tiene una excusa más para perderse en el concejo de Salas.

EL CORREO
de la central lechera ASTURIANA
FALLADO EL CONCURSO CONVOCADO POR EL PRESIDENTE
ESTA YA EN PLENO FUNCIONAMIENTO
INAUGURACION DE LA NUEVA MANTEQUERIA
LA SUPERFICIE OCUPADA SE ELEVA A 750 METROS CUADRADOS FRENTE A LOS 325 METROS DE LA PLANTA ANTERIOR
JOSE BUSTO: «DECIDIMOS LA AMPLIACION DE «YOCLAS» PORQUE PRETENDEMOS QUE PARTICIPEN TODOS LOS SOCIOS DE LA CENTRAL»

EL CORREO
de la central lechera ASTURIANA
NO HABRA MAS IMPORTACIONES DE CARNE DURANTE EL PRESENTE AÑO

EL CORREO
de la central lechera ASTURIANA
SUMARIO
ENTREGADOS LOS PREMIOS LITERARIOS CONVOCADOS POR EL PRESIDENTE PARA HIJOS Y NIETOS DE SOCIOS

EL CORREO
de la central lechera ASTURIANA
SUMARIO
EL FOMPA INMOVILIZARA 150 MILLONES DE LITROS DE LECHE EN LOS PROXIMOS MESES
CAMPAÑA DE SANEAMIENTO GANADERO: FUERON CONTROLADAS 9.074 RESES

EL CORREO
de la central lechera ASTURIANA
LA AGRICULTURA FRANCESA Y EL INGRESO DE ESPAÑA EN LA CEE
SEVERINO NEVA: LA NOSTALGIA DE UN VIEJO CICLISTA

EL CORREO
de la central lechera ASTURIANA
SUMARIO
SE CELEBRO LA JUNTA GENERAL DE CENTRAL LECHERA ASTURIANA
UNA GANADERIA DE TERNEROS PARA CARNE BLANCA

El año comenzó con la inauguración de las instalaciones de la mantequería en Sierra de Granda

EL CORREO
de la central lechera ASTURIANA
SUMARIO
UNA PERIODISTA DEL PERIODICO INGLES «FINANCIAL TIMES», EN LA CENTRAL
ENRIQUE MEDINA: «SANEAR EL GANADO ES FUNDAMENTAL PARA NUESTRAS GANADERIAS»

EL CORREO
de la central lechera ASTURIANA
SUMARIO
EL PRECIO DE LA LECHE
MEDIDAS DE APOYO PARA LA MEJORA DE LAS ESTRUCTURAS PRODUCTIVAS DE LAS EXPLOTACIONES LECHERAS O DE GRUPO

EL CORREO
de la central lechera ASTURIANA
EL MINISTRO DE AGRICULTURA VISITO LA CENTRAL LECHERA ASTURIANA
CAMPAÑA DE MEDAS PARA EL CURSO 80-81
AVISO A LOS SOCIOS PARA LA PETICION DE ANIMAL PESADOS Y GRANDES

EL CORREO
de la central lechera ASTURIANA
DURANTE SU RECIENTE VISITA A ASTURIAS
EL REY SE INTERESO POR LA MARCHA DE LA CENTRAL EN UNA BREVE CONVERSACION MANTENIDA CON NUESTRO PRESIDENTE

EL CORREO
de la central lechera ASTURIANA
SUMARIO
LA ENERGIA SOLAR, APLICADA A LA AGRICULTURA
LAMO DE ESPINOSA: «LA MEJOR REFORMA AGRARIA ES LA INDUSTRIALIZACION»

EL CORREO
de la central lechera ASTURIANA
UNA NUEVA NAVIDAD
TRES MIL MILLONES DE PESETAS, PERDIDAS ORIGINADAS EN ASTURIAS POR BRUCELOSIS, MAMITIS Y TUBERCULOSIS

Durante el año 1980 Central Lechera Asturiana suscitó el interés de personalidades como el ministro de Agricultura y el rey Juan Carlos I

Año III: 1980

La fábrica sigue creciendo

HEMEROTECA

por **Carlos B. Viñuela**

El Correo comenzó el año 1980 como concluyó el anterior: relatando el crecimiento de Central Lechera Asturiana. La inauguración de la nueva mantequería, que doblaba la superficie de la planta anterior, ocupó la primera portada del boletín de la empresa en la década de los ochenta. Revisar los doce números editados en aquel año supone volver a una época plagada de proyectos y en la que comenzaban a recogerse los frutos del intenso trabajo.

Central Lechera Asturiana ya reclamaba la atención desde distintos ámbitos. Se sucedían las visitas a la fábrica: cooperativas de Suecia, una cooperativa argentina, un grupo de agricultores de Tarragona, el coro minero de La Unión o una periodista del *Financial Times* fue el variopinto grupo que visitó también las páginas de *El Correo*, que sirvieron asimismo para presentar innovaciones, sencillas o rocambolescas, que llegaban desde cualquier lugar del mundo. El autoservicio de limpieza para las vacas de un granjero alemán, un computador para repartir pienso, un prototipo de automóvil eléctrico con aspecto de triciclo al que se le vaticinaba un complicado futuro, un teléfono accionado por energía solar o una máquina japonesa que obedecía a la voz humana fueron algunos de esos inventos, agrupados bajo una premisa que recogía uno de esos textos: poner la ciencia en ayuda del campo.

Algunos de esos inventos y cachivaches generaban gran expectación entre los lectores de *El Correo*. La prueba era la gran cantidad de visitas que Humberto García —el ganadero de Canero que ideó una cuba para la producción de gas a partir de estiércol— recibía interesándose por el artefacto tras haber aparecido en las páginas del boletín de información de la empresa.

Toda ayuda y cualquier innovación parecía poca para un sector que, como reflejaba un informe del Ministerio de Agricultura publicado en el mes de febrero, veía cómo su población activa disminuía, un cinco por ciento en el año anterior. El censo de ganado bovino, eso sí, crecía en más de cuatro millones y medio de cabezas en todo el país.

La trayectoria de Central Lechera Asturiana generaba interés en el sector y fuera del mismo

El sector seguía enfrentándose a serios problemas, como las enfermedades de los animales. En la campaña de saneamiento ganadero explicada en el número de abril, el 4,24 por ciento de los animales dieron positivo en tuberculosis y el 1,72 en brucelosis. Al cierre del año, las pérdidas por brucelosis, mamitis y tuberculosis se cifraban en tres mil millones de pesetas, 18 millones de euros. Otras amenazas eran la entrada incontrolada de queso y mantequilla a través de Andorra o la venta clandestina en León.

Aun así, la tendencia al alza de la compañía era clara: en 1979 las ventas netas fueron de casi 6.800 millones de pesetas (casi 41 millones de euros) y el beneficio neto fue de 262 millones (1,6 millones de euros).

El año 1980 fue también un año con ilustres visitas o encuentros. En el mes de agosto se anunciaba un acto con el ministro de Agricultura, Jaime Lamo de Espinosa, algo que efectivamente se produjo en el mes de octubre. La visita a la Sierra de Granda servía para inaugurar la nueva fábrica de yogur. El ministro, tras reunirse con la Asamblea, entregó una placa de plata al mérito agrícola.

Un mes antes de dicha visita, el presidente Jesús Sáenz de Miera mantenía un breve encuentro con el rey Juan Carlos I, que se interesó por la marcha de la empresa, según la crónica publicada. Sáenz de Miera le transmitió un abrazo en nombre de los socios al príncipe Felipe, al que le entregó también un llavero. De oro, eso sí.

Además de la cobertura de la actualidad de la empresa, *El Correo* mantenía la vista alta, tratando temas de importancia para el sector, como la incidencia del aumento del precio del petróleo en la producción agraria, las oportunidades y amenazas de una posible entrada de España en la CEE o los adelantos técnicos aplicables a las ganaderías, como la generación de energía solar, cuya aplicación práctica iba desde la producción eléctrica al secado de heno, el calentamiento de establos o el secado de grano.

1980 también fue una buena temporada para el equipo ciclista. Participó, haciendo un gran papel, en pruebas en Asturias, León, Santander y Madrid. Y así lo contó *El Correo*.

Anuncios breves

AVISO IMPORTANTE

Para la publicación de anuncios en esta sección puedes enviar un whatsapp o un SMS al teléfono 655 555 915 o llamar de lunes a viernes entre las 10 y las 14 horas. También puedes enviar un correo electrónico a elcorreo@clas.es. Los anuncios aparecerán publicados en la revista durante un máximo de tres números.

SE NECESITA

Se necesita obrero para ganadería de leche. Requisito saber manejar maquinaria agrícola. Zona Valdés. 689 570 739/ 606 920 811.

SE VENDE

Se vende trituradora y prensa de manzanas. Son antiguas, ideales para restaurar. Zona Occidente. 629 843 301.

Se vende cuchilla para tractor, 2,33 m de ancho y 80 cm de alto. Es muy robusta. Precio a convenir. Zona Occidente. 629 843 301.

Empacadora marca Fiat en perfecto estado. Ancho de rueda 1,80 m. Zona de Cangas del Narcea. 985 921 304.

Se vende ternera frisona de muy buena genética. Sin carta de origen. Nacida el 17/06/2020. Es cuadrera. Zona Occidente. 662 951 047.

Vendo casa en Salas. Finca cerrada con malla. Edificación de 110 m² aproximadamente, mil metros de finca. 630 631 059.

Se vende rotoempacadora marca Morra. Zona Tineo. 673 802 349.

Depósito de gasoil. 4.500 litros de capacidad. Nuevo. 629 646 242.

Se vende Renault Megane Classic. Diésel, 93.000 km. Llamar mañanas de 10 a 13 y tardes de 17 h en adelante. Lugones. 985 264 712.

Venta de rotoempacadora Krone 130, cuba y segadora de seis platos BCS. Carboniella, Valdés. 620 636 652.

Se vende segadora hileradora Aebi. Llanes. 646 392 214.

Se vende rotoempacadora Claas 340. Bañugues. 985 881 718.

Se vende ordeñadora con tres puntos de ordeño. En Poles (Salas). Preguntar por José Manuel. 605 871 194.

Se regala mastín español con chip y con toda la documentación. Dos años de edad. 606 846 088.

Se venden cuatro crías de cerdo. Dos meses. Buena raza. 606 846 088.

Se venden dos ruedas L, motor de segadora Bertolini. En muy buen estado. A Pontenova. 608 453 191.

Se vende embaralladora Osama seminueva. 686 030629.

Se vende mesa de ping-pong de aluminio grande para exterior. Teléfono 686 030 629.

Se vende segadora Bertolini, de gasoil, en muy buen estado. Y autocargador marca Compar de 18 metros, seminuevo. Zona Tineo. 661 306 573.

Portones de madera. 3 m de ancho x 2,55 de alto. Corredera de 4 hojas y 8 ventanas de madera con cristales de un metro aproximadamente. 647 556 649.

Se venden portapalés para tractor o camión. 661 306 573.

Se vende ordeño Miele con cuatro puntos electrónicos. 670 826 600.

Se vende burro de cuatro años, raza asturiana, entero. 678 216 703.

Banco de trabajar madera con torno acoplado. Villarín de Malleza (Salas). 678 332 672.

Cocina de leña en buen estado. Marca Lacunza n.º 9. Tineo. Precio: 200 euros. 619 526 836.

Casería en Cabranes, en el Biescu, parroquia de Fresnéu. Consta de 14 ha dedicadas a pasto, que en otro tiempo fueron dedicadas a pumaradas y a labor. Además, edificio de dos viviendas, con cuadra y tenada, almacén y pequeño establo aparte, lavadero... 617 327 611.

Ordeño directo marca Westfalia con lavadora automática y bomba de vacío trifásica para seis puntos. Dispone de tres puntos de ordeño recién revisados. En perfecto estado. 630 343 570.

Casa pequeña con garaje, hórreo y huerto. A pie de monte. A 6 km de Infiesto. 630 767 316.

Plaqueta modelo California marengo. 45 × 45 cm, 30 m² a 5 euros/m. Se regalan 38,25 m lineales de rodapié del mismo modelo. 610 462 445.

Rotoempacadora Berger RP 200. Con documentación. Tamón (Carreño). 679 254 780/ 649 105 227.

Señal de ordeño directo de ocho puntos DeLaval, lavadora automática, enfriadora de placas y unidad final de acero inoxidable. Pulsadores electrónicos. Económico. El Franco. 630 278 646.

Maquinaria agrícola por no usar. Tres rotovator Agrator de 1,60; 1,80 y 2,10 de trabajo. Dos arados, uno con volteo automático y un Aranzábal de dos riegos con pedaleras y volteo automático, grande (16 pulgadas). En perfectas condiciones. Zona Navia. 676 422 015 (José).

Cuba de purín de bomba. Marca Hol, de 3.000 litros. En funcionamiento. Zona Occidente. 985 471 529/ 618 118 765.

Varillas de tetracero de 32,2 m de alto. 200 unidades. 600 874 199.

Remolque de tractor de 3,60 m de largo por 2 de ancho. Con documentación y revisiones al día. Zona de Valdés. 620 513 363.

Tractor John Deere 6920-S con suspensión delantera y suspensión en cabina. El más alto de la gama. 7.800 horas. Perfecto estado. Mejor ver y probar. 658 988 865.

Toro pardo de tres años con carta. Muy manso y facilidad de parto. 690 902 170.

Dos vacas pardas cruzadas, buena calidad. 690 902 170.

Cucho. 609 400 057.

Cuatro ventanas de corredera color caqui de 1,95 × 1,47 m. Una de ellas con cristales biselados. Se regalan las persianas. Precio a convenir. 610 619 072.

Estacas de castaño. 985 470 691.

Desbrave de potros, doma de caballos y compraventa de caballos. Zona de Valdés. 633 103 322.

Finca en Sograndio de 1.300 m² con casa reformada a estrenar, lista para entrar a vivir. Tres habitaciones, salón, cocina-comedor, dos baños y plaza de garaje. Vistas espectaculares en un entorno natural. Acceso rápido a la autopista. 617 903 671.

Sala de ordeño de cinco puntos marca Alfa-Laval. El motor sirve para 10 puntos y la unidad final es de tamaño grande. También sirve para ordeño directo. 687 247 342.

30 parrillas de fundición tamaño 1 × 1 m. Buena calidad. Zona Tineo. 634 634 123.

Vacas frisonas, por jubilación. Occidente de Asturias. 630 278 646.

Autocargador de 18 m³, seminuevo. Con documentación. 985 771 975.

Tonel de sidra de 11.000 litros. 625 383 177.

Vacas preñadas y paridas. Novillas de primer parto y para parir y paridas. Zona Tineo. 671 183 748.

Volvedora/ hileradora para máquina de segar Alfa. En perfecto estado. Sin uso. 677 825 966.

Segadora marca BCS, rueda baja, con carro, seminueva. 600 874 199.

Segadora Bertolini con motor Lombardini. En uso, cuidada, con carro, dos peines y piedra de afilar. Particular de Villayón. Precio: 950 euros. 667 122 017.

Robot de cocina marca Moulinex con capacidad de cinco litros. 610 462 445.

Tres bombonas de gas llenas, con capucha. 610 042 847.

Cinco vacas raza Asturiana de los Valles, nobles, buena raza. Zona Occidente. 985 921 957/ 628 223 364.

Esparcedor marca Caymo, del año 2003. Perfecto estado de funcionamiento y de conservación. En Tineo. 985 909 112.

Parrillas de hierro por cierre de explotación. 985 470 691.

Cuba de purines de 2.500 litros. Con documentación y seguro. Concejo de Navia. 633 501 888.

Muebles de castaño para casa: cuatro dormitorios completos, muebles de salón y sofá de piel. Precio a convenir. Zona occidental de Asturias. 630 278 646.

Vitrocerámica Balay con cuatro fogones metida en un mueble. Lleva horno eléctrico. Precio: 300 euros. 648 642 420/ 985 806 302.

Ventana de baño de aluminio. Medidas 1,33 × 0,80 m. Precio: 50 euros. 648 642 420/ 985 806 302.

Hiladora Rapid Suiza modelo 507. Regalo carro para transporte. 610 042 847.

Casa de 300 m², planta y piso. 18 años de antigüedad. Naves de 400 m² y 10.000 m² de terreno. Se puede ampliar la edificación y también se puede segregar. A 15 minutos de Avilés, en La Cruz de Illas. 610 042 847.

Autocargador JB de 16 metros seminuevo y con documentación. Zona de Nava, precio a convenir. 630 540 535.

Cosechadora de maíz Claas de 1 línea para tractor. 638 121 498.

Tractor marca Maxi Ferguson, modelo 157, de 57 CV, reparado completamente y cuatro ruedas nuevas. Zona Occidente. 676 422 015.

Casa de 200 metros con cochera, dos bajos y huerta de 800 metros. Zona Pola de Lena. 616 343 706.

Fincas: una de 50.000 y otra de 45.000 m². Fácil acceso a maquinaria. 616 343 706.

Tractor Agria 9900, articulado, de 50 CV. Remolque con tracción, arado, retrovactor y pala. 654 942 949.

Camilla de masaje seminueva. Dos mesas de oficina seminuevas y sillas de oficina de colores azul, negro y morado. Liquidación. Precios a convenir. 654 942 949.

Retroempacadora Berger RP 202 Classic. 646 932 559.

Avetrén de arado de tractor Lander, de 36 CV. 660 868 836.

Hierba. Más de 500 alpacas. 686 855 410.

Autocargador de 26 m³, sembradora de maíz de cuatro líneas y segadora Khuntz. 615 241 494.

Furgoneta adaptada para minusválidos y tres sillas de ruedas eléctricas (una con dos meses de uso). 660465 180/ 697 787 666.

Bolas de silo grandes a muy buen precio. Se pueden cargar en tráiler. Luarca. 669 789932.

Segadora hileradora Rapid, en muy buen estado. 669 489 459.

Finca La Silva (Casa el Roso) en La Pereda (Tineo). Bien comunicada. Supera la hectárea. 652 437 226.

Empacadora marca Lerda 900, en muy buen estado. Zona Tineo. 617 617 678/ 678 623 595.

Remolque agrícola de hierro con basculante hidráulico de 2,70 × 1,70. Zona Occidente. 676 422 015.

Arado Aranzábal de 16 pulgadas con praderas, volteo automático y disparo de muelle a estrenar. Zona Occidente (José). Se mandan fotos a los interesados. 676 422 015.

Congelador de 75 × 87 cm de alto y 62 cm de ancho. Cierre de terraza en 3 piezas, dos esquineras y una central. De hierro. Todo nuevo. 985 602 431.

Cebolla casera para embutidos. 606 033 070/ 985 225 142.

Dos vacas pardas cruzadas. Muy guapas. 690 902 170.

Casa con fincas, zona Villarino del Río. Tineo. 985 929 531/ 666 415 799.

Rollos de silo y de hierba seca. Zona de Villayón. 615 205 754.

Tractor Pasquali de 14 CV, con avatrén y chaviego. Funcionando perfectamente. Y motor trifásico de 5,5 CV. 690 902 170.

Tabla de surf Henalu, modelo Manali. Sin estrenar. 400 euros. 696 588 491.

Bolas de hierba seca y una pila de cucho con buena cargadera, con acceso para camiones. 680 284 588.

Box para perros de acero galvanizado, con techo. Medidas 260 cm de ancho por 220 cm de fondo y 186 cm de alto. 646 719 898.

Finca a 6 km de Pravia. 12 áreas de terreno con pajar cerrado, con agua de traída, a 15 m de la playa. Con paredes de una casa en ruinas. Acceso asfaltado. 20.000 euros negociables. 629 860 760.

Bolas de silo de raigrás. Tineo. 638 121 498.

Estufa de leña con tubos incluidos. Marca Ordesa. Año 2013. Precio: 200 euros. Zona Cabrales. 675 360 768.

Piso antiguo en la zona de González Besada. 65 m², ideal como inversión. Reformado, equipado y con contrato de alquiler para mir rentando 550 euros de junio a enero. Precio de venta 100.000 euros. 60.000 euros de hipoteca con interés vigente 0,681%. 616 393 115.

Autocargador Compar de 16 m³, con documentación. Actualmente no tiene itv porque hace tiempo que no se usa, pero la pasa sin problema. Tiene freno y elevador de pico hidráulico. El avance de descarga también es hidráulico, mejor verlo en persona. 628 930 758.

Cerda grande para matar, sobre 250 kg. Zona de Tineo. 699 525 533.

Cerdos de cría de diferentes edades. 985 977 668/ 634 239 023.

Autocargador marca Salas, de 20 m. 679 641 561.

Sulfatadora pulverizadora marca Honda. Modelo CTH 100 litros. Carretilla. Precio a convenir. Dos meses de uso. 654 949 249.

Arado y un avantrén para Pasquali de 30 CV. 985 509 482/ 629 303 825.

Furgoneta Citroën Evasion 1.9 TDX. O-BW, adaptada, 8 plazas o 5 + silla de ruedas. ITV al día. Buen estado. 686 318 242.

Empacadora con documentación. Precio: 3.000 euros. 699 394 521.

Carro mezclador marca Compar de 12m³. 626 004 803.

Sulfatadora pulverizadora, marca Honda, modelo CTH, 100 litros, carretilla. Dos meses de uso. Precio a convenir. 654 942 949.

Cazo cortasilos de 1,35 m de ancho. Marca McHale. Zona Luarca. 669 789 932.

Cuba de purín de 2.000 litros marca BJ y tractor Zetor de 70 CV con 2.000 horas de trabajo. Zona de Tineo. Precio negociable. 985 929 268.

Avantren para Agria 9.900, con arado incluido en zona de Tineo. 667 955 239.

Empacadora Deutz-Fahr. Ancho de rueda 1,85. Por cese de actividad. Precio: 1.150 euros negociables. Preguntar por José. 627 967 957.

Compresor trifásico de 3 CV, bicilíndrico. Revisado, poleas, aceite y rueda. Manillar para moverlo. Precio: 850 euros. Preguntar por José. 627 967 957.

Mezclador Khun de 14 m³ rectangular. Dos sinfines. Por cese de actividad. Precio a convenir. 615 451 769.

Remolque cuitador de 5 m de largo y 2,40 m de ancho. Dos ejes y ballesta en la lanza. Marca Jeantil. Zona Luarca. 669 789 932.

Piso en Candás. C/ Carlos Albo. Todo exterior y reformado. Amueblado, 3 habitaciones, salón, cocina, baño y trastero. 622 323 833.

Tractor marca John Deere 1635, simple tracción, de 60 CV con dirección hidráulica y doble embrague. Marco de seguridad y techo. Homologado, con documentación al día. Se mandan fotos al interesado. Zona Occidente de Asturias. 676 422 015.

Retrovator Jaguar de 2,40 de trabajo. Reforzado con doble plato en las cuchillas. Tiene 50 horas de trabajo. Se manda foto a interesados. Occidente de Asturias. 676 422 015.

Sembradora de maíz de cuatro líneas con abono simultáneo. Autocargador de 26 m³ con descarga hidráulica, puerta hidráulica, lanza y picador de 15 cuchillas. Tubos de riego. 615 241 494.

Finca, antigua explotación ganadera en Castrillón, 8 km. Buena comunicación A-8 y aeropuerto. 4 ha, finca; 3 ha, bosque. Casa principal 250 m², casa guardeses 80 m², cuadra 60 m², panera y capilla. Obra nueva en cubiertas y vigas (8 años). Calefacción y agua caliente (propano). 674 908 141.

Casa y finca de 8.750 m² en Cornellana. 636 075 275.

Remolque esparcedor de estiércol y otro remolque normal de tracción, pala trasera y desbrozadora de tractor. 608 475 828.

Dos depósitos de fibra con doble fondo, limpios para ser utilizados, de 1.100 litros cada uno. 678 614 950/ 687 534 884.

Motosierra profesional Husqvarna 365 Special, año 2009. 65 cc, 4,6 CV, bomba de engrase regulable, descompresor para arranque fácil, tensor de cadena en el lateral, tapa filtro de aire de cierre rápido. Espada de 45 cm en perfecto estado y cadena recién afilada, muy buen estado, lista para funcionar, muy potente. 400 euros. 699 780 217.

Tractocarro Pasquali y fardos de hierba seca año 2019. Precio a convenir. 609 184 492.

Corderos cruzados Texel. Seis meses. Muy buenos. Zona Llanera. 636 765 333.

Casa en el casco urbano de Salas. Toda cerrada con verja. 110 m² aprox. Construidos en finca de 1.000 m². Necesita reforma. 630 631 059.

Segadora cortacésped profesional Etesia RKEB pro 56/ outils wolf rtkf. El mayor cortacésped del mercado. Motor Kawasaki 290 cc, 9 CV, ancho de corte 56 cm, saco de recogida de 100 litros, transmisión por cadena, embrague multidisco, chasis y ruedas de aluminio, salida trasera de hierba de gran sección, regulación de altura independiente en cada rueda. Extremadamente robusto y capaz. Precio: 1200 euros. 699 780 217.

Por cese de actividad, 10 vacas raza Asturiana de los Valles. Zona Tineo. 671 183 748.

Congelador mediano, económico. Vega de Rey, Tineo. 675 491 005.

Arado de 3 surcos, marca Kiderlan. En buenas condiciones. 647 800 500.

Empacadora Ama en perfecto estado. Con documentación. Precio: 3.000 euros. 699 394 521.

Remolque para tractor preparado con laterales y rampa para transporte de animales. 5.000 euros. 699 394 521.

Pala para carga de paquetes de forraje y estiércol. Nueva. Precio: 6.000 euros. 636 581 395.

Bolas de silo y fardos de hierba de zona caliza. 636 581 395.

Ordeño directo, marca Westfalia. 2 puntos de ordeño y cuba de purín marca JB. 1.750 litros. Zona de Tineo. 673 481 474.

Por cese de actividad, peine de segar Gaspardo. Seminuevo. Precio: 1.800 euros. 636 581 395.

Finca apropiada para cultivo ecológico o plantación de arándanos. Llana, con agua y cuadra. 2.000 m². Otra finca de 6.000 m² con mata de monte de madera, cuadra y agua. Zona Carabanzo (Lena). 985 491 429.

140 botellas de cerveza de diversos países, procedentes de colección. 100 euros. 610 462 445.

Tractor Fiat 72-94, en Tineo, con 8.455 horas y pala con tercera función. 687 572 021.

Dos novillas frisonas con carta, preñadas adelantadas de semen sexado. En Tineo. 697 465 862.

Tractor Pasquali. Modelo 945/601 18 CV. Con arado. 606 935 285.

Rollos de silo y de hierba de buena calidad, zona de Tineo. 699 525 533.

Tractor Pasquali de 40 CV. Motor Dider. Con documentación, revisado y pintado. Ruedas nuevas, remolque y arado. 658 825 768.

Seis ovejas xaldas, paridas. Zona Pravia. 635 431 321.

Abejas (núcleos). Zona alta de Pravia. 677 087 037.

Sala de ordeño 2 × 5 con medición electrónica y retiradores y placa de frío para enfriar la leche y procesador para control de pienso. 647 800 500.

Vacas raza Asturiana de los Valles. En Tineo. 629 862 349.

Secadora marca Vikon de dos discos de 2,30 de corte. Rastrillo hilador marca Claas, modelo 420. Se vende por cese de explotación. Zona Occidente. 689 680 700.

Rastrillo henificador Daros, 3,30 m de ancho. Precio negociable. Sólo una campaña. 677 266 977.

Molino trifásico de 4 CV. Vale para picar maíz, moler grano y muele panoyas. Se puede desplazar con el tractor. 680 284 588.

Rollos de silo de hierba seca de este año. También del año pasado. Buen acceso para carga y buen precio. Zona de Tineo. 629 863 789/ 634 214 033.

Autocargador JB con documentación. Económico. 605 790 773.

Tractor marca Ferguson 42450. Autocargador Salas de 18 m. Segadora Rapid con arranque eléctrico y cuba de purín de 3.700 litros. 636 926 904.

Fardos de hierba pequeños del año 2018. Cancienes (Corvera). Precio a convenir. 633 542 030.

Estacas o postes para cerramientos. Son de postes de la luz. Están tratados y son muy duros. 100 unidades a 4 euros la unidad. 665 261 637.

Comederas galvanizadas en caliente. Hay dos modelos diferentes. 665 261 637.

Molino trifásico de 5,5 CV. Tornillo sinfín de 150 × 5 m de largo. Trifásico de 3 CV. Con poco uso. Vendo por cese de actividad. 666 658 461.

Generador eléctrico de 20 kVA de tractor. 647 800 500.

Arado de tres surcos, cultivador de 9 caracoles y rastra; todo para tractor de 80 CV más o menos. 665 261 637.

Hierba de pradera de la zona norte de Palencia en paquetes de 4 cuerdas. Pesan sobre 280 kilos y la hierba no está mojada. 665 261 637.

Fabes de la granja. Buena calidad. Zona Tineo. 661 726 095/ 608 244 297.

Parrilla industrial de acero inoxidable, con todos los componentes. 1,40 × 0,75 x 0,90 de altura. 450 euros. 616 292 801.

Fregadero industrial de acero inoxidable, con dos senos. 3,50 × 0,55 m. 250 euros. 616 292 801.

Cancillas de diferentes medidas y precios, galvanizadas en caliente. Por cierre de la explotación. 665 261 637.

Cabaña en el monte, a restaurar, zona Piloña. 686 697 922.

Segadora Snapper extra, rueda mediana, como nueva, precio a convenir. 635 909 370.

Casa en la Cruz de Illas, a 5 min. de Avilés, de 150 m² de planta y bajo. Del año 2000. 400 m² de naves y 10.000 m² de terreno. 610 042 847.

CENTRO TÉCNICO VETERINARIO LA ESPINA
Explotación y gestión de clínica de grandes animales
Edificio reguera, 5 bajo La espina – Salas – 33891 Asturias
Tlf.: 985837236 — WhatsApp: 669828580 — info@ctvlaespina.com

John Deere, modelo 6400 con pala. 665 261 637.

Todoterreno Land Rover Defender. 230.000 km. 665 261 637.

Carro para caballería. Precio a convenir. Tiene freno. 639 514 898.

Bolas de silo picadas. Zona Gozón. Seis cubículos sin estrenar. 680 284 588.

Carro mezclador Kuhn de 6 m³, en perfecto estado con cuchillas y rodamientos nuevos. Siempre se le cargó la comida manualmente y no con pala. Zona de Villaviciosa. 620 351 230/ 675 736 783.

Casa de dos habitaciones, baño, comedor, cocina (dispone de cocina de leña), varias cuadras en la parte inferior de la casa, y pajar. Incluye también hórreo, que está justo enfrente de la entrada de la casa. Para entrar a vivir. 50.000 euros negociables. 606 200 021.

Tractor Zetor en Tineo con 2.000 horas de trabajo. Se puede ver y probar, precio a convenir. 985 929 268.

Dos vacas, una Fleckvieh recién parida, y otra Jersey próxima al parto. Zona Cangas de Onís. 656 416 134.

Rider Jané 3 piezas (chasis/ huevito y capazo homologado coche), plásticos lluvia: 300 €. Andador: 15 €. Carrusel (rosa) cuna: 20 €. 660 820 754.

Corte de raigrás de varias fincas. Buena comida. Zona de Tineo. 699 525 533.

Se venden artículos de puericultura, algunos sin estrenar, el resto en muy buen estado. Cuna blanca con dibujo osito (regulable altura), colchón, cajón, protector colchón: 300 €. Calientabiberones: 30 €. Cuna viaje nurse (verde, una sola altura), colchón, protector colchón: 75 €. Corralito: 40 €. Cuchara con depósito para frutas y puré, sin estrenar: 8 €. Manta cuna sin estrenar: 19 €. Saco capazo blanco y gris: 30 €.

Grade de discos desplazable y con ruedas de transporte. Zona Occidente. 676 422 015.

Retrovactor de 2 m marca Agrator. Zona Occidente. 676 421 015.

Circuito Alfa Laval. 4 puntos con motor. 676 865 138.

Arado marca Jomasa para tractor de potencia media. 658 825 768.

Dos molinos de moler maíz. Uno eléctrico y otro diésel. 699 394 521.

Despiece de Suzuki Vitara 1.9 Td color granate, preguntar por la pieza que quiera. Fotos por WhatsApp. 699 525 533.

Rollos de hierba y de silo. 1,35 × 1,25. Zona centro de Asturias. 985 799 323.

Toros y novillos frisones con pedigrí, para monta. 659 557 002.

Hormigonera por cese de actividad. Motor 3 CV monofásico. Capacidad 250 litros. Prácticamente a estrenar. Precio: 600 euros. 659 935 002.

Retrovator Howard. 2,5 de trabajo. Seminuevo. 627 932 076.

Dos bolas de silo de buena calidad y cien fardos de hierba de zona caliza. Zona concejo de Caso. 636 581 395.

Tres fincas a 2 km de Pola de Lena. La primera de 50.000 m² con cuadra, agua y acceso tractor. La segunda de 36.000 m² con agua y cuadra y la tercera de 23.000 m² con agua, cuadra y acceso a tractor. 616 343 706.

Bolas de silo de este año, zona de Villaviciosa. 985 891 341.

Cinco ovejas cruzadas merinas preñadas negras y un macho, muy buenas, zona de Infiesto (Piloña). 659 376 665.

Finca de 50.000 m² en Pola de Lena. Con agua y cuadra. Fácil acceso para maquinaria. 616 343 706.

Finca de 37.000 m² en Pola de Lena. Con agua y cuadra. 616 343 706.

Finca de 23.000 m² en Pola de Lena. Con agua y cuadra. Fácil acceso para tractor. 616 343 706.

Silo de 10 toneladas, con sinfín eléctrico trifásico y 50 bolas de hierba seca. 650 348 119.

Novillas y vacas paridas y próximas al parto. 647 556 649.

Arado de 2 vertederas, marca Aranzábal. 648 200 044.

Equipo de pesca submarina: 2 arpones marca Scalibur 2000 de 150 y 75 cm de largo. Escarpines. Tubo de respiración, aletas, baúl. Precio negociable. 677 181 089.

Moto de Enduro de 450 cc. Arranque eléctrico. Precio: 2.400 euros. 636 379 471.

Panera para traslado. Económica, zona Tineo. 985 909 112.

Pala de pinchos plegable, sirve para Pasquali. Volteadora de correas y bidones de leche de 40 litros. 605 790 773.

Hierba de buen tamaño y buena curación (20 euros). Zona Arlós. 646 269 896.

Vacas y novillas frisonas con carta genealógica. Se vende por jubilación. Zona Tineo. 699 474 325.

Se vende tractor marca Case de 150 CV y 3.400 horas. Cuba de purín de 9.000 litros con un eje de carga lateral seminueva. Disco de segar marca Fella de 7 platos y 2,85 de ancho de corte. Rotoempacadora marca Gallinani con 3.400 bolas. Segadora de gasolina con motor Honda, de doble cuchilla. Segadora marca Bertolini de gasoil con asiento. Portapalés regulable en altura y anchura. Henificadora de dos días de trabajo. Zona Tineo. 661 30 65 73.

Cinco cabras por 250 euros. Ideales para cría y limpieza de fincas. 667 540 148.

Dos corderos en Piedratecha (Tineo). 985 801 300.

Segadora Rapid. Hiladora arranque automático. Seminueva. 603 196 521.

Ordeño de cuatro equipos de Alfa Naval. Motores y silo de pienso de 9 toneladas. 626 797 424.

Segadora hileradora marca AEBI AM41 con horquillón. Es de ruedas anchas. Tiene documentación. También dispone de carro para transportarla. 985 899 135/ 687 247 342.

Se vende pala trasera para tractor. Es extensible a 3 metros con 2 botellas. Tiene cazo de tierra y de estiércol y pincho de bolas de silo con opción a grúa. Arado Aranzábal grande, de 2 riegos, con pedaleras y volteo automático. Retrovator Agrator reforzado de 1,90 de trabajo. Todo en perfectas condiciones. Se envían fotos a los interesados. Preguntar por Jose. Zona Navia. 676 422 015.

SE COMPRA

Molinillo de café profesional monofásico, en buenas condiciones, sobre todo las muelas. Con dosificador de café y regulador de la molienda. Cualquier marca, pero mejor Ortega. 985 762411.

Casería en Asturias, mínimo 20 ha. Preferiblemente zona Occidente, entre Navia y Luarca. 635 619 911.

T. 985 28 13 00 WhatsApp: 618 22 62 33 www.alfa-remani.com
Llamazares y Remani
Maquinaria agrícola

AEBI LANDER S.E.P. AGRIA Rapid GASPARDO LOMBARDINI BCS pasquali ALFA CASORZO GOLDONI
Pol. Ind. de Naón, Ctra. La Estación Nave 4 | 33429 Viella -Siero

Pasatiempos

ADIVINANZA

Puedes ganar uno de los dos lotes de productos que sortea Central Lechera Asturiana entre los acertantes:

En cueva oscura, entre estalagmitas blancas, acaricia con su cuerpo el aire que pasa.

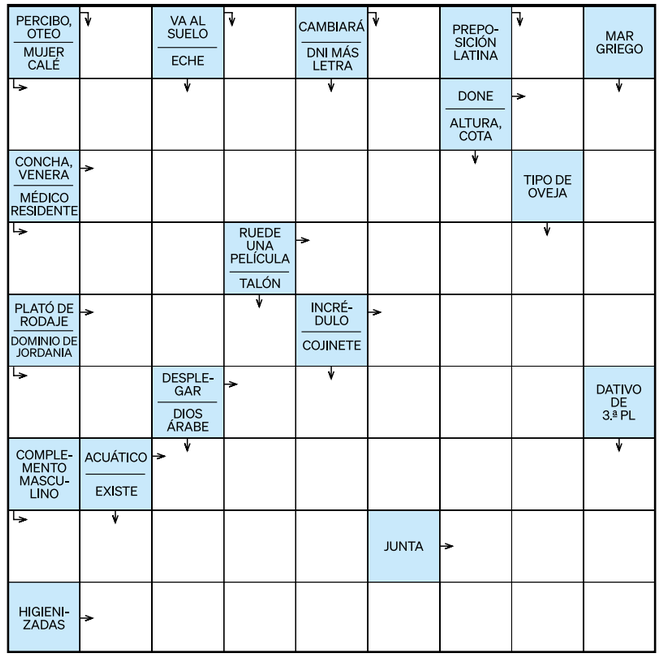
Para participar, envía la solución con tus datos (nombre, dirección y teléfono) a través de un correo electrónico a elcorreo@clas.es, un whatsapp o grabando un mensaje en el contestador del siguiente teléfono: 655 555 915.

Los ganadores del sorteo entre los acertantes de la adivinanza aparecida en el número 425 de *El Correo* son:

Elena López Rodríguez
El Franco

Emilia López Pérez
Boal

Solución 425: La peonza



Teléfonos y direcciones de interés

CENTRAL LECHERA ASTURIANA - CORPORACIÓN ALIMENTARIA PEÑASANTA, SOCIEDAD ANÓNIMA (CAPSA FOOD)
Tlf. 985 10 11 00

EMERGENCIAS

Emergencias Públicas del Principado → 112

HOSPITALES

HUCA (Oviedo) → 985 10 80 00

Jarrio (Coaña) → 985 63 93 00

Carmen y Severo Ochoa (Cangas del Narcea) → 985 81 21 12

San Agustín (Avilés) → 985 12 30 00

Cabueñes (Gijón) → 985 18 50 00

Jove (Gijón) → 985 32 00 50

Francisco Grande Covián (Arriondas) → 985 84 00 32

Álvarez Buylla (Mieres) → 985 45 85 00

Valle del Nalón (Langreo) → 985 65 20 00

ASISTENCIA

Proygrasa (retirada de animales muertos) → 985 30 20 10

OFICINAS COMARCALES DE LA CONSEJERÍA DE MEDIO RURAL

Arriondas → 985 84 03 17

Belmonte de Miranda → 985 76 21 72
Fax: 985 76 23 42

Boal → 985 62 01 77

Cangas del Narcea → 985 81 02 03
Fax: 985 81 38 73

Cangas de Onís → 985 84 94 08.
Fax: 984 84 95 35

Gijón → 985 17 61 90
Fax: 985 34 43 09

Grado → 985 75 47 27
Fax: 985 75 46 13

Infiesto → 985 71 01 03

Laviana → 985 60 10 67
Fax: 985 61 02 00

Luanco → 985 88 35 15

Luarca → 985 64 03 88
Fax: 985 47 04 48

Llanes → 985 40 37 53
Fax: 985 40 37 56

Navia → 985 63 02 14

Oviedo → 985 10 55 00

Pola de Lena → 985 49 07 06
Fax: 985 49 35 69

Pola de Siero → Telf./Fax 984 72 07 88

Pravia → 985 82 35 19
Fax: 985 82 36 42

Ribadesella → 985 86 03 26
Fax: 985 85 86 28

Salas → 985 83 08 65

Tapia de Casariego → 985 62 82 65

Tineo → 985 90 06 12
Fax: 985 90 07 33

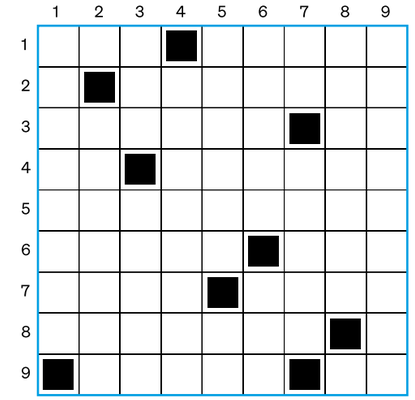
Vegadeo → 985 47 67 07
Fax: 985 47 68 24

Villaviciosa → Telf./Fax: 985 89 06 02

Comisión Regional del Banco de Tierras
Cervantes, 27, 2º dcha
33004 Oviedo
985 96 60 05
Fax: 985 96 40 37

Servicio Regional de Investigación y Desarrollo (SERIDA)
Carretera de Oviedo s/n
33300 Villaviciosa
985 89 00 66
Fax: 985 89 18 54
www.serida.org
seridavilla@serida.org

Sociedad de Servicios del Principado de Asturias (SERPA)
C/ Luis Moya Blanco, 261
33203 Gijón
985 13 33 16
Fax: 985 33 83 74
www.serpasa.es
serpa@serpasa.es

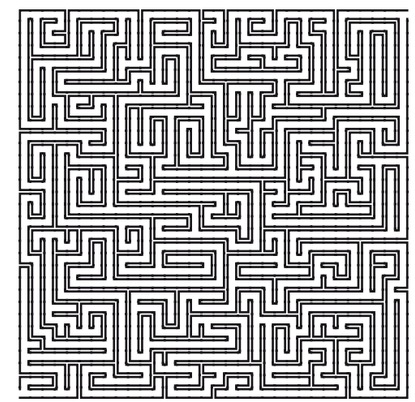


HORIZONTALES

1. En informática, operador lógico y. Naturales de Siria. **2.** Pusiere lelo. **3.** Toreé en terreno próximo al toro. Banda de frecuencias de las ondas de radio comprendidas entre 530 y 1600 kHz. **4.** Elemento químico de número atómico 44. Porción de dinero que se da o paga todos los meses. **5.** Echaron, impulsaron. **6.** Patada que da una persona moviendo el pie hacia atrás. Enfado muy grande o violento. **7.** Planta tropical de la que se extrae una fibra muy resistente a la humedad. Sus partes o componentes están separados más de lo normal en su clase, al revés. **8.** Condenado a las penas eternas. **9.** Aso ligeramente un alimento, teniéndolo poco tiempo en el fuego. Personalidad espiritual manifestada una vez acaecida la muerte según la mitología egipcia.

VERTICALES

1. Disminuir o bajar el precio de algo, hacerlo barato o más barato. **2.** Relativos a la vida del campo y a sus labores. **3.** Poner en las manos o al alcance. Río de Italia. **4.** Cada una de las dos varas de un coche de caballos. **5.** Semejanza o parecido. Al revés, interjección que se usa para hacer que se detengan las caballerías. **6.** Ha sufrido un accidente y no ha recibido ningún daño físico. Sistema de clasificación sanguíneo. **7.** Repetido, título de la famosa canción de Benito Moreno dedicada al fútbol. Envoltura, casi siempre carnosa y de colores vivos, que tienen algunas semillas, como las del tejo. **8.** Persona que tiene facilidad para hablar en público y que lo hace bien. **9.** Conjunto de siete cosas iguales o relacionadas.



SOPA DE LETRAS

Encuentra en cualquier dirección el nombre de once puertos de montaña asturianos.

F	O	N	P	S	L	L	V	W	N	N	M	A	N	P
M	S	L	V	R	T	E	S	V	C	L	L	D	L	A
G	G	A	B	O	D	I	W	R	E	O	T	B	B	J
F	U	F	U	E	S	T	H	H	U	N	F	P	Z	A
A	R	A	R	N	O	A	O	J	I	R	T	S	M	R
W	I	R	L	N	M	R	R	Q	P	B	M	A	L	E
J	L	R	A	A	I	I	D	X	R	M	W	Z	N	S
Y	G	A	C	C	E	E	I	D	I	W	Y	O	G	A
P	N	P	U	O	D	G	S	A	M	H	E	F	E	A
M	A	O	B	K	O	O	I	A	N	J	H	P	L	A
X	B	N	I	P	L	S	R	A	A	R	Q	O	F	F
N	E	A	L	U	Y	A	N	G	T	E	A	D	I	J
H	I	N	L	F	V	L	A	C	R	K	U	T	T	G
E	N	Y	A	I	F	N	S	P	W	E	A	J	O	X
L	R	V	O	J	O	E	Q	H	Y	P	L	Q	U	Q

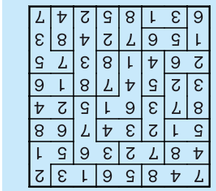
CALCUDOKU: Completa el tablero de forma que cada fila y columna contengan los números del 1 al 8 sin que falte ni se repita ninguno. El resultado de efectuar la operación que se indica en cada bloque delimitado por líneas gruesas con los números que lo contienen ha de dar como resultado el número que aparece en la esquina superior del mismo.

224x			11+		3x		10x
32x		14x		21+			
4-		5+	1-			14+	
11+	5-		24x			2-	
		1-		1-	192x	6x	
12x						735x	
6/	30x		56x	3-		12+	
	4+						

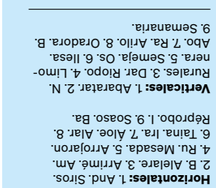
8			4			7		
	4		7	2	9		8	5
				6	8			
	6							3
3			5	9	6			1
7							5	
			6	8				
6	3		9	4	5		2	
		5			3			9

Autodefinido, crucigrama y calcudoku por PasatiemposWeb.com — Adivinanza, laberinto, sudoku y sopa: Alonso&Moutas + *free software*

SOLUCIONES



8	2	3	4	5	1	7	9	6
1	4	6	7	2	9	3	8	5
9	5	7	3	6	8	4	1	2
5	6	1	8	7	2	9	4	3
3	8	4	5	9	6	2	7	1
7	9	2	1	3	4	6	5	8
2	1	9	6	8	7	5	3	4
6	3	8	9	4	5	1	2	7
4	7	5	2	1	3	8	6	9



7	4	8	5	6	1	3	2	
4	8	7	2	3	6	5	1	
5	1	2	3	4	7	6	8	
8	7	3	6	1	5	2	4	
3	2	5	4	7	8	1	6	
2	6	4	1	8	3	7	5	
1	5	6	7	2	4	8	3	
6	3	1	8	5	2	4	7	

Horizontales: 1. And. Siros. 2. B. Aliatar. 3. Arrime. Am. 4. Ru. Mesada. 5. Arrojaron. 6. Taina. Ira. 7. Aloe. Alar. 8. Réprobo. I. 9. Soaso. Ba.

Verticales: 1. Abaratar. 2. N. Rurales. 3. Dar. Ropo. 4. Limonera. 5. Semejа. Os. 6. Ilesa. Abo. 7. Ra. Aviio. 8. Oradora. B. 9. Semanafa.

Sopa: Angliru, La Cubilla, Somiedo, La Farraponа, El Fito, Leitariegos, Maravio, Pajares, San Isidro, Tarna, Ventana.

La receta

Quiche de berenjena y queso ahumando Central Lechera Asturiana

INGREDIENTES (Para 6 personas)

- 1 masa quebrada
- 2 berenjenas medianas
- 50 g de queso ahumado Central Lechera Asturiana
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 200 ml de nata Cocina Ligera Central Lechera Asturiana
- 3 huevos
- Aceite de oliva virgen extra AOVE
- Sal
- Pimienta negra molida

De procedencia francesa, una quiche es una tarta salada. La receta original nació en la región de Lorena, en el noroeste de Francia. De ahí su nombre, quiche Lorraine. Su preparación es a base de huevos batidos y crema de leche, mezclada con verduras cortadas y añadiéndole jamón o beicon. Como la cocina no está reñida con la innovación, muchos cocineros se han atrevido a versionar esta receta tan tradicional y hoy podemos encontrar muchas variantes.

Elaboración

- Empezamos extendiendo la masa y forrando un molde. Después la pinchamos varias veces con un tenedor, horneando unos diez minutos a 200 ºC hasta que se dore.
- Lavamos las berenjenas, las despuntamos y cortamos en daditos.
- Pelamos y picamos la cebolla y los ajos. Calentamos un poco de aceite de oliva virgen extra en una sartén y rehogamos la cebolla a fuego lento, hasta que esté bien dorada. Después añadimos el ajo, la berenjena, salpimentamos, tapamos y sofreímos a fuego lento, removiendo de vez en cuando para que no se peguen.
- Batimos los huevos con la nata Cocina Ligera. Añadimos el sofrito anterior y el queso troceado. Repartimos la mezcla sobre la masa. Horneamos la quiche una media hora a 180 ºC. Luego, la dejamos reposar un poco antes de servir.

Si quieres un coche **híbrido o eco** consulta nuestras condiciones especiales

PRÉSTAMO COCHE

Tipo de Interés	Comisión de Apertura
4,50%	0%
Plazo Máximo	**TAE[1]**
10 años	**4,901%**

[1]TAE: 4,901% TIN: 4,50%. **Para el siguiente ejemplo representativo con nómina domiciliada en Caja Rural de Asturias: Préstamo por importe de 12.000€ a 120 meses (10 años). Comisión de apertura 0%. El importe de la cuota los primeros 119 meses es de 124,37€ y una última cuota de 123,80€, calculadas aplicando el sistema de amortización francés. Importe de los intereses: 2.923,83€. Coste total del préstamo: 3.089,73€. Importe total adeudado 15.089,73€, que incluye coste estimado de seguro de vida para una persona de 30 años con cobertura de fallecimiento (prima única a 10 años de 165,90€ para un capital de 12.000€ con solo garantía de fallecimiento)**. Los importes de este ejemplo han sido realizados con fecha de contratación de 13/05/2021 y primer pago el 13/06/2021. Comisión por amortización o cancelación anticipada 0%. La concesión de la operación está sujeta al análisis de solvencia y capacidad de devolución del solicitante, en función de las políticas de la entidad.

Oferta válida hasta 30/09/2021, cumpliendo las siguientes condiciones:

1) Domiciliación de nómina, pensión o prestación de desempleo por importe mínimo de 600€/mes.

2) Contratación de seguro de vida que cubra el capital pendiente del préstamo en cada momento. Seguros mediados por RGA Mediación Operador de Banca Seguros Vinculado, S.A. con CIF A79490264 y domicilio en c/Basauri 14 – Madrid (perteneciente al Grupo Caja Rural).

CAJA RURAL DE ASTURIAS

www.cajaruraldeasturias.com