

EC

CENTRAL LECHERA
ASTURIANA
SOCIEDAD AGRARIA DE TRANSFORMACIÓN



El Correo

de Central Lechera Asturiana

AÑO 44 ♥ N.º 429 — Noviembre de 2021



¡Somos Ganaderos!

*La salud de nuestras vacas
es la salud de todos*



ASTURIANA

GARANTÍA GANADERA

ALIMENTACIÓN NATURAL Y
CONFORT DEL GANADO

*Ganaderías familiares
sostenibles*

Gestión de Servicios
Agrarios y de Apoyo
a la Ganadería Familiar



APPROVED





Calidad y precio

TAMBIÉN CON TUS MASCOTAS

DESCUBRE NUESTRA GAMA DE ALIMENTO PARA PERROS Y GATOS



ADULTO
ALTA ENERGÍA
Formato: 20 kg
Proteína bruta: 30%



ADULTO
MENÚ ENERGÉTICO
Formato: 20 kg
Proteína bruta: 23%



ADULTO
COTIDIANO
Formato: 20 kg
Proteína bruta: 22%



ADULTO
L'AMI CANIN
Formato: 15 kg
Proteína bruta: 30%



CACHORROS
CRECIMIENTO
Formato: 4 y 15 kg
Proteína bruta: 32%



GATOS
COCKTAIL
Formato: 4 y 20 kg
Proteína bruta: 31%



El Correo

de Central Lechera Asturiana

AÑO 44 ▶ N.º 429
Noviembre 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

Contacto: elcorreo@clas.es / 655 555 915

Edita:

Central Lechera Asturiana, Sociedad Agraria de
Transformación, número 471 de R. Limitada
Sierra de Grandá (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.



Sumario

	05 Carta del presidente	06 CAPSA FOOD, en los World Cheese Awards
10 El secreto del Cabrales Cueva del Molín	16 Central Lechera Asturiana y su pasión por el queso	
28 El Pintu, una casa de comidas muy perso- nal, por <i>Carmen Ordiz</i>		30 La receta
	32 Entrevista a Pili Ramos, guisandera, por <i>Juan Nieto</i>	
36 El CTIC y la primera aldea 4.0 de Asturias, por <i>Paloma Llanos</i>	38 Otoño, tiempo de castañas	
	40 Hemeroteca, por <i>Carlos B. Viñuela</i>	42 Anuncios breves
46 Pasatiempos	48 Oficios: Anchoas con identidad	



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

Desde el pasado 3 al 6 de noviembre se celebró en Oviedo el Campeonato Mundial de Quesos, uno de los eventos con más prestigio en el mundo quesero internacional. El jurado formado por 240 jueces internacionales, que valoraban 4.000 variedades presentadas, premió a 4 de nuestros quesos. El queso Cabrales Maestro Quesero, elaborado con leche fresca de Central Lechera Asturiana en la Cueva del Molín, se alzó con uno de los oros, siendo el otro para el queso tetilla de Larsa. Además, obtuvieron bronce el queso bola de Larsa y el queso Mascarpone Central Lechera Asturiana Toscanella.

Al hilo de lo anterior, es importante destacar que actualmente el mercado de quesos mantiene un crecimiento lento pero constante; sin embargo, el consumo de leche líquida está sufriendo un continuo retroceso. En España solo el 17 % de la leche cruda de vaca se destina a la producción quesera, mientras que en el conjunto de la UE estamos hablando de un 40 %. En contraposición, si hablamos de la leche líquida, en España esta supone más del 50 % en contraste con el 15 % que pesa en el total de la UE.

En definitiva, estos reconocimientos obtenidos en el certamen internacional World Cheese Awards junto con tendencias de consumo comentadas anteriormente confirman e impulsan nuestra apuesta por los proyectos vinculados al queso.

También en este mes de noviembre, se ha celebrado otra cita de gran relevancia a nivel mundial, la COP 26 (Conferencia de las Naciones Unidas sobre Cambio Climático) en la que *a priori* se muestran los compromisos adquiridos por parte de algunos países, fundamentalmente de la Unión Europea, y las dudas por parte de otros, entre los que destacan China, India y Rusia. La transición energética acelerada con falta de planificación puede provocar desajustes que traen consigo un incremento de la inflación además de una pérdida de competitividad. Ante la falta de un estudio de la UE de evaluación del impacto de las estrategias «de la granja a la mesa» y «biodiversidad» (ya reclamado por Pekka Pesonen, secretario general del COPA-COGECA, en diciembre de 2020) es la USDA, departamento de agricultura de Estados Unidos, el que alerta de las derivadas de su aplicación. Las conclusiones son las siguientes:

«En todos los escenarios, encontramos que las reducciones de insumos propuestas afectan a los agricultores de la UE, que reducirían su producción agrícola entre un 7 y un 12 % y disminuirían su competitividad tanto en los mercados nacionales, como en los de exportación. Además, descubrimos que la adopción de estas estrategias tendría impactos, que se extenderían más allá de la Unión Europea, elevando los precios de los alimentos en todo el mundo entre un 9 % (si las medidas únicamente las adopta la UE) y un 89 % (si la adopción de esas medidas fuese global), lo que afectaría negativamente a los presupuestos de los consumidores y, en última instancia, reduciendo el bienestar social mundial de 96.000 millones a 1,1 billones de dólares, en función de si otros países adoptan o no ampliamente estas estrategias. Estimamos que unos precios más altos de los alimentos en estos escenarios aumentaría a un número de personas afectadas por inseguridad alimentaria en las regiones más vulnerables del mundo, que va de 22 millones (adopción exclusiva de la UE) a 185 millones (adopción global)».

El sector agrícola y ganadero es consciente de los desafíos medioambientales y climáticos y de la necesidad de continuar avanzando en las mejores formas de producción de alimentos. La apuesta por la innovación, la tecnología y la eficiencia han sido, y deben de seguir siendo, los motores de desarrollo económico del sector primario optimizando la utilización racional de recursos, contribuyendo a la par a la fijación de población en el medio rural y conservado el medio, que es el lugar donde viven y desarrollan su actividad personal, familiar y social. Todo esto no será posible sin una actividad económica rentable que permita a agricultores y ganaderos mantenerse en el medio. Y esto no parece que encaje con el análisis anterior. Los objetivos políticos están fijados, pero ¿quién pagará todo esto?, ¿está la población europea preparada para el incremento de costes que supone la aplicación de las estrategias? o, por el contrario, ¿se acelerará el cierre de granjas y explotaciones agrícolas incapaces de sostener su actividad? ¿Perderemos nuestro modelo de producción de alimentos ligado a la familia y al medio en favor de grandes corporaciones o perderá la Unión Europea su soberanía alimentaria?

CAPSA FOOD, una de las empresas más premiadas en los World Cheese Awards

La compañía láctea logra dos oros y dos bronce para cuatro de sus quesos



CAPSA FOOD se posiciona como una de las empresas más premiadas en los World Cheese Awards 2021, uno de los eventos con más prestigio en el mundo quesero internacional que en esta edición se ha celebrado en el Palacio de Congresos de Oviedo. El jurado formado por más de 240 jueces internacionales de más de 50 países ha premiado a cuatro quesos de CAPSA FOOD, entre las más de 4.000 variedades presentadas en el concurso.

El queso Cabrales Maestro Quesero se ha alzado con uno de los oros. Elaborado con leche fresca Central Lechera Asturiana en la Cueva del Molín fundada en 1913, una de las más antiguas de Cabrales, con un proceso de maduración en esta de cuatro meses, se ha posicionado como



uno de los mejores del mundo, destacando en él su sabor suave y cremoso.

Otro de los quesos que ha obtenido un oro ha sido el Tetilla de Larsa. Se trata de un queso elaborado con leche de vaca, lo que hace que sea único caracterizado por su regusto, textura y sabor suave. Este queso es perfecto para consumir a cualquier hora del día. Además, Larsa ha sido premiada con un bronce que ha recaído en su queso bola, caracterizado por su formato redondo rojo por fuera y suave y tierno por dentro, y que también está elaborado con leche de pastoreo.

Por último, la compañía láctea ha recibido otro bronce que en este caso ha recaído en el queso Mascarpone Central Lechera Asturiana Tosca-

nella, un queso elaborado con ingredientes 100 % naturales, sin aditivos artificiales, cremoso y untuoso. Por su textura y sabor ligeramente dulce, es ideal para cocinar. Está dentro de las nuevas referencias lanzadas junto a Flor de Burgos, tras la adquisición del 50 % de la compañía por parte de CAPSA FOOD.

Estos reconocimientos impulsan la apuesta de la compañía por su proyecto de quesos que aspira a continuar consolidándose a través del crecimiento futuro.

El Mundial de quesos, en datos

Oviedo se convirtió durante cuatro días en la capital del queso, producto protagonista, sin duda, de un evento que dio la vuelta al mun-



El Mundial del queso congrega más de 4.000 variedades de este producto de diferentes partes del mundo

do. Los 240 jueces, muchos venidos de distintos puntos del globo, coronaron al mejor queso del mundo. En la pugna, más de 4.000 aspirantes. Al final, el queso ganador fue el Olavidia, de la marca Quesos y Besos, una ganadería de Jaén. Se trata de un queso de cabra. A la cita acudieron 15.000 asistentes, que disfrutaron de un sinfín de actividades: catas de quesos con sidra, coloquios y conciertos.

Asturias es tierra de quesos y así quedó demostrado en el Mundial. El certamen, que se celebró dentro del marco del Asturias Paraíso Natural International Cheese Festival, ha concedido algún tipo de distinción a más de 50 quesos de la región, entre ellos los de CAPSA FOOD antes señalados.



Las bases de garantía ganadera, a coloquio

Baño el título «Las bases de Garantía Ganadera», Ramón García Gómez, director de Aprovisionamiento y Relación con el Socio de Central Lechera Asturiana SAT, ofreció una charla en el auditorio del Palacio de Congresos de Oviedo dentro de los actos de los World Cheese Awards. García Gómez hizo un repaso por la historia de la compañía láctea y desgarnó los parámetros que definen el sello de calidad Garantía Ganadera. Compartió escenario con otros ponentes, entre ellos Diego Canga, consejero principal de la Unión Europea; Jaime Izquierdo, comisionado para el reto Demográfico del Principado; y Fernando Vicente, investigador del SERIDA, dentro del ciclo *La importancia y el futuro del sector lácteo quesero. Perspectiva europea, nacional y local*.

Ramón García repasó la historia de Central Lechera Asturiana y su evolución a lo largo del más de medio siglo de vida. Y estableció algunas fechas clave. La primera, en 1967, cuando Jesús Sáenz de Miera y Zapico crea el Grupo Sindical de Colonización, germen de lo que después sería Central Lechera Asturiana, que en 1982 se convierte en Sociedad Agraria de Transformación. Sería en el año 1997 cuando se crean CAPSA y ASA.

El ponente también ofreció algunos datos para entender el sector ganadero en Asturias y al socio de la compañía láctea. Central Lechera Asturiana supone el 65 % de las ganaderías de Asturias y el 74 % del volumen de leche producido en nuestra comunidad autónoma. El perfil de ganadería media socia de Central Lechera Asturiana suma alrededor de 75 vacas frisonas,

que producen 400.000 litros de leche al año y cuenta con una extensión de 25-30 ha en rotación ray-grass y maíz forrajero dedicado a la alimentación del ganado. Además, como datos relevantes, «el 40 % de los titulares son mujeres y el 63 % son menores de 55 años», señaló García Gómez.

Por otro lado, explicó lo que es Garantía Ganadera, «un sello de calidad que define lo que son las ganaderías de Central Lechera Asturiana: familiares y sostenibles, teniéndose que dar un necesario equilibrio entre la parte económica, ofreciendo el apoyo necesario para conseguir ganaderías rentables y eficientes; la parte social con la integración del socio en la estructura empresarial, las becas de estudios y otros servicios que facilitan la conciliación familiar y profesional y la parte ambiental con proyectos concretos como son ClasEnergía y la Optimización de las rutas de recogida. Este equilibrio hará sociedades más equitativas, más viables y más vivibles», indicó el director de Aprovisionamiento y Relación con el Socio de Central Lechera Asturiana SAT.

El relevo generacional y el equilibrio en la cadena de valor con las nuevas necesidades en las formas de producción serán los principales desafíos del sector. En este sentido, Ramón García Gómez aseguró que «nuestro propósito es ofrecer las mejores herramientas para que las ganaderías sean lo más rentables y eficientes posibles y así, las nuevas generaciones decidan apostar por la producción láctea».

Bienvenidos a la vanguardia sostenible

Descubre la vanguardia de la movilidad sostenible. Ven a Audi Tartiere Auto a probar nuestra gama de vehículos eléctricos e híbridos y a conocer las **condiciones especiales para socios de CLAS SAT y colectivo del Grupo Central Lechera Asturiana.**



Audi Tartiere Auto

Av. de Gijón, 33 (Lugones)
Carretera ASII (Gijón)
Avilés: C/ Marineros, 41 (Avilés)

ventas@tartiere.audi.es
662 968 814
audi.tartiereauto.com

Encuentra aquí
tu Audi





El secreto está en la leche

El Cabrales de Cueva del Molín de Central Lechera Asturiana es uno de los más premiados en los World Cheese Awards



Belinda Gómez, en la quesería Cueva del Molín, removiendo la leche que después se transformará en queso Cabrales de Central Lechera Asturiana, uno de los más premiados en los World Cheese Awards



Una maduración óptima, un buen desarrollo del azul, fuerza y que deje un poco de picor son algunas de las características que tiene que tener un queso de Cabrales ganador. Lo dice Manuel Rodríguez, responsable de la quesería Cueva del Molín de Central Lechera Asturiana, de donde sale a día de hoy el Cabrales más premiado de los World Cheese Awards.

El queso de Cueva del Molín es azul, de fabricación artesanal con denominación de origen, elaborado con leche cruda de vaca, madurado en cueva natural y con un proceso de maduración mínimo de tres meses. Suma siete medallas: la última, el oro logrado en los pasados World Cheese Awards que se celebraron en Oviedo. Pero tiene más: otro oro, un superoro, tres platas más y un bronce.

Manuel lleva más de 25 años dedicado a este oficio y conoce muy bien los secretos de este queso y cómo hacer un Cabrales de premio. «¿La clave? Solo una, la materia prima», dice, mientras mueve la leche que le ha llegado a primera hora de la mañana. La leche utilizada para elaborar el queso de Cabrales, tal y como establece la Denominación de Origen Protegida, tiene que



ser del concejo de Cabrales y/o de Rozagás, Cáraves u Oceño, en Peñamellera Alta. La leche del queso Cabrales Cueva del Molín es de cuatro ganaderías de la zona y socias de Central Lechera Asturiana. «La clave para elaborar un buen queso es la leche, es la calidad de nuestra materia prima. Sí, una cueva ayuda en la maduración, pero la clave está en el primer paso del proceso de elaboración, que es la leche, y la nuestra es muy buena», sentencia Manuel.

Son casi las 12 de la mañana y Manuel y Belinda preparan la leche que por la tarde se convertirá en quesos. Cada día elaboran una media de 140 y al año alrededor de 80 toneladas. En la quesería Cueva del Molín respetan la tradición, algo que se nota en el proceso de elaboración diario. La leche de Central Lechera Asturiana se mezcla con el cuajo para obtener una cuajada de la más alta calidad. Tras su corte, se introduce en los moldes que durante varios días son manualmente volteados y salados. Aunque es una tarea mecánica, nada queda a la improvisación y todo está medido. Posteriormente, se llevan a la cueva natural del Molín donde se desarrollará el *Penicillium*, el hongo que se encargará de crear



El Cabrales Cueva del Molín suma siete medallas: la última, el oro logrado en los pasados World Cheese Awards que se celebraron en Oviedo



Manuel Rodríguez, responsable de la quesería Cueva del Molín, huele uno de los quesos que descansa en la cueva durante su maduración

esas vetas azul verdosas tan características de este queso. Durante la maduración en la cueva entran en juego otros factores como la experiencia del maestro quesero, que cada día mimas los quesos, la humedad y temperatura de la propia cavidad, el tiempo que el producto permanece en la cueva y el *soplo*, que es la corriente de aire que se genera dentro de las cuevas.

El Cabrales Cueva del Molín de Central Lechera Asturiana contó con un *stand* propio en los World Cheese Awards de Oviedo. Manuel Rodríguez se mostró muy satisfecho con la respuesta del público asistente que pudo degustar el Cabrales ganador.

La Cueva del Molín

Situada en Carreña de Cabrales, la Cueva del Molín data de 1913 y es una cavidad natural dotada de unas condiciones atmosféricas óptimas para la maduración de este queso. Cuenta con aproximadamente 5.000 metros de galerías y a lo largo del primer kilómetro es donde descansan los quesos un mínimo de 60 días expuestos a una temperatura y humedad idóneos para su maduración.



**CUIDAMOS DEL JARDÍN
EN EL QUE VIVIMOS**



NUEVO

**TAPÓN
SOSTENIBLE
Y DE ORIGEN
VEGETAL**

Central Lechera Asturiana en colaboración con 50 chefs presenta un libro de recetas elaboradas con sus quesos

Central Lechera Asturiana continúa con su apuesta por dar a conocer sus quesos por toda España y ha logrado reunir a los 50 chefs más representativos del Principado en un libro de recetas elaboradas con su amplia gama. Las

recetas abarcan desde entrantes a platos principales, postres y, como no podía faltar, el plato estrella asturiano, el cachopo, todos ellos elaborados con los quesos de Central Lechera Asturiana. La introducción de la publicación está realizada por la Real Cofradía de los Amigos de los Quesos del Principado de Asturias, con el Cofrade Mayor Rafael Secades a la cabeza.

Los 50 chefs seleccionados son una referencia en Asturias y entre ellos se encuentran varias estrellas Michelin, Soles Repsol, Bib Gourmand, Guisanderas y otros restaurantes emblemáticos.

Quesos como el premiado Cabrales DOP Cueva del Molín (el cabrales más galardonado de los World Cheese Awards); los icónicos quesos azules Pastor Picón y Peña Santa; los quesos regionales con DOP e IGP El Maestro Quesero; el queso en lonchas Central Lechera Asturiana en sus diferentes variedades; y los quesos frescos, tanto Central Lechera Asturiana Flor de Burgos en su versión más tradicional como Central Lechera Asturiana Toscanella con sus variedades italianas, han sido el elemento clave de las recetas.

La publicación se presentó en el marco de los World Cheese Awards y contó con la presencia de 40 de los chefs protagonistas de este libro para hablar de sus creaciones. María Antonia Fernández (Mesón El Centro), Borja Alcázar (Abrelatas),



José Antonio Campoviejo (El Corral del Indiano), Juanjo Cima (Las Tablas del Campillín), Luis Alberto Martínez (Casa Fermín), Nacho Manzano (Grupo Manzano) o Liset Rubio (Secreto a Voces), entre otros, posaron en el auditorio del Palacio de Congresos con un ejemplar del libro.

Al acto también asistieron la directora general de Desarrollo Rural y Agroalimentación del Principado de Asturias, Begoña López; el presidente de Central Lechera Asturiana, Alberto Álvarez Rodríguez; el director general de Central Lechera Asturiana SAT, Francisco Sanmartín y el Director General de CAPSA FOOD, José Armando Tellado, orgullosos de poder reunir en un libro a los chefs más representativos de Asturias y destacar la apuesta de la compañía por los quesos con este proyecto.

Como maestro de ceremonias actuó Manuel Reinerio Fernández, responsable de Comunicación, Relaciones Institucionales y RSC, mientras que Juan Povedano, director de Marketing, explicó cómo se fraguó la idea de la publicación. «Con este libro reafirmamos nuestro compromiso con el mercado del queso», indicó. Además, Luis Alberto, de Casa Fermín, reivindicó la importancia del queso en nuestra cultura y gastronomía y pidió «un título oficial para los maestros queseros y afinadores».

El queso DOP Cabrales Cueva del Molín, los quesos en lonchas, los quesos azules Pastor Picón y Peña Santa y los quesos frescos, tanto tradicionales Central Lechera Asturiana Flor de Burgos como italianos Central Lechera Asturiana Toscanella, protagonistas de estas recetas



Arriba, Juan Povedano, director de Marketing, durante la presentación del libro. Abajo, varios chefs con el libro dedicado al queso





Central Lechera Asturiana y El Gaitero maridan queso y sidra

Ambas empresas se unen para apoyar la producción artesana y local con Denominación de Origen Protegida (DOP) fomentando el consumo conjunto de sus productos

Central Lechera Asturiana y Grupo El Gaitero, dos marcas de referencia en el ámbito nacional, se han unido para fomentar el consumo conjunto del queso y la sidra.

La selección de quesos El Maestro Quesero de Central Lechera Asturiana y las sidras El Gaitero son símbolos de tradición, producción artesana y origen. Como grandes iconos gastronómicos asturianos, estos quesos y sidras de Denominación de Origen Protegida (DOP) transforman el culín de sidra y la tapa de queso tradicionales en toda una experiencia organoléptica.

«Queso y sidra, sidra y queso» es el proyecto que trata de difundir el maridaje de ambos productos, potenciando entre sí sabores y matices, convirtiéndose en la unión lógica entre productos y marcas con un origen arraigado en común: Asturias. La iniciativa se presentó en el marco del Salón Gourmets, la feria de alimentación y bebidas de calidad más grande de Europa que se celebró en Madrid.

Durante la feria se realizaron diversas catas de maridaje. Juan Povedano, director de Marketing de Central Lechera Asturiana, indicó que «este proyecto es el reconocimiento al trabajo y saber hacer de dos empresas que llevan mucho tiempo en el mercado y que además son emblemáticas en Asturias y fuera de ella». Por su parte, María Cardín, directora comercial y de Marketing de El Gaitero añadió que «somos dos empresas que llevamos el nombre de Asturias por España y por el mundo, y que queremos enseñar nuestra parte más artesana y desconocida a través de la unión del queso y de la sidra».

Las catas

Ambas empresas han preparado una serie de catas que ponen en valor los dos productos: El Maestro Quesero Cabrales DOP con la Sidra El Gaitero Etiqueta Negra (DOP Sidra de Asturias), El Maestro Quesero Afuega'l Pitu y la Sidra Natural El Gaitero, El Maestro Quesero Ca-

sín DOP con la Sidra de Hielo 1898, El Maestro Quesero Beyos IGP y la Sidra Pomarina Brut (DOP Sidra de Asturias) y El Maestro Quesero Vidiago con la Sidra Natural Pomarina Tradicional (DOP Sidra de Asturias).

Otras iniciativas

En el marco de esta unión se han acordado otras iniciativas para dar a conocer la gran combinación entre sus productos. Entre ellas, se realizarán catas virtuales con vídeos explicativos de cada queso de El Maestro Quesero y cómo han de maridarse con las distintas variedades de sidras El Gaitero, se potenciará la venta *on-line* cruzada para fomentar la compra de ambos productos, ofreciendo un descuento para adquirir sidra El Gaitero con la compra de quesos El Maestro Quesero, y viceversa. Además, se realizarán las jornadas del «Queso y sidra, sidra y queso», y habrá visitas guiadas con cata a La Cueva del Molín en Cabrales y a las instalaciones de El Gaitero.

Central Lechera Asturiana, premio Sepor de Oro 2021

Estos galardones nacionales reconocen la excelencia del sector ganadero, industrial y agroalimentario



Central Lechera Asturiana ha sido galardonada con el premio nacional Sepor de Oro que distingue la excelencia en el sector ganadero, industrial y agroalimentario del país. La marca láctea asturiana se alzó con el premio en la categoría de Comunicación. El objetivo y la finalidad de los premios nacionales Sepor de Oro es reconocer a los representantes más destacados del sector ganadero, productor y transformador de la industria agroalimentaria en España, y poner en valor la excelencia, compromiso, innovación y esfuerzo de este sector

esencial para la economía y la sociedad española. Así que, desde aquí, enhorabuena a todos los que formáis parte de Central Lechera Asturiana.

La Interprofesional del Porcino de Capa Blanca (Interporc), los Laboratorios Hipra, la Cooperativa andaluza Valle de los Pedroches y el programa de TVE MasterChef también fueron galardonados en otras categorías. El acto de entrega tuvo lugar en Lorca y se retransmitió *vía streaming*.

Premio Hipócrates de Investigación Médica

El Colegio de Médicos de Oviedo acogió el acto de entrega del XVII Premio Internacional Hipócrates de Investigación Médica sobre Nutrición Humana, otorgado por la Real Academia de Medicina y Cirugía del Principado de Asturias y patrocinado por el Instituto Central Lechera Asturiana de Nutrición Personalizada.

En esta edición, el galardón se otorgó al trabajo titulado *Efecto diferencial de la dieta de tipo occidental y mediterránea sobre la microbiota intestinal: estudio metagenómico y metabólico* del doctor Fernando Azpiroz Vidaur, perteneciente a la Unidad de Investigación del Aparato Digestivo del Hospital Universitario Vall d'Hebron y al Centro de Investigación Biomédica en Red de Enfermedades Hepáticas y Digestivas (Ciberehd).



Un año más la Real Academia de Medicina y Cirugía del Principado de Asturias y el Instituto Central Lechera Asturiana de Nutrición Personalizada ponen de manifiesto su constante apuesta por impulsar la investigación médica y mantener el estímulo necesario entre los investigadores entregados a una actividad de insuperable dimensión social y humana. La participación del Instituto Central Lechera Asturiana de Nutrición Personalizada como patrocinador del premio es una muestra más del vínculo y del apoyo que presta a profesionales e instituciones que investigan y trabajan en pro de la nutrición humana y cuyo fin último es la mejora de la calidad de vida y del bienestar de las personas.

Central Lechera Asturiana lanza al mercado la primera botella cero emisiones netas certificada por AENOR

La marca láctea trabaja en el ecodiseño de sus envases para que sean 100 % reciclables

Central Lechera Asturiana mantiene su apuesta por el cuidado y respeto con el medioambiente reduciendo el impacto de sus envases y asumiendo el compromiso de compensar las emisiones que no se han podido evitar. La marca láctea lanza al mercado la primera botella cero emisiones netas del mercado con el certificado de AENOR Envase Carbono Neutro.

Central Lechera Asturiana continúa desarrollando diferentes acciones para cumplir su propósito de dar futuro al socio ganadero ofreciendo productos naturales y soluciones que mejoren la salud y la calidad de vida de las personas en un entorno sostenible. La compañía, dentro de su estrategia ambiental, quiere ser parte de la solución para lograr ese entorno sostenible mejorando la salud del planeta contribuyendo además a alcanzar los objetivos de desarrollo sostenible (ODS) de la ONU.

El objetivo es alcanzar la neutralidad climática en 2035 en toda su cadena de valor utilizando la economía circular como modelo para alcanzarlo. De esta manera, se optimizan los procesos para disminuir recursos y transformar residuos en materiales de valor.

Envase Cero Emisiones Netas de CO₂

Para poner en el mercado la primera botella cero emisiones netas de CO₂ certificada por AENOR, la marca láctea ha calculado la huella de carbono del envase siguiendo las directrices del GHG Protocol, incluyendo todos sus elementos (primario, secundario y terciario) con un alcance de «cuna a la puerta» (desde la extracción de las materias primas hasta el momento en que el producto abandona la fábrica).

Se trata del primer certificado de producto neutro en carbono certificado por AENOR



Además, también ha implantado una serie de medidas y trabajado con sus proveedores para reducir la huella de carbono del envase, incorporando energías renovables, tecnologías más eficientes y materiales más sostenibles en sus procesos y productos.

Dado que el cambio climático no es un problema local, en su compromiso con la neutralidad en carbono, las emisiones que la tecnología actual no permite reducir se han compensado mediante la inversión en proyectos que impulsen energías renovables que ayuden a disminuir las emisiones en países en desarrollo.

Ecodiseño de los envases

En la misma línea, Central Lechera Asturiana trabaja en el ecodiseño de sus envases para que sean 100 % reciclables, utilicen menos recursos y/o contengan materiales más sostenibles, siendo su botella 100 % reciclable. Además, utiliza materiales reciclados, siempre que la seguridad alimentaria lo permita. Así, todos los films para agrupar los productos cuentan con un 50 % de plásticos reciclados.

Yogures desnatados SIN, ¡ahora con más fruta!

Después del lanzamiento en 2019 de los primeros yogures de sabores sin edulcorantes ni azúcares añadidos y fieles al compromiso de Central Lechera Asturiana con la alimentación saludable, la compañía amplía su propuesta con la única gama de yogures desnatados con frutas sin edulcorantes ni azúcares añadidos. Y, por supuesto, sin aditivos artificiales. De esta manera, la oferta de yogures Central Lechera Asturiana está llena de propuestas deliciosas para cuidar a nuestros consumidores.

Los nuevos yogures desnatados sin edulcorantes ni azúcares añadidos son los yogures SIN: SIN materia grasa, SIN edulcorantes ni azúcares añadidos, SIN aditivos artificiales. Y, además, ¡con mucha fruta! Y es que puedes disfrutar nuestros yogures desnatados con trozos de fresa, de melocotón, de pera y de cereza. Y, por supuesto, también el yogur desnatado natural.



FOODSERVICE amplía su portfolio de quesos para el canal hostelería



Con el objetivo de seguir creciendo en la categoría de quesos y fieles al compromiso de dar soluciones de calidad a sus clientes, FOODSERVICE lanza al mercado 21 nuevas referencias, con las que da el salto a la categoría de queso fresco, variedades italianas, y amplía su gama actual de loncheados, rallados y crema de queso.

Descubre las nuevas referencias:

- Loncheados: Gouda, Cheddar, Emmental y Havarti. Todos en formato 1 kg
- Rallados: Emmental, Cheddar y Mozzarella 70/30. Todos en formato 1 kg
- Dados de queso Gouda-Cheddar de 1 kg
- Crema de queso Cheddar, en cubo de 3,5 kg
- Queso Fresco de Burgos receta Tradicional y receta Blanda, formatos de 2 kg y 500 g
- Queso Fresco Ultrafiltrado. Incluye una variedad baja en sal, en formato de 1 kg
- Gama Italianos: Mozzarella Perlas formato 1 kg, Mozzarella Clásica 8 x 125 g, Burrata 8 x 100 g y Mascarpone de 500 g
- Queso Fresco Batido: con la variedad Desnatado y Quark de 450 g
- Crème Fraîche en formato de 3,5 kg

Este lanzamiento se acompaña también con nuevas referencias de yogur y leche fermentada en gran formato: Griego, Natural 2 % MG, sabor fresa y sabor melocotón.

La futura PAC centra un coloquio organizado por Cooperativas Agro-alimentarias

La influencia del Pacto Verde Europeo y las ayudas directas fueron algunos de los temas de debate durante la jornada



Alberto Álvarez, presidente de Central Lechera Asturiana SAT, y la Junta Rectora acudieron a la jornada La Futura PAC organizada por Cooperativas Agro-alimentarias de Asturias. Gabriel Trenzado Falcón, director de Asuntos para la UE e Internacional de Cooperativas Agro-alimentarias de España, y María Otero, responsable de la sección de PAC en Aseagro, fueron los ponentes en un acto que también contó con la presencia de técnicos de Central Lechera Asturiana SAT.

La Influencia del Pacto Verde Europeo, la estrategia De la Granja a la Mesa y la estrategia Biodiversidad sobre la PAC son algunas de las ideas que desglosó Trenzado durante su intervención. El ponente explicó los objetivos de la Política Agraria Común, que pasan por «mejorar la competitividad y apoyar la renta agraria y resiliencia de las explotaciones». Además, Trenzado ahondó en la problemática del relevo generacional y cómo otro de los objetivos de la PAC es «atraer jóvenes agricultores» al sector. A su juicio, la Política Agraria Común favorece el empleo y crecimiento en zonas rurales. Por su parte, Otero centró su discurso en las ayudas directas ligadas y asociadas a la Política Agraria Común.

Durante la jornada se debatió sobre casos prácticos de la nueva Política Agraria Común aplicados en Asturias.

Visita de la presidenta de FADE y su equipo

FOTONOTICIA



María Calvo, presidenta de la Federación Asturiana de Empresarios, y su equipo realizaron una visita institucional a Central Lechera Asturiana. Tras una reunión, el acto finalizó con un tour por la factoría. En la foto, de izquierda a derecha: José Armando Tellado (director general de CAPSA FOOD), Pablo García (vicepresidente de FADE), Alberto Álvarez (presidente de Central Lechera Asturiana SAT), María Calvo (presidenta de FADE), Bertino Velasco (presidente de CAPSA FOOD), Francisco Sanmartín (director general de Central Lechera Asturiana SAT) y Alberto González (director general de FADE).



Contenido patrocinado

Matadero de Gijón: 1,5 millones de euros invertidos para dar el mejor servicio

La Sociedad de Explotación del Matadero de Gijón (SEMAGI) acumula una importante experiencia en el sector desde sus inicios como matadero municipal a finales de los años 80 del pasado siglo, atendiendo las principales especies de abasto (bovino, equino, ovino, caprino y porcino) y siempre con el objetivo de satisfacer las necesidades crecientes de los clientes, tanto a nivel de servicio como de calidad.

Este tiempo ha sido testigo de numerosas inversiones para mejorar y modernizar las instalaciones, buscando siempre dar el mejor servicio a sus clientes, entre los que se encuentran algunos de los principales grupos del sector de la distribución alimentaria, mayoristas de carne y una buena cantidad de carniceros artesanos, además de muchas ganaderías que sacrifican para autoconsumo.

Cabe destacar el carácter innovador de este matadero y su compromiso inversor, algo que se manifiesta en hechos como ser el único en Asturias que cuenta con la certificación de la norma internacional ISO 22000 de gestión de seguridad alimentaria. Esto permite un control más eficiente y exhaustivo de los riesgos relativos a la seguridad alimentaria, asegurando la calidad de los productos ofrecidos a los consumidores, lo cual aumenta su confianza y el interés por estos.

1.500.000 euros para mejorar el servicio y la sostenibilidad

Las inversiones realizadas han alcanzado el millón y medio de euros y se han realizado teniendo en cuenta dos aspectos que la empresa considera prioritarios: asegurar un servicio de calidad y favorecer la sostenibilidad y la integración en el entorno.

Esto ha llevado a realizar inversiones para modernizar las líneas de frío de las cámaras de oreo y conservación, así como instalar una nueva central de frío, lo que ha permitido garantizar el nivel adecuado de enfriamiento y la calidad sanitaria de los productos procesados.

Igualmente, se han realizado numerosas inversiones para mejorar la línea de vacuno y equino, así como la renovación completa de las líneas de ovino y porcino. Dichas inversiones también han permitido que se cumplan los requerimientos más exigentes de bienestar animal y que se optimicen ciertos procesos para ofrecer un servicio más eficaz.

Economía circular: de residuo (problema) a energía (oportunidad)

Uno de los capítulos que ha requerido más recursos ha sido la instalación de un

sistema de biodigestión de los residuos que se producen con la actividad diaria, en un claro ejemplo de lo que los especialistas denominan economía circular. Esta actuación consiste en utilizar los restos para producir biogás, el cual se reutiliza después en los procesos internos del matadero, algo que convierte nuevamente al macelo gijonés en el primero de Asturias y uno de los primeros de España en reducir los residuos produciendo un combustible ecológico.

Esta inversión se ha dividido en tres partes. La primera consistió en la renovación completa de la depuradora con la instalación y conexión de los sistemas de biodigestión. En la segunda, se sustituyeron los equipos que funcionaban con gasoil por otros que empleaban gas, lo que supuso una reducción notable de las emisiones de CO₂ y la eliminación de otros contaminantes como el azufre. Por último, se conectaron ambos equipamientos para la utilización del gas verde producido en el matadero.

La realización de estas inversiones ha contado con el apoyo económico del Ayuntamiento de Gijón y de la Consejería de Medio Rural y Cohesión Territorial del Principado de Asturias a través de las líneas de subvenciones públicas de ambas administraciones.



Asturias, declarada zona libre de tuberculosis bovina por la Unión Europea

Las campañas de saneamiento se mantendrán en toda la cabaña ganadera para prevenir posibles brotes

Asturias ha sido declarada zona libre de tuberculosis bovina por la Unión Europea. La medida supone un importante paso para la sanidad animal de la región, puesto que, entre otras ventajas, las ganaderías no tendrán que realizar pruebas a los animales para su venta o para ir a pastos de otras comunidades.

Según recoge el *Diario Oficial de la Unión Europea*, «España presentó a la Comisión información que demuestra que la comunidad autónoma del Principado de Asturias cumple las condiciones establecidas en el Reglamento Delegado (UE) 2020/689 para el reconocimiento del estatus de libre de enfermedad con respecto a la infección por el complejo *Mycobacterium tuberculosis*», y concluye que «dicha comunidad autónoma debe figurar como zona libre de infección».

Asturias lleva desde 2017 con una prevalencia de la enfermedad en la cabaña ganadera inferior al 0,1 %, cuando el Gobierno central establece como requisito mínimo llevar tres años consecutivos por debajo de ese baremo para ser zona libre de tuberculosis bovina. Por eso, la Consejería de Medio Rural y Cohesión Territorial inició en junio los trámites para obtener esta declaración de forma oficial.

La directora general de Ganadería y Sanidad Animal, Rocío Huerta, ha señalado que, a pesar de estos buenos resultados, es imprescindible no bajar la guardia, por lo que en los dos próximos años se mantendrán igualmente las campañas de saneamiento en toda la cabaña ganadera con el objetivo de prevenir posibles brotes. También se dará continuidad a la vigilancia pasiva en los mataderos y a los controles que se venían realizando en la fauna silvestre.

Al igual que Asturias, toda la comunidad gallega también ha sido declarada zona libre de tuberculosis bovina.

El origen de las campañas oficiales contra la tuberculosis bovina en Asturias se remonta a la década de los años 80 del siglo pasado y son obligatorias para todas las explotaciones desde 1986. El programa de erradicación es una normativa de ámbito nacional, elaborada por el Ministerio de Agricultura en colaboración con todas las comunidades y aprobado por la Unión Europea.



El Gobierno da luz verde a destinar 345 millones para fomentar la modernización del sector

El Consejo de Ministros ha aprobado dos reales decretos por los que se establecen las bases reguladoras para la concesión de ayudas para sendas líneas de inversiones destinadas a la transformación ambiental y digital del sector agrícola y ganadero que suman un total de 345 millones de euros entre los años 2021 y 2023. Estas subvenciones financiarán actuaciones contempladas dentro del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia (PRTR), por lo que serán financiadas con fondos del instrumento europeo de recuperación Next Generation EU.

Una de las dos líneas de ayudas aprobadas irá destinada a subvencionar inversiones en materia de bioseguridad en sanidad animal y vegetal con un presupuesto total para las tres anualidades de 38 millones de euros, de los que 12,6 millones de euros corresponden a 2021. En cuanto a la segunda línea de ayudas aprobadas, en materia de sostenibilidad y competitividad de la agricultura y la ganadería, la asignación presupuestaria

total para el conjunto de los tres años es de 307 millones de euros. Para este año son 102,758 millones.

Este paquete de estímulos destinado a promover la inversión privada contribuirá a mejorar la resiliencia del sector y su competitividad, al tiempo que se favorece la consecución de los

Las subvenciones serán financiadas con cargo a los fondos europeos Next Generation EU

objetivos del clima, la conservación del medioambiente y la descarbonización del sector agrícola y ganadero. Serán subvencionables las actuaciones que se realicen y cumplan los requisitos establecidos hasta la finalización, el 31 de diciembre de 2023, de la vigencia de los programas. Los beneficiarios de estas ayudas podrán ser titulares de explota-

ciones agrícolas o ganaderas, así como empresas de servicios agronómicos.

En la concesión de las ayudas se priorizarán, con carácter transversal, los planes de inversión conjuntos que integren un mínimo de cinco solicitudes de proyectos de inversión y las inversiones colectivas promovidas por parte de entidades asociativas y empresariales del ámbito agrario reconocidas. Además de aquellos solicitantes que tengan la condición de joven agricultor o pertenezcan a una entidad asociativa prioritaria, y las explotaciones en titularidad compartida de acuerdo con la Ley 35/2011, de 4 de octubre.

A estos criterios generales se suman otros específicos en función de cada uno de los cuatro programas de apoyo que persiguen priorizar cuestiones como la concesión de ayudas a proyectos de inversión que propicien el uso en común redundando en un mayor impacto de las acciones o que favorezcan la sostenibilidad medioambiental e impulsen la competitividad del sector agrario.



El caballo de aptitud cárnica sigue al alza

La asociación de criadores de equino de Asturias afianza el proyecto de venta conjunta de potros

La Asociación de Criadores de Ganado Equino de la Montaña Asturiana (ACGEMA) cuenta con más de 850 socios y superan los 2.500 caballos de aptitud cárnica

Hace ya más de una década que se fundó la Asociación de Criadores de Ganado Equino de la Montaña Asturiana (ACGEMA) con el objetivo de aunar esfuerzos para defender el sector y a los ganaderos de equino de vocación cárnica de la región. A lo largo de estos años, el colectivo ha dado un salto cuantitativo en cuanto al número de socios y hoy en día ya son más de 850 ganaderos. Adrián Lagar es el presidente de la asociación, además de ganadero y apasionado de los caballos.

Desde 2010, año en el que se creó la asociación, se han dado pasos importantes para lograr el reconocimiento de la raza. No es sencillo y detrás hay mucho trabajo y esfuerzo. «Es nuestra principal batalla, queremos que se reconozca la sin-

gularidad del caballo asturiano», sostiene Lagar. Como colectivo siguen apostando por la calidad y el manejo que se hace en el Principado del equino de la montaña asturiana y están convencidos de que a medio plazo se logrará el objetivo.

Además del reconocimiento racial, ACGEMA tiene otros objetivos fundamentales: «Abaratar el precio del microchip de identificación y pelear por los baremos del lobo, no puede ser que te paguen 295 euros por potro, nuestros animales valen mucho más vivos que muertos. Los daños que tenemos los ganaderos tienen que ser indemnizados como corresponde, nosotros defenderemos el valor real de nuestros animales», señala Lagar.

ACGEMA es un colectivo que siempre está buscando fórmulas que favorezcan a los ganaderos. Por eso, la asociación piensa en la creación de una marca de calidad con sello de carne ecológica, algo «que ya tenemos si tenemos en cuenta el manejo extensivo de nuestras explotaciones». A largo plazo está la consolidación de la raza y la obtención de la Indicación Geográfica Protegida, «algo que tenemos en mente, pero para más adelante», indica el presidente de ACGEMA.

Logros

Afianzar el proyecto de venta conjunta es otra de las iniciativas que quieren seguir potenciando desde ACGEMA, que desde hace unos meses tiene un acuerdo con un cebadero de Navarra, el mayor de España. El próximo 25 de noviembre realizará una nueva carga. Será en Grado. En la última, también en la villa moscona, se vendieron 114 potros. «Lo que hacemos es agrupar la venta de potros de todos los socios. Marcamos un día y lugar de carga y los ganaderos, previa inscripción, llevan allí sus animales. Se pesan, se cargan en el camión y al día siguiente tienen la transferencia hecha», explica Lagar.

Este año llevan dos días de carga y los precios se han incrementado de manera significativa. La primera venta conjunta tuvo lugar en noviembre de 2020 y el precio fue de 2,40 euros el kilo de potro vivo; en la última ascendió a 2,80. «Lo que queríamos era quitar todos los intermediarios y establecer un precio de mercado, estamos en un momento dulce en cuanto al valor de los animales», añade. Un dato: el año pasado se vendieron a través de esta modalidad alrededor de 160 equinos y solamente en este otoño ya suman más de 170, «y lo que queda». Además, para ayudar al

socio, se está intentando agrupar animales por zonas para que el transporte de los animales se pueda abaratar. Resaltar además que no se centran únicamente en potros, sino que dan salida a yeguas y caballos.

ACGEMA cuenta con 850 socios, que suman más de 2.500 equinos de aptitud cárnica, aunque lo cierto es que Asturias tiene muchos más ganaderos dedicados al caballo. «Existe demanda, aunque es verdad que el consumo aquí es menor, todo va para fuera». Bélgica, Suiza e Italia son grandes consumidores de carne de potro.

Pero ¿cómo es el equino asturiano? Es un animal corpulento, de extremidades cortas y fuertes adaptadas a la montaña asturiana donde se cría. Tiene una cabeza proporcionada, cuello desarrollado y grupa doble o corazón. La buena adaptación de los animales al medio, debido a su gran rusticidad, favorece un manejo de los animales muy sencillo. Además, ayudan al mantenimiento de los montes, que se perderían por el deterioro y la invasión de arbustos en poco tiempo y así reducen el riesgo de incendios. «Nuestro caballo es singular y además su carne es de las mejores del mercado», concluye Lagar.



Abaratar el precio del microchip de identificación y pelear por los baremos del lobo son objetivos prioritarios para el colectivo



Protección sostenible





El ritual que marca la sidra

El Consejo de la DOP Sidra de Asturias estima una cosecha para este año de 30.000 toneladas de manzana

Como si de una bonita estampa asturiana se tratara, desde octubre y hasta incluso principios de diciembre, es fácil ver en las pomaradas a trabajadores recogiendo a mano la manzana. De allí se lleva a los lagares donde, una vez seleccionada, se tritura o maya para facilitar el trabajo de las prensas por las que saldrá el mosto, que pasa a los toneles en los que se inicia su fermentación. El proceso es siempre el mismo y parte de la cosecha de manzana. «Es como un ritual», indica Arturo González, responsable de Sidra Peñón. En Albandi llevan recibiendo manzana desde hace ya varias semanas. Arturo augura una buena cosecha en un año de mucha fruta. En parte por la vecería de los manzanos, que provoca cosechas generosas los años im-

pares. 2021 no iba a ser menos y se estima que se recogerán alrededor de 30.000 toneladas de manzana de sidra, algo que cubrirá la demanda de los lagareros.

El Consejo Regulador de la DOP Sidra de Asturias auguraba una cosecha superior a la de 2017, un año récord donde se recogieron 35 mil toneladas. No será así, pero 2021 será un buen año con 30.000 toneladas de manzana, que se traducirán en 30 millones de litros de sidra. Los lagares llevan varias semanas con la producción con las primeras partidas de la cosecha y sus propietarios son optimistas de cara a la nueva temporada.

Si el coronavirus marcó campañas anteriores, esta viene con la preocupación del alza de precios de la energía y el problema de abastecimiento de determinadas materias. Por ejemplo, el suministro de botellas de vidrio está garantizado al ser un producto reutilizable que, sin embargo, requiere compras anuales de alrededor de seis millones de estos envases para compensar los que se pierden cada año por roturas o no devolución, pero no así los tapones de corcho.

En cifras

La sidra bajo la etiqueta de la DOP se produce con 76 variedades de manzana típica asturiana, en 950 hectáreas de pomaradas, de 372 cosecheros y en 34 lagares registrados y sometidos a control. Uno de ellos es Sidra Peñón, que tiene una producción anual de alrededor de 1,5 millones de litros, de los cuales 150.000 corresponden a DOP Sidra de Asturias. En cifras, de las instalaciones de Albandi salen alrededor de dos millones de





botellas de sidra, que corresponden a otros tantos de kilos de manzana. Y es precisamente este producto el que hace diferente a Peñón. «Nuestra sidra tiene personalidad propia, mantiene una calidad lineal durante todo el año», asegura Arturo. Esto es debido a la manzana que utilizan en su elaboración. Y es que «apostamos siempre de productores de zonas altas de montaña que aportan a la sidra unos taninos que la hacen diferente a otras», añade.

Los lagares siguen recibiendo manzana para la elaboración de sidra, que llegará al consumidor a mediados del año que viene. Y, como la cosecha, también se espera una buena sidra en 2022, aunque para comprobarlo hay que esperar aún varios meses.

La sidra DOP se elabora en 34 lagares con 76 variedades de manzana asturiana, en 950 ha de pomaradas de 372 cosecheros

¿Sede?

sidra Peñón

Visita nuestra tienda online
Teléfono: 985 870 228 — Email: [nuestrolagar@sidrapenon.es](mailto: nuestrolagar@sidrapenon.es)
Albandi 21, Carreño. 33492, Asturias.

www.sidrapenon.com

El primer *mapa* del microbioma español confirma los beneficios de la dieta mediterránea

El estudio ha sido aprobado por el Comité Ético de Investigación Clínica del Hospital Clínico San Carlos de Madrid

Los españoles de más de 40 años y sexo femenino presentan una microbiota más rica y diversa que los hombres jóvenes de nuestro país. Esta es una de las principales conclusiones del *Proyecto del microbioma español*, elaborado por investigadores y científicos de la Cátedra UCM/ Central Lechera Asturiana de Formación e Investigación en Nutrición y Educación para la Salud, adscrita al Departamento de Medicina de la Universidad Complutense de Madrid, y financiado por el Instituto Central Lechera Asturiana para la Nutrición Personalizada (ICLANP).

En Europa existían, hasta la fecha, únicamente cuatro estudios de microbioma intestinal procedente de personas sanas: Reino Unido, Alemania, Países Bajos y Bélgica. El elaborado en España es el primero realizado en un país mediterráneo y que arroja determinantes conclusiones sobre la dieta mediterránea.

El *Proyecto del microbioma español* se diseñó en 2018 y, un año más tarde, en 2019, fue aprobado por el Comité Ético de Investigación Clínica (CEIC) del Hospital Universitario Clínico San Carlos de Madrid. Desde entonces, y durante dos años se ha llevado a cabo el proceso de reclutamiento de voluntarios y análisis de muestras, superando los obstáculos de la pandemia. Los cien-

tíficos han trabajado con muestras que han aportado al estudio alrededor de 70 millones de datos.

Edad, sexo y hábitos saludables

El estudio constata una pérdida más acentuada de microorganismos beneficiosos (como bifidobacterias) con la edad. No obstante, los autores del estudio señalan que «aunque la edad es un factor clave para comprender el microbioma intestinal de la población española, cabe señalar que los cambios taxonómicos asociados con el envejecimiento pueden no ser directamente atribuibles a la edad en sí, sino a los diferentes hábitos dietéticos y de estilo de vida en los diferentes grupos segmentados por edades».

Los resultados confirman «claramente la asociación entre algunos de los alimentos que caracterizan la dieta mediterránea (verduras y frutos secos, básicamente) con la abundancia de taxones bacterianos que, a su vez, se asocian a beneficios para la salud».

El estudio demuestra que los hábitos alimentarios dependen del sexo y la edad: en las mujeres se detectaron los patrones dietéticos más saludables, mientras que las personas jóvenes informaron un mayor consumo de alimentos o grupos de alimentos menos saludables. «Esto sugiere que la adherencia a la dieta mediterránea en España está disminuyendo entre los jóvenes, lo que podría tener un impacto negativo en el estado de salud y la composición del microbioma intestinal de la población española», aseguran los científicos autores del estudio.

Alimentos beneficiosos

España suele ser considerada como un ejemplo paradigmático de la dieta mediterránea, que se ha relacionado con múltiples efectos beneficiosos. El estudio determina cómo el consumo de diferentes alimentos o grupos de alimentos influye en la composición del microbioma fecal.

El sexo masculino mostró una mayor abundancia de *Faecalibacterium*, una de las bacterias comensales más abundantes e importantes de la microbiota humana, que descomponen los carbohidratos complejos, especialmente los almidones resistentes, como las legumbres y los cereales integrales sin procesar. Algunos estudios han sugerido que tener *Faecalibacterium* en nuestro intestino puede protegernos de la enfermedad inflamatoria intestinal, particularmente enfermedad de Crohn, o la obesidad, asma o depresión.

Otro de los aspectos constatados tras el análisis científico es «una correlación positiva entre *Bifidobacterium* y la ingesta de lácteos, y se comprobó una asociación entre yogur, galactosa y lactosa con mayor abundancia de *Streptococcus thermophilus*,

que coincidió con nuestra observación de una correlación positiva entre el género *Streptococcus* y el consumo de yogur en la cohorte española». En este sentido, llama la atención que, por comunidades autónomas, Asturias y Castilla y León registraron una mayor abundancia de bacterias lácticas.

Las nueces fueron el grupo de alimentos con mayor número de asociaciones beneficiosas en nuestro intestino, lo cual es lógico, pues los frutos secos en general son ricos en fibra y polifenoles, y se ha demostrado ampliamente que ambos modulan la función y composición de la microbiota intestinal.

Diferencias entre la Península y las islas

Además, el estudio ha detectado diferencias significativas entre el microbioma de los ciudadanos de la Península y los de las islas. Las muestras de los residentes en La Rioja y Navarra reflejaron una composición del microbioma más sano y rico en bacterias beneficiosas para la salud, mientras que los de Baleares presentan menos abundancia de microbiota saludable.

Los resultados de este estudio suponen un gran paso en el conocimiento del papel de la microbiota de cada individuo en aspectos como el procesamiento de nutrientes, la producción de vitaminas, la presencia de genes de resistencia a antibióticos.

Según el doctor Luis Collado, director de la Cátedra Universidad Complutense de Madrid/Central Lechera Asturiana de Formación e Investigación en

Nutrición y Educación para la Salud, «conocer la composición de la comunidad microbiana de intestino es fundamental para entender y poder actuar sobre los procesos relacionados con la nutrición y su repercusión sobre la salud. El *Proyecto del microbioma español* es pionero a la hora de intentar establecer un mapa de la flora intestinal de la población española sana. Este proyecto abrirá nuevas líneas en el desarrollo de la Medicina y de la Nutrición de precisión, de forma que en un futuro ya presente podamos individualizar las actuaciones médicas y nutricionales para cada una de nosotros».

Para Marta Hernández, directora del Instituto Central Lechera Asturiana para la Nutrición Personalizada, «este estudio es todo un hito ya que el microbioma español no era conocido y todas las secuenciaciones que se realizaban hasta ahora se comparaban con poblaciones que no tenían nada que ver con la española. Está en nuestro propósito continuar ofreciendo a la sociedad productos naturales y servicios que mejoren la salud y la calidad de vida de las personas, algo a lo que contribuimos a través de este estudio, que además está totalmente alineado al ODS 3 de Naciones Unidas. En definitiva, el estudio del microbioma español es un paso muy importante para avanzar en el bienestar y la salud desde la alimentación».

Central Lechera Asturiana, a través de su Instituto de Nutrición Personalizada, ha finalizado el primer y único estudio del mapa de microbiota española con más de 500 participantes y 70 millones de datos



La receta

Crema de calabaza

INGREDIENTES

- 500 g de calabaza
- 1 cebolla
- 300 ml de leche semidesnatada Central Lechera Asturiana
- Jengibre fresco
- 2 dientes de ajo
- 2 patatas
- Coco rallado
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Agua

Las cremas de verduras son una opción saludable, rápida y rica. Es un plato muy nutritivo y muy fácil de tomar. En este caso vamos a preparar una deliciosa crema de calabaza. Es una opción clásica que podemos tomar caliente en invierno o fría cuando suben las temperaturas. Su sabor dulce encanta a todo el mundo y con un poco de coco rallado tenemos el toque perfecto para una explosión de sabores.

Elaboración

- En primer lugar, cortar la cebolla y poner a sofreír en una olla con aceite de oliva virgen extra. Incorporar los dos dientes de ajo cortados a la mitad y un trozo de jengibre.
- A continuación, limpiar la calabaza y cortar

en dados grandes, al igual que las patatas. Incorporarlas a la olla, salpimentar y dejar sofreír dos minutos.

- Cubrir los ingredientes con el agua y la leche semidesnatada Central Lechera Asturiana y tapar la olla.
- Dejar que se cocinen los ingredientes durante unos 20 minutos, hasta que la verdura esté blanda y pasar la batidora hasta que quede una crema fina. Si nos ha quedado muy espesa podemos añadir un poco más de agua y leche hasta conseguir la consistencia que consideremos óptima.
- Para emplatar podemos utilizar unos cuencos y espolvorear un poco de coco rallado. ¡Y a disfrutar!

2021

Seguro de ganado

Vacuño

de reproducción y producción

Se podrá fraccionar
el pago de la prima
en 4 veces.



agroseguro



Incluye saneamiento ganadero.
Asegure la fertilidad de su explotación.

¡Gracias!

PORQUE, DURANTE LA CRISIS DE LA COVID-19, CONTINUÁIS
A PIE DE CAMPO GARANTIZANDO NUESTRO ABASTECIMIENTO

PARA SUSCRIBIR SU SEGURO DIRÍJASE A: • MAPFRE ESPAÑA CÍA. DE SEGUROS Y REASEGUROS • CAJA DE SEGUROS REUNIDOS (CASER)
• AGROPELAYO SOCIEDAD DE SEGUROS S.A. • SEGUROS GENERALES RURAL • ALLIANZ, COMPAÑÍA DE SEGUROS • PLUS ULTRA
SEGUROS • HELVETIA CÍA. SUIZA S.A. DE SEGUROS • CAJAMAR SEGUROS GENERALES S.A. • MUTUA ARROCERA, MUTUA DE SEGUROS
• GENERALI DE ESPAÑA, S.A. SEGUROS • FIATC, MUTUA DE SEGUROS Y REASEGUROS • SEGUROS CATALANA OCCIDENTE • SANTALUCÍA
S.A. CÍA. DE SEGUROS • MUSSAP, MUTUA DE SEGUROS • AXA SEGUROS GENERALES • BBVA ALLIANZ DE SEGUROS Y REASEGUROS,
S.A. • REALE SEGUROS GENERALES • MGS SEGUROS Y REASEGUROS S.A.



«A una guisandera la define la cocina a fuego lento»

Pili Ramos

Guisandera

ENTREVISTA

por JUAN NIETO

«Asturias tiene una de las mejores despensas del mundo y además la sabemos cocinar»

Como guisandera lleva a gala uno de los principios básicos para entrar en el club: transmitir las sensaciones y sabores de los platos que elaboraban a fuego lento en cocinas de carbón madres y abuelas. Se trata de Pili Ramos, de Los Pomares (avenida de Portugal), en Gijón. Licenciada en Geografía e Historia, vivió desde pequeña el mundo de la hostelería ya que sus padres regentaban una sidrería, El Parrochu. Ahora son su hermano Jorge, apodado *el Parrochín*, y ella quienes llevan las riendas del negocio. Platos de cuchara, a fuego lento, son parte de las señas de identidad de la cocina de Pili Ramos y Los Pomares. La guisandera, que es una de las participantes del libro de Central Lechera Asturiana sobre el queso, defiende la gastronomía asturiana y su despensa, a la que define «como de auténtico lujo».

J. N.— ¿Cómo comenzó en el mundo de la hostelería y en la cocina?

P. R.— Toda la vida tuvimos negocio de hostelería. Mis padres, los dos, cocinaban muy bien y yo siempre me dediqué a la hostelería. Estudié, me licencié en Geografía e Historia, pero nunca ejercí. Mi madre enfermó de cáncer y fue cuando me metí yo en la cocina, porque hasta entonces estaba donde se me necesitara.

J. N.— ¿Siempre le gustó o fue un poco obligada por las circunstancias?

P. R.— No, no, siempre me gustó la cocina. Estaba predestinada a esto, a la cocina, a la hostelería. Lo viví desde pequeña con mis padres, es algo muy atávico. Son muchas sensaciones, muchos olores, recuerdos. Mi abuela también era una gran cocinera, de las guisanderas de antes que iban con el cuchillo en mano y mataba, cocinaba y todo.

J. N.— ¿Quién fue su maestra?

P. R.— Aprendí de mi madre y de mi padre. Y de muchas señoras del pueblo. Vivo en la zona de la Marina y aprendí de muchas vecinas del pueblo. Allí somos como una familia. En los pueblos



«En Los Pomares prima el producto, aquí trabajamos guisos, pescados y mariscos. Es una sidrería de gente fiel, de casa»

terminas desarrollando unas relaciones que no se dan en la ciudad y que creo que hoy en día se están perdiendo.

J. N.— En 2015 entró a formar parte del Club de Guisanderas, ¿verdad?

P. R.— Sí, mi caso es curioso. Normalmente, para entrar en el club tiene que proponerte alguien, pero yo envié una carta al club. A mí nadie me apadrinó. Es cierto que me conocían y que cumplía todos los requisitos. Yo quería entrar en el club porque mi cocina es de guisandera. Me aceptaron y hasta aquí.

J. N.— ¿Qué es una guisandera?

P. R.— Una guisandera... lo que la define es la cocina de fuego lento, la cocina de amor, la cocina de antes, la cocina de esos guisos de toda la vida, de esas recetas que durante un tiempo parecía que quedaron obsoletas y ahora hace tiempo que empezaron a recuperarse por movimientos como el nuestro y por la demanda. Porque, como yo digo, a la gente siempre le van a gustar unas buenas lentejas o pote o fabada. Después hay espacios para todo tipo de cocinas y gustos.

J. N.— ¿Tradicción y vanguardia están reñidos?

P. R.— No, para nada. Se puede ser guisandera e innovar. Yo por ejemplo innovo poco. Mis recetas y cocinado son como los que puedes hacer tú en tu casa.

J. N.— ¿Quién está detrás de Los Pomares?

P. R.— Mucha gente, todos los trabajadores, que formamos una familia. Pero, bueno, estamos mi hermano Jorge, que se ocupa de la sala y de la sidra, y yo de la cocina. Formamos un buen

tándem. A mi hermano se le conoce como el Parrochín. De pequeño era menudo y el periodista Tico Medina lo bautizó con ese mote por una sidrería que teníamos antes que se llamaba El Parrochu. Hoy en día mucha gente le conoce como el Parrochín. Fue campeón de escanciadores varias veces. Él, campeón de sidra, y yo de la fabada, que ganamos el concurso a la mejor fabada del mundo en 2015. Y después, Los Pomares es una sidrería de gente muy fiel, gente de casa.

J. N.— ¿Qué platos definen a Los Pomares?

P. R.— Aquí lo que prima es la materia prima. Trabajamos los guisos, pescados y mariscos del Cantábrico. También carnes, parrilla, pero lo que nos define es que se trata de una cocina de producto. Yo lo digo muchas veces, para mí Asturias tiene una de las mejores despensas del mundo y además la sabemos cocinar. Tenemos a nuestra disposición un lujo, tenemos de todo y de lo mejor.

J. N.— ¿Y está valorada la gastronomía asturiana?

P. R.— Poco a poco sí, cada vez se va valorando más, pero hay mucho camino que recorrer. A los asturianos nos cuesta creernos lo que tenemos. A mí, por ejemplo, me da pena que gente de Gijón o cualquier pueblo pesquero no sepa que el besugo es un pescado de verano. Que me lo diga uno de Castilla, vale; pero ¿alguien de aquí?... También es un poco cultural, pero creo que debemos empezar a estudiar más lo nuestro. Eso no pasa en otras comunidades. Tenemos que creérnoslo más.

J. N.— ¿Cuál es su plato preferido?

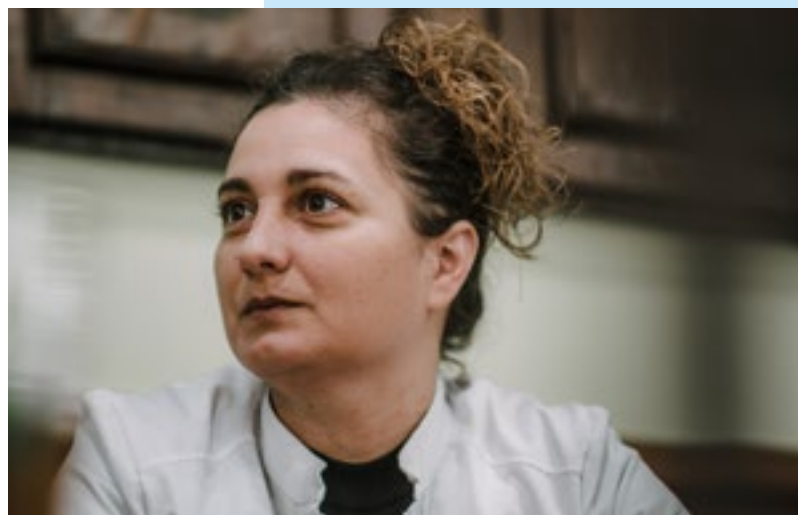
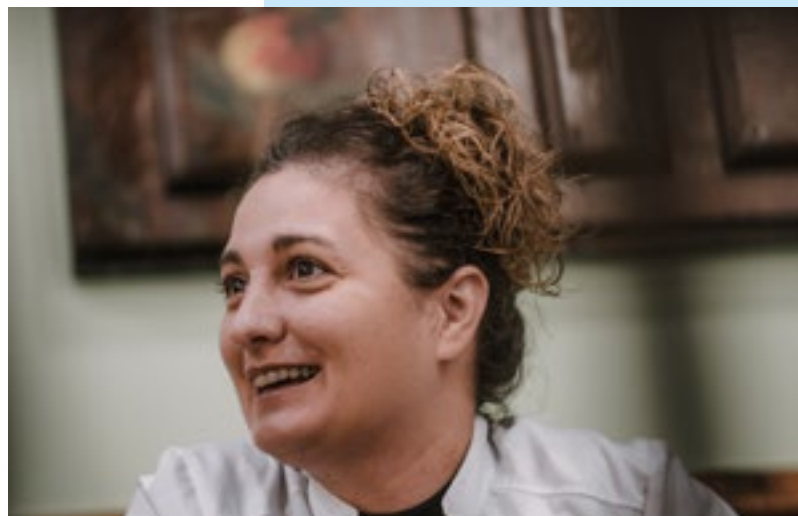
P. R.— No tengo, a mí los platos que más me gusta cocinar son los que jamás volveré a hacer, la cocina de aprovechamiento. Los de hoy, que quedó esto y esto, y a ver qué me invento.

J. N.— Es algo también de guisandera, ¿verdad?

P. R.— Sí, puro y duro, hay que buscarse la vida con cuatro cosas. Antes no había todo lo que tenemos hoy en día.

J. N.— ¿Ha llevado la cocina asturiana lejos de Asturias?

P. R.— Estuve en Guinea cocinando fabes y les encantaba la morcilla, se volvían locos, algo que me sorprendió. Después estuve por varias ciudades de España como Granada, que es donde vamos todos los que ganamos el concurso a la mejor fabada del mundo.





Raúl Bernardo Suárez, ganador de la segunda edición del Campeonato Amateur del Auténtico Cachopo Asturiano

*El ovetense seduce al jurado con su elaboración
y se lleva el premio de 3.000 euros*

El ovetense Ricardo Bernardo Suárez ha sido el ganador de la segunda edición del Campeonato Amateur del Auténtico Cachopo Asturiano organizado por Central Lechera Asturiana, en colaboración con IGP Ternera Asturiana y Onda Cero. Diez cocineros compitieron en la final celebrada en el espacio Trascorrales de Oviedo. Tras una larga deliberación, Raúl Bernardo Suárez se llevó la chaquetilla de ganador y un premio en metálico de 3.000 euros.

Con su *Cachopo Camín de Urriellu*, el concursante logró seducir al jurado del que formaba parte el cocinero Juanjo Cima

(Las Tablas del Campillín), 18 veces campeón de cachopos de Asturias, Elena Cebada (directora técnica de Ternera Asturiana IGP) y Manuel Rodríguez (Maestro Quesero de Central Lechera Asturiana).

Para su elaboración, Raúl Bernardo utilizó el queso de Cebrales Cueva del Molín, el más premiado de los World Cheese Awards con siete medallas, y las lonchas de queso XXL Especial para Cachopo de Central Lechera Asturiana. La receta se completaba con jamón de gochu asturcelta, pan rallado de centeno y escanda y ajo negro.

A family consisting of a man, a woman, and three children are walking together in a public square. The man and woman are wearing blue face masks. The man is carrying a young boy on his shoulders, and the woman is carrying a baby in a white carrier. A young girl is walking in front of them, holding the man's hand. The background shows other people walking in the square.

ASTURIAS

es hora de volver TU RESPONSABILIDAD

ES EL IMPULSO QUE NECESITAMOS

**GOBIERNO DEL
PRINCIPADO DE ASTURIAS**

#AsturiasResponsable



CTIC apuesta por Peón, la primera aldea 4.0 de Asturias

REPORTAJE

por PALOMA LLANOS

Poner la tecnología al servicio del medio rural. Es el objetivo que perseguía el Centro Tecnológico de la Información y la Comunicación de Asturias (CTIC) cuando decidió iniciar su proyecto en una finca, el Poreñu, junto a la escuela de Peón, en Villaviciosa. Buscaban un lugar para experimentar con las nuevas tecnologías e iniciar proyectos que mejorasen la calidad de vida de los vecinos de la zona rural y de las empresas que tiene su sede en la Asturias verde. La finca fue una herencia de Ramón Álvarez de Arriba, un vecino de Peón que emigró a Cuba, donde consiguió una gran fortuna. En su legado, a comienzos del siglo XX, donó el Poreñu y sus 17.000 metros cuadrados para la creación de un centro de formación agraria y una escuela agrícola. En el año 2019 la Fundación Ramón Álvarez de Arriba se extingue, pero antes decide donar el Poreñu al CTIC, que encontró en esta finca, mirando hacia el valle de Peón, junto a la antigua escuela, el lugar idóneo para su proyecto.

El Centro Tecnológico y de Innovación en el Medio Rural Ramón Álvarez de Arriba, también denominado CTIC RuralTech, se presentó en sociedad el pasado mes de septiembre. La puesta de largo contó con la presencia de los vecinos y vecinas del pueblo, ya que una de las aspiraciones del CTIC es involucrarles en los proyectos que allí se vayan desarrollando, convertirlos en los verdaderos protagonistas de esta *nueva aldea global del siglo XXI*. Una docena de personas trabajan ahora mismo en el centro, pero nos apunta su director, Pablo Priesca, que aún están en proceso de expansión. El equipo de empleados está volcado ahora en proyectos de innovación tecnológica aplicados a la vida rural. Es el caso de la colaboración con el Hospital Covadonga, en Gijón. Junto a este hospital iniciaron ya hace meses el programa de teleasistencia

a habitantes de Peón (Villaviciosa) y Asiegu (Cabriles). Unos 200 vecinos reciben, a través de un dispositivo con conexión a internet, asistencia médica de calidad en atención primaria y urgencias. Este servicio no sustituye, ni así lo pretenden, la asistencia sanitaria presencial. Se trata de un sistema integral remoto de salud con el que se les hace un seguimiento a los pacientes de estos dos pueblos que se ahorran el desplazamiento al mismo tiempo que se previenen distintas patologías por el contacto asiduo con ellos.

Innovación tecnológica frente a la despoblación rural

Pero el centro CTIC RuralTech no es tan solo un equipamiento donde se desarrolla y se experimenta con tecnología. Pablo Priesca, director del CTIC, asegura que «se trata de un centro de pensamiento sobre nuevas ruralidades. La tecnología es tan solo una herramienta. Pero para que esa herramienta procure soluciones hay que conocer la problemática. En Peón utilizamos la tecnología aplicada al mundo rural, pero conociendo antes los problemas y las necesidades de quienes residen y trabajan en este entorno».



En Asturias, como en el resto de España, está en auge el asunto del reto demográfico, el reto de conseguir aumentar la población fuera de los núcleos urbanos de los municipios, de evitar la despoblación del medio rural. La solución la han apuntado ya quienes siguen viviendo en las zonas más despobladas. Sería tan sencillo como procurar servicios a quienes quieren quedarse a vivir en el campo y desarrollar su trabajo en el sector primario. Pero para que esto ocurra, las necesidades de los ciudadanos y ciudadanas deben estar cubiertas de forma razonable. La vivienda, el empleo, la educación, los servicios sanitarios y sociales, el aprovisionamiento de víveres, el ocio y la cultura deben estar a su alcance, como lo están en las ciudades. «De lo que se trata —apunta Pablo Priesca— es de que la tecnología se incorpore a estas funciones. Y lo estamos viendo con la compra por internet, la educación (que durante el confinamiento pasó a ser *on-line*) o la sanidad. La tecnología debe ser la herramienta que facilite todo esto y mejore la calidad de vida de las personas en el medio rural».

La tecnología al servicio de la agricultura y la ganadería

Los investigadores del CTIC RuralTech intentan hibridar el conocimiento tradicional del campesino y la innovación tecnológica. La gente que vive del campo ya tiene amplios conocimientos sobre biodiversidad, cambio climático o sostenibilidad. Llevan años trabajando sobre este asunto. Se trata de mejorarlo, según Priesca: «Imagínate una plantación de *fabes* que puedas

Pablo Priesca, director del Centro Tecnológico de la Información y la Comunicación de Asturias (CTIC), en una visita a la aldea de Peón

tener sensorizada y estés continuamente recibiendo datos sobre la humedad y temperatura del suelo, sobre las características físicas y ambientales para saber, después, cuál debe ser el nivel de intervención».

La innovación tecnológica no se aplica tan solo al campo. La ganadería también saca beneficios de este proyecto de innovación tecnológica. El director del CTIC nos explica: «Ya hay empresas con el ganado monitorizado. Así se sabe en todo momento dónde se encuentran las vacas, en qué punto del monte. Si no se produce ningún movimiento durante un largo periodo de tiempo, eso quiere decir que al animal le ha pasado algo». Hay algún ganado que lleva un collar que permite medir el nivel de estrés y, cuando una vaca de se pone de parto y ese nivel de estrés se multiplica sustancialmente, el ganadero recibe un aviso y puede asistirlo».

En julio comenzó a funcionar el Centro Tecnológico y de Innovación en el Medio Rural Ramón Álvarez de Arriba, pero aún se encuentra en fase de lanzamiento. Queda mucho camino por delante para aprovechar el conocimiento tradicional del campo y combinarlo con las nuevas tecnologías. Una fusión que, sin duda, mejora la productividad y, sobre todo, las condiciones de vida que tienen los vecinos y vecinas del entorno rural. Es la fórmula perfecta para que los aldeanos y las aldeanas asturianas no quieran abandonar el pueblo y los urbanitas se sientan atraídos y hagan de la Asturias rural su nuevo proyecto de vida. De esta forma, sin duda, ganamos todos.





Otoño, tiempo de castañas

Asturias es tierra de castañas, un fruto al que rinden culto y le dedican un festival en Arriondas y Las Regueras

El frío y el viento advierten de la llegada de las castañas, un producto que forma parte de las señas de identidad de varias localidades asturianas. No en vano, por ejemplo, a ella le dedican jornadas y festivales en Arriondas y Las Regueras, entre otras. En Asturias, la llegada del otoño se celebra de manera especial. Es tiempo de castañas y de sidra dulce, es tiempo del *amagüestu*, una cita tradicional donde se prueba la primera sidra dulce de la temporada con castañas asadas.

Asturias es tierra de castañas, un fruto que cada año adquiere más valor. En la actual temporada, los productores coinciden en que las condiciones meteorológicas de los últimos meses han cambiado su desarrollo habitual, algo que ha provocado que las castañas sean de menor tama-

ño, pero de una calidad similar a años anteriores. Los altibajos en la climatología con variaciones de temperatura y agua repercutieron en el crecimiento del producto como ya sucedió con la avellana. Aun así, la castaña de este año es de buena calidad.

Hortensia González es una de las recolectoras más veteranas. Vive en Huexes (Parres) y es una de las habituales en el certamen parragués, que este año sumó su 30 aniversario (en 2020 se aplazó a causa de la pandemia). Cuidar el castañar es uno de los secretos, aunque después el tiempo es también el que decide. «Llevo toda la vida apañando castañas, este año se nota que son más pequeñas», dice.

A lo largo de octubre y noviembre es fácil ver a recolectores por los caminos en busca del preciado fruto. Y es que apañar castañas puede todo el mundo. Tan solo hay que tener cuidado con la capa de espinos que cubre el producto. En la región abundan los castaños y existen numerosas formas de disfrutar de este producto. Una de ellas, a nivel gastronómico. La castaña es un producto versátil que puede comerse de diferentes formas: asadas, cocidas o con una mayor elaboración, como el pote de castañas de la zona de Teverga, o la sopa o cremas con este producto como protagonista. La repostería también se nutre de este fruto para preparar castañas en almíbar o un tradicional bizcocho. Sea como fuere, la castaña forma parte de la cultura popular asturiana.

Año de bienes

HEMEROTECA

por CARLOS B. VIÑUELA

Año de nieves, año de bienes, decía *El Correo* del mes de febrero de 1983. «Fue una gran nevada esta que nos cayó en el mes de febrero. Dicen que hacía mucho tiempo que no caía una igual», se explicaba. «Para la Central las consecuencias no fueron importantes, aunque no se pudo llevar a cabo toda la recogida por las lógicas dificultades. En algunos casos, varios socios pusieron sus tractores a disposición de sus vecinos para transportar las cántaras hasta los lugares de recogida». «Que sea

1983 comenzó con una gran nevada, siguió con inundaciones y acabó con buenos datos para el sector

de bienes», se concluía sobre el recién iniciado año.

Pero, ojo, que luego en julio y agosto llegaron grandes inundaciones, tras los dos meses más lluviosos desde el año 1932. Mil seiscientos millones de pesetas —algo así como diez millones de euros— en daños supuso la broma. El refranero tiene sus cosas.

Y 1983, también las tuvo, claro; por mucho año de bienes que se esperase. Las perspectivas para la carne de vacuno no eran las mejores, la fiebre aftosa seguía presente en el sector, la sequía afectaba a los cultivos en numerosas zonas de España, las pérdidas por la brucelosis, la tuberculosis y la mamitis...

Para Central Lechera Asturiana y para Asturias, que muchas veces entrelazan su suerte y su destino, también fue un año intenso. Asturias sustituía al presidente que había dirigido el Gobierno preautonómico, y Pedro de Silva relevaba a Rafael Fernández.

Su consejero de Agricultura y Pesca en aquel momento, Jesús Arango —el de ambos, puesto que en ese departamento no hubo relevo—, había visitado las instalaciones de la empresa en ese febrero de nieves. Aprovechó para pedir la colaboración de Central Lechera Asturiana para «llevar adelante una promoción integral del campo y, en especial, de la ganadería».

Y es que Asturias figuraba en cabeza de la lista de explotaciones del país con mayor número de vacas de ordeño, es decir, de aquellas con más de cinco animales. También era la provincia donde más cabezas de ganado se vendían, con 192.000 cabezas el año anterior.

Como todos los años, no solo los representantes públicos visitaron las instalaciones de la empresa. Todo tipo de colectivos pasaron por allí. Cien químicos procedentes de toda España, los participantes en el congreso nacional de periodistas deportivos y otros colectivos pasaron por la Sierra de Grandia y por las páginas de *El Correo*.

Por las páginas del boletín interno también pasó el presidente, Jesús Sáenz de Miera, con una larga entrevista en dos partes en la que reflexionó sobre la situación de la organización, sobre lo bueno y sobre lo malo. Lo bueno: la capacidad conseguida para industria-

lizar y comercializar las producciones de las ganaderías asturianas, con lo que eso supone para la defensa de los campesinos de la región y para promover su desarrollo. Entre lo malo, algunas discriminaciones que aún existían en la cotización, sobre todo en periodo de excedentes.

Y para cerrar el año agrícola, pues el diagnóstico del nuevo ministro, Carlos Romero. Mejores datos de producción, incremento de exportaciones, descenso de la importación de granos, mejo-

El 8 de mayo hubo elecciones autonómicas y Pedro de Silva asumió el cargo de presidente del Principado

res precios, mejores tasas de actividad y ocupación... Un buen año agrícola, vamos. Algo que *El Correo* ya anticipó con aquel «año de nieves, año de bienes» tras la gran nevada de febrero. La verdad, a veces, está en el refranero. Otras no, claro.

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 venden chapas de ondu-line sin estrenar. Zona Tineo. 647 182 559/ 666 658 461.

Se vende carpintería de 300 metros cuadrados con maquinaria. Situada en un edificio de dos plantas para vivienda. Anexo de 6.000 metros de terreno edificable para cuatro viviendas unifamiliares. Zona entrada de Villaviciosa. 626 447 536.

Se venden plantas de jardín y cactus enormes. 610 042 847.

Se vende casa con finca en Bustellán (Tineo). Casa de 80 metros cuadrados con cuadra, para rehabilitar o para nueva construcción, situada al lado de la carretera. Finca de 4.900 metros cuadrados. 649 052 115 / 619 467 617.

Se venden sacos de patatas, variedad baraka. Zona Villayón. 620 526 685.

Se vende desbrozador de cuchillas de 1.10 en buen estado. Para tractor pequeño (la utilizaba con un Lander). Zona Villaviciosa. Preguntar por Rafael Prida. 661 654 249.

Se vende batidor de purines, de 5,50 m de largo y un silo de piensos de 9.000 kg. Zona Tineo. 689 141 057.

Se venden vacas y novillas frisonas en distintos estados de lactación, en ADS, con carta y con buena genética. 669 789 932.

Se vende ordeño Miele con cuatro puntos electrónicos. Soto de los Infantes. 985 830 277.

Se venden vacas frisonas por cese de actividad. Zona Tineo. 620 741 587.

Se vende volvedora, hiladora para máquina de segar Alfa. Impecable, sin uso. 677 825 966.

Se vende cocina de leña número 10, marca Hergom, en muy buen estado. Zona de Tineo. 628 595 224.

Puertas de entrada de aluminio en perfecto estado, de 90, 110 y 120 cm. Incubadora automática digital de 48 huevos para aves de corral. Marca Gototo. Zona Tineo. 677 181 089.

Vendo bicicleta de *spinning* RACING-BIKE semiprofesional con volante de inercia 20 kilos y con pedales automáticos, velocidad, kilómetros parciales y totales, tiempo y pulso ... Cinta de correr BH COLUMBIA PROACTION de 2 hp, con 10 programas, programa personalizado, pulso, velocidad manual, tiempo, plegado vertical... 654 942 949.

Se venden rollos de silo. Con buen acceso para camión. Zona Tineo. 629 863 789/ 634 214 033.

Vendo manzana de sidra Denominación de Origen. Variedades collaos, verdialona, florina, Tresali, solarina, xuanina, repinaldo. Zona Avilés. 654 942 949.

Desbrozadora tractor de cadenas. 1 metro ancho. Zona Siero. 634 850 270.

Se venden sofá con *chaise lounge*, tres bombonas de gas butano con regulador y una finca edificable en La Cruz de Illas. Mesa de centro de salón de Ikea nueva (30 euros). Vestido novia Rosa Clará, precio a convenir. Se venden plantas de jardín y de terraza. 610 042 847.

Se vende casa para rehabilitar en pueblo de Vega de Rey, Tineo. 985 929 717.

Se vende empresa ganadera en funcionamiento con nave, cierre y maquinaria. Título de central lechera y derechos de pago único. Zona El Franco. Vendo disco de segar, 1,80 de trabajo. 627 932 076.

Urge venta de ovejas carranzana. Zona Occidente de Asturias. 669 270 629.

Vendo dos molinos de maíz, uno grande y otro pequeño. 654 942 949.

Se venden 70 puntales metálicos de obra extensibles de 1,7 a 3 metros. 654 942 949.

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

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

Se venden tres bombonas de butano llenas con regulador. Sofá con *chaise longue* nuevo y colchón de 1,35 de dos años. Mesa de comedor pequeña nueva. Zona Gijón. 610 042 847.

Se vende casería en el concejo de Belmonte de Miranda. 2 hectáreas de terreno. Casa para reformar de 93 metros cuadrados, cocina amplia, 3 habitaciones y un baño. Planta baja con cuadra y almacén. Cochera al lado de la casa de 44 m² y amplio jardín. Precio negociable. 616 099 782.

Se vende motosierra Stihl, modelo 023 en perfecto estado. Precio: 200 euros. 629 252 780.

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

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 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.

Se vende casa en Belmonte de Miranda. Preguntar por Félix. 647 011 047.

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.

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

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

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 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.

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

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

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 embarcadora Osa ma 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.

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.

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.

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.

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

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

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).

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.

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

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

Retroempacadora Berger RP 202 Classic. 646 932 559.

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.

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

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

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

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.

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

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

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.

Estacas de castaño. 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 x 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.

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

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.

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.

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

Cucho. 609 400 057.

Hierba. Más de 500 alpacas. 686 855 410.

Autocargador de 26 m³, semibradora 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). 660 465 180/ 697 787 666.

Bolas de silo grandes a muy buen precio. Se pueden cargar en tráiler. Luarca. 669 789 932.

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.

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

Remolque agrícola de hierro con basculante hidráulico de 2,70 x 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 x 87 cm de alto y 62 cm de ancho. Cierre de terraza en 3 piezas, dos esquinas y una central. De hierro. Todo nuevo. 985 602 431.

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

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

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

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

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

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 traida, a 15 m de la playa. Con paredes de una casa en ruinas. Acceso asfaltado. 20.000 euros negociables. 629 860 760.

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

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.

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

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

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

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

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.

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.

Avantrén para Agría 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.

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

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

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

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.

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.

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

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

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

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.

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.

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.

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.

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

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.

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

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

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

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

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

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.

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

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.

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

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

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

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

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

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

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.

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

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

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.

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

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

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

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.

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

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

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

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

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.

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

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

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

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

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

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.

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.

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.

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

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.

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

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

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. 985 762 411.

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

Tu publicidad, en El Correo

Más información y tarifas:
elcorreo@clas.es
655 555 915 / 610 996 121



Pasatiempos

ADIVINANZA

Puedes ganar uno de los dos lotes de productos que sortea [Central Lechera Asturiana](#) entre los acertantes:

Arriba y abajo, unas veces dos y otras tres, desfilan sin descanso, se cruzan de cuando en cuando.

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 428 de *El Correo* son:

Rosa Alonso Vázquez

xxx

Nuria Villa Pérez

xxx

Solución 428: **La Tierra**

LETARGO DIEZ Y DOS		FERNANDO EN FAMILIA RELATIVA AL CATODO		UNIDAD DE TIEMPO		PAGAS, INVIERTES RABINO		ANDORRA
↳		↓		ESCOGE, SEPARA CHASQUIDO	→	↓		↓
... GASOL MEDIA SÁTIRA	→			↓		PUERTA LÓGICA ADUCIR, DERIVAR	→	
↳			JUDÍA, HABICHUELA PONE CON SUAVIDAD	→	↓			SÍLICE, GRAVA
IMPUTE, ACHAQUE	→	RELATIVA AL ÓPALO TIPO DE ACEITE	↓					↓
↳	↓					COSTA RICA LO ES LA PASA	→	
EN MOISÉS AVE ZANCUDA	→			ORIENTE RADIO-CONTROL	→	↓		
↳				↓				
INDIAN ARMY	→		UNTUOSA	→				

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

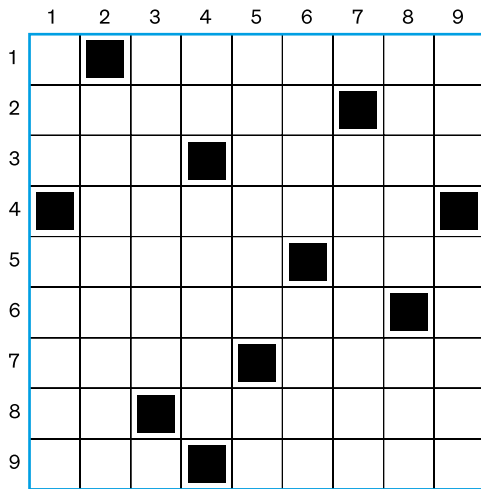
33203 Gijón

985 13 33 16

Fax: 985 33 83 74

www.serpasa.es

serpa@serpasa.es

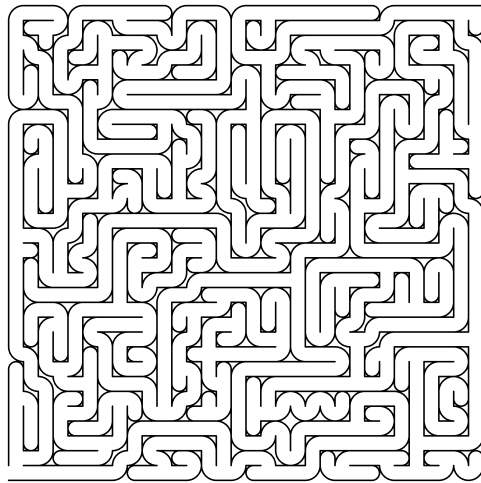


HORIZONTALES

1. Equipar nuevamente con armamento militar o reforzar el que ya existía. **2.** Humilla. Forma de segunda persona singular en masculino o femenino, común a los casos genitivo, dativo, acusativo y ablativo. **3.** Compuesto químico eléctricamente neutro, formado por cationes y aniones. Hice, produjo, llevé a cabo. **4.** Pastora de cabras. **5.** Se refieren o mencionan los autores, textos o lugares que se alegan o discuten en lo que se dice o escribe. Pieza más importante en el juego del ajedrez. **6.** Aromatizado, fragante. **7.** Dirigió la vista a un objeto. Acudirás. **8.** Antiguo nombre de la nota musical do. Cifra, factor. **9.** En tenis, pelota que toca la red. Instrumentos usados para pescar que consisten en una red sostenida por aros de madera o de alambre.

VERTICALES

1. Forma átona del pronombre de primera persona plural que realiza la función de complemento directo e indirecto. Corriente, anodino. **2.** Haga fácil o posible la ejecución de algo o la consecución de un fin. **3.** Que relata o refiere un hecho. **4.** Denota el término de algunos verbos de movimiento. Título de dignidad en varios países. **5.** Decorado, atavío. Artículo indeterminado que introduce sustantivos que designan personas desconocidas. **6.** Lo dicen los niños cuando tienen un cromó repetido. Cavidad que se abre al exterior mediante un pozo o conducto vertical. **7.** Descuidos, confusiones. **8.** Trae hacia sí. Altar donde se ofrecían sacrificios a los dioses. **9.** Manifiesta alegría con ciertos movimientos del rostro y sonidos. Encalados, argamasas.



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.

7x	30x	3+		7+	1-	2/	
		2-	2-			13+	
6x	12+				13+		
		56x			8+	5-	1-
1-		3/	15x	13+			
8x					4/	4/	5x
30x	3x	32x	56x	2-			
					84x		

SOPA DE LETRAS

Encuentra en cualquier dirección el nombre de doce quesos asturianos.

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

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

Sopa: Vexiga, Xenestosa, Añega'l pitu, La Peral, Casín, Los Beyos, Ovin, Gamonén, Cabrales, Pira, Vidriago, Pregondon.

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

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

Horizontales: 1. N. Rearmar. 2. Onda. 3. Sal. Operé. 4. Cabrera. 5. Citan. Rey. 6. Oloroso. E. 7. Miró. Irás. 8. Ut. Número. 9. Net. Nasas.
Verticales: 1. Nos. Comun. 2. Facilita. 3. Relator. 4. En. Barón. 5. Adorno. Un. 6. Repe. Sima. 7. M. Errores. 8. Atraz. Ara. 9. Rie. Yesos.

-	I	A	-	C	A	S	A
V	L	C	A	R	A	V	A
-	O	I	S	-	G	U	I
E	N	D	O	S	E	-	C
-	-	O	P	A	L	I	N
S	A	T	-	H	A	B	A
-	M	A	R	C	-	A	N
D	O	C	E	-	T	R	I
-	C	-	F	-	U	-	-

SOLUCIONES



OFICIOS

Anchoas con identidad

Ana Labad dejó su Madrid natal y su vida como comercial de publicidad en medios de comunicación para instalarse en Lastres. Allí comenzó a trabajar en Alimentación Hazas, la empresa familiar de su marido, Agustín Fernández. Hace tres años decidieron dar un paso más y buscar otra forma de ganarse la vida. «Queríamos algo aquí, en el pueblo, y no depender del turismo que pueda venir en verano, y decidimos recuperar una actividad tradicional como es la conserva de anchoas». Al principio fue un poco complicado, no tenían sitio y tampoco sabían mucho del oficio. Ana se puso en contacto con antiguas trabajadoras de las desaparecidas conserveras lastrinas y, junto a su marido y su suegra, puso en marcha «su pequeña fábrica»: Anchoas Hazas.

La conservera arrancó con el personal justo. En la actualidad, son diez trabajadores y en campaña esperan contratar a otros dos. Su labor de emprendimiento ha sido reconocida por la Red Asturiana de Desarrollo Rural (READER), que ha concedido a Ana Labad el galardón de Mujer Rural 2021. Aunque ella es la protagonista, «el reconocimiento es para todos los que forman parte de la empresa», dice. No es el único premio que ha cosechado Anchoas Hazas en su corta, pero exitosa historia. Y es que también cuenta con el Tenedor de Oro al mejor sabor del mundo. «Estoy muy orgullosa», dice. «Reconocer esta iniciativa, la de recuperar el trabajo artesanal con la conserva de la anchoa, sirve también para poner en valor el trabajo de tantas mujeres que hicieron historia en Asturias trabajando en las conserveras. El galardón de Mujer Rural me hizo mucha ilu-

sión, que me lo den a mí, siendo de Carabanchel..., yo siempre digo que la idea es pensar en grande para que crezca el mundo rural, recuperas y creas empleo».

Anchoas Hazas sigue el método tradicional y se nutre de productores de la zona. Por ejemplo, las redes del envase de las latas están hechas por Teté Costales, redera de Lastres, y los expositores también son de un carpintero de la zona. Al igual que el diseñador. Y, cómo no, el bocarte es del Cantábrico de la costera de primavera —«es el mejor», explica— y a poder ser comprado en Asturias. Enseguida se dieron cuenta del éxito de su producto. Y aquí el porqué: Anchoas Hazas comenzó a fabricar en febrero de 2018 y las primeras latas a la venta salieron en Semana Santa de ese año. En Jueves Santo ya habían agotado existencias. «Siempre nos quedamos cortos con la producción», dice.

El proceso de elaboración es sencillo, aunque en Anchoas Hazas se cuidan todos los detalles. Solo utilizan anchoa 100 % artesana, sobada a mano, lavada con agua fría y desespinaada con mucho mimo y cuidado a pinza. «Nos enseñaron las vecinas de Lastres, ellas fueron nuestras maestras», indica Ana, orgullosa de lo que están haciendo en la empresa. «Cuidamos todo el proceso, desde que compramos la anchoa, hasta que sale a la venta», explica esta artesana, que ha dejado de sobar anchoas para dedicarse al papeleo, proveedores y a contar al mundo cómo ha nacido y crecido Anchoas Hazas, que por cierto también cuenta con un probador oficial: su hijo Eneko, «que le encantan las anchoas». De momento, son de sobresaliente.

¿Qué pasaría

si los envases de alimentos
fuesen neutros en carbono?



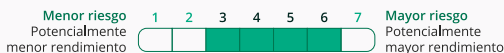
**Elige naturaleza.
Elige cartón.**

Los envases son esenciales para llevar alimentos seguros a los consumidores de todo el mundo, pero también tienen un impacto en el medioambiente. En Tetra Pak, hace tiempo que nos hicimos una pregunta: ¿qué pasaría si todos los envases de alimentos viniesen de la naturaleza y no tuvieran impacto en el clima? Intentar responderla nos ha llevado a fabricar unos envases de cartón que ya tienen un impacto climático menor que las alternativas existentes. Pero sabemos que no es suficiente. ¿Sería posible lograr el envase más sostenible del mundo?, ¿un envase de cartón hecho a partir de materiales naturales, totalmente renovable y reciclable, y neutro en carbono? Creemos que la respuesta es sí y ya estamos trabajando en ello.



Conoce más en eligenaturaleza.tetrapak.es

Tetra Pak®
PROTEGE LO BUENO



El nivel de riesgo de nuestros planes de pensiones para acceder a la bonificación oscila entre 3 y 6. Es un indicador que mide el riesgo del plan de pensiones y se calcula en base a datos históricos que, no obstante, pueden no constituir una indicación fiable del futuro perfil de riesgo del plan. Además, no hay garantías de que la categoría indicada vaya a permanecer inalterable y puede variar a lo largo del tiempo. Puedes consultar la información relativa al nivel de riesgo de nuestros planes de pensiones en www.cajaruraldeasturias.com

Alertas de liquidez:

- 66 El cobro de la prestación o el ejercicio del derecho de rescate solo es posible en caso de acaecimiento de alguna de las contingencias o supuestos excepcionales de liquidez regulados en la normativa de planes y fondos de pensiones.
- 66 El valor de los derechos de movilización, de las prestaciones y de los supuestos excepcionales de liquidez depende del valor de mercado de los activos del fondo de pensiones y puede provocar pérdidas relevantes.



SEGUROS
RGA

Estamos contigo

Planes de Pensiones

Construyamos tu futuro juntos

Te damos un

5%

para reforzar los cimientos.

Tráenos tu plan ahora y comienza tu futuro con los mejores cimientos

Hasta el 31 de diciembre

3% Por traspasos iguales o superiores a **3.000 €**

+1% Por establecer un **calendario mensual de 100 € o equivalente anual.**

+1% Por contratar un **Seguro de Vida o de Accidentes.**

* Bonificación de hasta un 5% bruto para traspasos externos solicitados entre el 1 de octubre y el 31 de diciembre de 2021 a Planes de Pensiones (excluidos Planes RGADinero y RGARenta Fija) según condiciones. Bonificación del 3% bruto para traspasos externos iguales o superiores a 3.000 € con un plazo de permanencia de 5 años. A esta bonificación el cliente podrá sumar, además: un 1% bruto de bonificación adicional por establecer un calendario de aportaciones periódicas mensuales de 100 € o equivalente anual en el plan de pensiones y/o un 1% bruto de bonificación adicional si contrata un Seguro de Vida Riesgo con un pago anual mínimo de 150 € o un Seguro de Accidentes RGAPersonal Plus con un pago anual mínimo de 100 €. Si el cliente establece calendario y/o contrata un Seguro de Vida Riesgo o Accidentes RGAPersonal Plus se le sumará un año adicional al plazo de permanencia de 5 años en el Plan de Pensiones. Los seguros contratados de Vida Riesgo o Accidentes deberán mantenerse un mínimo de dos años. El importe máximo de la bonificación será de 4.000 € brutos. El abono de la bonificación se realizará el 15 de febrero de 2022. El cliente podrá elegir si la bonificación se abona en su cuenta asociada al plan de pensiones o como una aportación extraordinaria al plan de pensiones donde se ha realizado el traspaso. En el caso que la aportación extraordinaria suponga superar el máximo legal de aportación anual, el exceso se ingresará en la cuenta del cliente asociada al plan. La bonificación tiene la consideración de rendimientos de capital mobiliario, sujeta a la retención establecida en la legislación vigente.

Seguro de Accidentes contratado con RGA Seguros Generales Rural, S.A. de Seguros y Reaseguros, Domicilio Social C/ Basauri, 14, 28023 Madrid. C.I.F.A-78524683. Reg. Merc. Madrid, Tomo 7.915, Gral. 6858, Sec. 3ª, Folio 61, Hoja 76.668-1 y clave de la DGSFP C-616. Seguro de Vida Riesgo contratado con RGA Rural Vida S.A. de Seguros y Reaseguros, Domicilio Social C/Basauri 14, 28023 Madrid, CIF A-78229663. Reg. Merc. Madrid, Tomo 6.243 Secc 8ª, Libro 0, Folio 215, Hoja 101812 y clave de la DGSFP C-595. La comercialización se realiza a través de RGA Mediación Operador de Banca-Seguros Vinculado, inscrito en el registro de mediadores de la DGSFP con CIF A79490264 y clave OV-0006, y con póliza de responsabilidad civil. Caja Rural de Asturias pertenece a la red de distribución de RGA Mediación OBSV, S.A. Consultar entidades aseguradoras con las que RGA Mediación mantiene un contrato de agencia de seguros en https://www.segurosrga.es/Documents/Entidades_contrato_RGA_Mediacion.pdf

Bases de la Bonificación y Documento de Datos Fundamentales para el Partícipe de planes de pensiones disponibles en www.segurosrga.es.

Entidad Gestora: RGA Rural Pensiones C.I.F. A 78963675. Entidad Depositaria: Banco Cooperativo Español C.I.F. A 79496055. Entidad Promotora de los planes de pensiones: RGA Rural Vida S.A. C.I.F. A 78229663.