El Correo
de Central Lechera Asturiana

AÑO 45 ❧ N.º 431 — Febrero de 2022

CENTRAL LECHERA
ASTURIANA
SOCIEDAD AGRARIA DE TRANSFORMACIÓN

CENTRAL LECHERA
ASTURIANA
SOCIEDAD AGRARIA DE TRANSFORMACIÓN

¡Somos Ganaderos!

La salud de nuestras vacas es la salud de todos

ASTURIANA
GARANTÍA GANADERA
ALIMENTACIÓN NATURAL Y CONFORT DEL GANADO
Ganaderías familiares sostenibles
Gestión de Servicios Agrarios y de Apoyo a la Ganadería Familiar
SGS
APPROVED
10% GRATIS
Cremoso
Hostelería
QUESO FRESCO
QUESO AZUL
Peña Santa
Leche Condensada
CABRALES
LOS BEYOS
CASÍN
AFUEGA'L PITÚ
QUESO TRADICIONAL VIDIAGO
Maestro Quesero
Alimentos
Asturias

ASA
Asturiana de Servicios Agropecuarios

Calidad y confianza.
Naturalmente

1. Maíz
2. Copos de maíz
3. Cebada
4. Trigo
5. Centeno
6. Soja
7. Girasol
8. Colza 00
9. Cascarilla de Soja
10. Salvado de cereal
11. Pulpa de remolacha
12. Grasa by-pass origen vegetal
13. Alfalfa
14. DDG maíz
15. Paja de cereal tratada
16. Vitaminas /minerales

La alimentación que rentabiliza tu explotación lechera

CREAMOS RACIONES PERSONALIZADAS QUE MARCAN LA DIFERENCIA

El análisis continuo de los forrajes y su óptima combinación con materias primas de calidad garantiza la perfecta nutrición de nuestras vacas.

El Correo
de Central Lechera Asturiana

AÑO 45 ❧ N.º 431
Febrero de 2022

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

Coordinación editorial, diseño gráfico:
Opi Comunicación y Alrededores S. L.

Coordinación: Carlos B. Viñuela
Redacción: Juan Nieto
Maquetación: lloviendoletras
Fotografía: Viti Amieva
Producción: Gisela Fernández
Revisión: Carmen M. Muñoz

Colabora en este número:
Paloma Llanos

Fotografía de portada
tomada en el concejo de Las Regueras

Contacto: elcorreo@clas.es / 655 555 915

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

Depósito Legal: AS-751/1978

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

Sumario

05 Carta del presidente

06 ASA, 25 años al servicio del ganadero

16 CAPSA FOOD entrega sus Premios Excelencia

17 Información sobre las becas de estudio de Central Lechera Asturiana SAT

18 Arranca la campaña de la PAC 2022

22 Entrevista a Juan Vázquez, por *Juan Nieto*

26 Las Regueras, un concejo de cercanía

29 El Muséu del Pueblu d'Asturies, guardián de nuestra memoria, por *Paloma Llanos*

36 La sidra roja, seña de identidad de Carreño

38 Oficios: Notas talladas

42 Hemeroteca, por *Carlos B. Viñuela*

44 Pasatiempos

46 Anuncios breves

48 La receta

CENTRAL LECHERA
ASTURIANA
CORREDURÍA DE SEGUROS

Tu confianza hace crecer nuestra empresa

La seguridad de la familia ganadera

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

Cerca de ti.

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

¡LLÁMANOS!

Seguro que podemos ayudarte:

984 159 980

Carta del presidente

ALBERTO ÁLVAREZ
Presidente de Central Lechera Asturiana SAT

El año 2022 ha comenzado con un sector agroalimentario tensionado por las tendencias iniciadas, fundamentalmente, en el último cuatrimestre del año 2021. Continúa el alza en los costes de materias primas e insumos, la incertidumbre energética, las protestas generalizadas del sector productor, la dificultad en el traslado de costes a los lineales y las declaraciones polémicas por parte de responsables políticos.

Si hablamos de los cereales, tampoco se aprecia que la situación se pueda estabilizar en lo referente a los precios, al menos en el primer semestre. Entre otros, los factores más influyentes son el coste de transporte marítimo, el incremento de la demanda China, cosechas irregulares en Brasil y Argentina y la crisis política entre Rusia y Ucrania (de donde procede entre el 28 % de maíz y el 60 % de girasol). Además, el incremento de los precios de los fertilizantes puede condicionar el volumen y tipo de cosechas.

A todo esto, debemos sumar la incertidumbre energética que condiciona en gran medida la evolución del resto de sectores. La reciente consideración de la energía nuclear y el gas como materias renovables avivan la inestabilidad en un sector clave para la producción industrial.

En estas circunstancias hay que tener en cuenta que no solo sufre el sector primario. La industria agroalimentaria, de la que somos responsables y partícipes, también padece el incremento de costes energéticos, de embalajes, envases y derechos de emisión de CO_2, aspectos que están muy influenciados por cuestiones de carácter geopolítico. Otro factor clave que impacta en la industria es la disminución del poder adquisitivo de los consumidores porque puede provocar cambios en la elección de la cesta de la compra.

Como sabéis, actualmente, está en estudio una modificación del Real Decreto 95/2019 que establece las condiciones de contratación en el sector lácteo en el sentido de no destruir valor a lo largo de todo el proceso de producción y comercialización. Debemos tener presente que la distribución y el consumidor también son eslabones de la cadena que no permanecen ajenos a períodos de inflación como es el actual.

Otro tema importante es el que tiene que ver con los ingresos complementarios por la venta de terneros y vacas de desvieje que tienen nuestras ganaderías de leche, es decir el mercado de la carne también afecta a la viabilidad de nuestras granjas. Por ello, polémicas estériles con escaso rigor científico hacen un flaco favor al futuro del sector ganadero garante de desarrollo económico, social y ambiental en zonas rurales. España es el segundo país de la Unión Europea tanto en producción como en exportación cárnica, solo por detrás de Alemania, lo que se consigue superando exigentes auditorías y ofreciendo los máximos estándares de calidad. Se cruzan debates sobre bienestar animal, ganadería extensiva, etc., y se pierde el foco de que la ganadería es una actividad económica que consiste en la cría de animales para el aprovechamiento de carne y productos. La legislación ambiental y la normativa de bienestar animal deben ser compatibles con la producción ganadera competitiva y de calidad. Es preciso aprovechar la tecnología que facilite el trabajo y «bienestar» de los ganaderos, lo que compaginado con estructuras de base familiar bien dimensionadas y vinculadas al terreno aporta una fortaleza estructural y social, insistiendo en que la ganadería es una actividad económica que ofrece productos sanos y saludables que no solo deben estar al alcance de unos pocos en un contexto de población mundial que crece tanto en número como en poder adquisitivo.

En esta situación, deseamos que estas amenazas se conviertan en oportunidades y para ello, continuamos trabajando.

Aprovecho para enviaros un cordial saludo.

ASA, 25 años al servicio del ganadero

La Sociedad Asturiana de Servicios Agropecuarios, creada en 1997, fabrica alrededor de 170.000 toneladas de pienso al año

Para entender lo que significa la Sociedad Asturiana de Servicios Agropecuarios (ASA) solo hace falta ofrecer unos datos: fabrica alrededor de 170.000 toneladas de pienso al año (algo más de 14.000 al mes), que reparten con una flota de alrededor de 50 camiones entre directos e indirectos, suma 104 empleados y cuenta con once tiendas a lo largo de la geografía asturiana. Y todo con un único objetivo: ofrecer el mejor servicio al ganadero. Esa es su filosofía.

ASA nació hace ya 25 años. Fue en 1997 por iniciativa de Central Lechera Asturiana SAT y La Cooperativa de Agricultores de Gijón con el fin de integrar y potenciar la producción de alimentos para el ganado de los socios de ambas sociedades, además de prestar servicios y productos para dichas explotaciones. Ambas sociedades contaban entonces con el 50 % del capital. «La creación de ASA era necesaria», indica José Luis Martínez Berciano, director general de la sociedad. Martínez Berciano conoce a la perfección la empresa. «La vi nacer y crecer», dice.

En la actualidad, la propiedad de ASA la ostentan tres socios —Central Lechera Asturiana SAT, que suma el 51 % del capital, Corporación Alimentaria Peñasanta (CAPSA), con el 44 %, y la Cooperativa Agropecuaria de Gozón, con el 5 %— y está presidida por Bertino Velasco. «ASA ha evolucionado mucho, la fábrica de Granda de Central Lechera Asturiana pasó de fabricar 4.500 toneladas de pienso al mes a 14.000 toneladas, se triplicó la cifra», indica el director general de la sociedad.

La fabricación y comercialización de piensos compuestos para una amplia gama de animales y en distintas presentaciones constituye la actividad principal de ASA, aunque su actividad va mucho más lejos. Está integrada en la estrategia empresarial del grupo Central Lechera Asturiana. Así, ASA abastece y asesora a los productores de leche principalmente ubicados en el Principado de Asturias, que comercializan sus producciones a través de la SAT.

A la izquierda, vista general de la fábrica de ASA en Granda, Siero.
A la derecha, arriba, José Luis Martínez, director general de ASA, con Juan Alonso, director técnico de la sociedad

«Nuestro objetivo es dar un servicio integral al socio-ganadero», sostiene Juan Alonso, director técnico de ASA. Es por eso que la sociedad cuenta con sus once tiendas repartidas por toda la geografía asturiana.

ASA distribuye también productos relacionados con el campo y orientados a facilitar todas las necesidades en las explotaciones agropecuarias ganaderas y agrícolas: fertilizantes, abonos, semillas, aperos para el campo, medicamentos veterinarios, artículos de ferretería... También presta, mediante sus técnicos (agrónomos y veterinarios), servicios de asesoramiento en nutrición animal, manejo y gestión de explotaciones agropecuarias. «Queremos ponérselo fácil a los ganaderos, darles un servicio global», explican Martínez Berciano y Alonso.

La propiedad de ASA la ostentan tres socios: Central Lechera Asturiana SAT (51 %), Corporación Alimentaria Peñasanta, CAPSA, (44 %) y la Cooperativa Agropecuaria de Gozón (5 %)

ASA suma 25 años dando servicios a los ganaderos, cinco lustros fabricando piensos para animales. La idea es seguir manteniendo la misma línea y filosofía que fue testigo de los primeros pasos y, claro, seguir creciendo. El mercado y la situación del sector primario marcarán el límite. «Somos un referente, a pesar de cómo está el sector, nosotros crecemos, eso quiere decir que algo estaremos haciendo bien», indica el director general de ASA.

El domicilio social, donde se sitúan las oficinas de dirección y administración, está en Granda. Allí también está ubicada su fábrica principal (antigua fábrica de CLAS) y un almacén para productos agropecuarios. ASA llegó a tener otra fábrica en Gijón, en Roces, pero llevó toda su producción a Siero en 2011. Las tiendas de ASA están ubicadas en Granda-Siero, Vegadeo, Mántaras-Tapia de Casariego, La Caridad-El Franco, Jarrio-Coaña, Tineo, Cangas del Narcea, Luanco-Gozón, Roces-Gijón, Villaviciosa y Posada de Llanes.

Objetivo: teñir de rosa el campo contra el cáncer

ASA, en colaboración con Central Lechera Asturiana, lanzará en primavera la campaña «Encinta en rosa» para dar visibilidad al cáncer de mama

Teñir de rosa el campo asturiano por una causa solidaria. Asturiana de Servicios Agropecuarios (ASA) pondrá en marcha, en colaboración con Central Lechera Asturiana, la campaña «Encinta en rosa». Será en primavera y el objetivo de esta iniciativa es ofrecer la posibilidad de que los ganaderos asturianos hagan sus bolas de silo con plástico de color rosa. Normalmente, el agricultor apuesta por el color negro, verde o blanco; pero desde hace ya unas temporadas el rosa va cogiendo más protagonismo. La finalidad no es solo dar colorido al campo de Asturias, sino que va más allá y entra en el terreno de la solidaridad. Se trata de colaborar económicamente con la Asociación Española contra el Cáncer de Mama, una enfermedad que afecta a miles de mujeres en España.

En Asturias se diagnosticaron 880 casos de cáncer de mama el último año, según las cifras del Observatorio de la Asociación Española contra el Cáncer (AECC). La cifra global de casos en España asciende a 34.333 en 2021. El 90 % de ellos se detectan en estados iniciados, lo que supone aumentar la supervivencia hasta el 85 %. Los avances en la investigación en los últimos años han permitido pasar de un 70 % al 90 % de las pacientes libres de la enfermedad cinco años después del diagnóstico y tratamiento del mismo. Según el informe de AECC, entre 2020 y 2021, se han incrementado los casos de cáncer de mama en todas las comunidades autónomas, salvo en Castilla y León. Con la campaña «Encinta en rosa» se pretende dar visibilidad a este problema y mostrar la solidaridad del campo asturiano, además de colaborar con la Asociación Española contra el Cáncer de Mama a través de una aportación.

Para conocer los detalles de esta campaña (precio y disponibilidad de producto) debe ponerse en contacto con los servicios técnicos/comerciales de ASA o preguntar en cualquiera de las tiendas de la empresa.

Con esta iniciativa el agricultor podrá hacer sus bolas de silo con plástico rosa y colaborar con la Asociación Española contra el Cáncer de Mama

CENTRAL LECHERA ASTURIANA

¡AHORA TAMBIÉN EN SEMIDESNATADA!

ORO

PARA TUS HUESOS Y MÚSCULOS

CALCIO
PROTEÍNA
VITAMINA D

"Oro para tus huesos y músculos": Ayuda a mantener tu masa ósea y muscular.
"100% Vitamina D diaria": Valor de Referencia de Nutrientes en cada ración de 250 ml.
*IR: Ingesta de referencia.
**VRN: Valor de Referencia de Nutrientes. Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal).

24 ganaderías de Central Lechera Asturiana SAT, entre las 100 mejores explotaciones de España

Cuatro explotaciones de la compañía láctea entran en el Top 10 en este ránking elaborado por CONAFE

Un ránking elaborado por la Confederación de Asociaciones de Frisona Española (CONAFE) de las mejores cien explotaciones en cuanto a la clasificación morfológica de sus vacas sitúa a 24 ganaderías de Central Lechera Asturiana SAT entre las 100 mejores del país y a 4 de ellas en el Top 10. Para lograr este reconocimiento de CONAFE, las granjas han sido objeto de varias visitas de clasificación por parte de los técnicos de esta entidad, a su vez, gestora oficial del libro genealógico de la raza frisona. En ellas, los especialistas revisan y puntúan cada uno de los animales atendiendo a más de una veintena de rasgos diferentes de la morfología de la res.

Por ejemplo, de la ubre, el sistema mamario aporta el 42 % de la puntuación total, se revisan aspectos como su profundidad, la colocación de los pezones, la calidad de los ligamentos suspensores o su altura e inserción. Importantes son también las patas y pies, de su calidad depende el 28 % de la valoración global, la estatura de la vaca, la fortaleza del lomo, el ángulo de la grupa o su costillar.

La suma de todos estos aspectos, unida al análisis de otras variables como su edad, el número de partos o el estado de lactación, permite conocer la calificación final de cada res o, lo que es lo mismo, su grado de perfección morfológica. Si no alcanza los 70 puntos será considerado como un animal insuficiente, si se sitúa entre 70 y 74 será clasificado como regular, y como bueno si obtiene entre 75 y 79. Entre 80 y 89 obtiene la etiqueta de buena o muy buena y solo la que supere los 90 puntos alcanzará el grado de excelente.

En este sentido, según apuntan desde el departamento técnico de CONAFE, puede resultar relativamente sencillo conseguir animales sueltos con puntuaciones muy altas, aunque lo verdaderamente complicado es alcanzar clasificaciones por encima de los 85 puntos para la totalidad del rebaño. De hecho, tan solo una docena de explotaciones de todo el Estado han logrado sobrepasar esta puntuación media.

En este sentido, aunque no siempre van ligadas, la calidad morfológica también es sinónimo de vacas más longevas y, sobre todo, más productoras.

NOMBRE / RAZÓN SOCIAL	UBICACIÓN	REPRODUC.	CALIFICADAS CRIADOR	% CATEGORÍAS			C.F. MEDIA
				% EXC	% MB	% BB	
GANADERÍA DIPLOMADA BADIOLA, SL	CONDRES-GOZÓN	359	343	24	72	4	87.61
CASA FLORA, SC	OTUR-VALDÉS	242	233	17	71	12	86.80
JOSÉ ANTONIO SUÁREZ PÉREZ	EL PITO-CUDILLERO	31	29	14	48	34	85.34
CASA VIÑA, SC	ALBANDI-CARREÑO	133	72	7	61	32	85.26
BERTINO VELASCO TORRE	FOLGUERÚA-TINEO	18	15	7	67	27	85.00
GANADERÍA MANOLERO, SC	MIRALLO-TINEO	104	60	5	63	32	84.98
EL PEDREGAL, SC	EL PEDREGAL-CARREÑO	18	25	8	40	52	84.44
GANADERÍA CASA VENTURO, SC	IDARGA-SALAS	109	92	5	49	41	84.37
CARLOS SÁNCHEZ GONZALO	HUEXES-PARRES	93	60	2	48	43	84.25
LA PIENDA, SC	LA PIENDA-LAS REGUERAS	96	51	6	45	45	84.06
GANADERÍA LLARRIBA, SC	VIODO-GOZÓN	153	85	6	44	45	83.91
Mª CONSUELO ÁLVAREZ SOLÍS	AGÜERA-LAS REGUERAS	27	23	0	48	52	83.74
GANADERÍA LUCHO, SC	SANTIAGO CERREDO-TINEO	201	161	6	36	55	83.69
JOSÉ ÁLVAREZ ALONSO	IDARGA-ALAS	55	49	2	45	47	83.69
JOSÉ MANUEL GONZÁLEZ RIESGO	LA LEGUA-CARREÑO	56	40	3	40	55	83.55
GANADERÍA FELE, SC	VALLINIELLO-AVILÉS	68	57	5	40	42	83.51
GANADERÍA BERNABÉ, SC	EL VALLE-CARREÑO	86	54	0	39	56	83.31
GANADEREÍA CASA PETO, SC	SERANTES-TAPIA C	189	137	4	38	48	83.29
JULIÁN TUERO MUSLERA	ARGÜERO-VILLAVICIOSA	54	18	6	44	39	83.28
CASA FERREIRO, SC	LA ORDOVAGA-VALDÉS	57	36	3	28	64	83.11
GANADERÍA LA SOLEDAD, SC	SANTULLANO-TINEO	66	40	0	38	60	83.10
GANADERÍA BALDOMERO, SC	EL PRADO-TINEO	223	150	1	35	58	83.07
JUAN JOSÉ GARCÍA CASTRO	LA BOUGA-SALAS	86	62	0	34	61	83.03
SAT LOS LAURELES	ARGÜERO-VILLAVICIOSA	99	89	0	34	61	83.02

Vuelven las campañas de comunicación de Central Lechera Asturiana

Enero fue el mes elegido para difundir una nueva oleada de la campaña «Jardines», que se estrenó en 2021. El objetivo de este spot es continuar dando protagonismo al cuidado del entorno como medio de vida. Los ganaderos de Central Lechera Asturiana también son jardineros porque cuidan de la naturaleza diariamente y no están solos. A través de esta campaña, se quiere involucrar a toda la sociedad para que cada uno pueda asumir su pequeña parte de responsabilidad para contribuir a construir un mundo mejor.

La campaña tuvo una duración de cuatro semanas con difusión en televisión y cines. Además, también estuvo presente en soportes digitales y en las calles de las diferentes ciudades a través de un importante circuito de publicidad exterior.

En enero, la gama SUPREMA también estuvo presente con otro circuito urbano de exterior.

CAPSA FOOD y Liquats Vegetals se unen por una alimentación 100 % vegetal, sostenible y honesta

Con este acuerdo, se materializa la alianza de dos empresas nacionales líderes en sus mercados para impulsar una alimentación más saludable

CAPSA FOOD, empresa líder del mercado lácteo español, y Liquats Vegetals, compañía líder en el mercado de bebidas vegetales, se han unido para llevar a cabo un proyecto multicategoría con el propósito de continuar reforzando su apuesta por la alimentación vegetal, sostenible y honesta, en respuesta a las nuevas tendencias de mercado.

La coincidencia en los valores de ambas compañías y de sus marcas ha sido clave para sellar esta colaboración que tiene por objetivo impulsar las alternativas vegetales a través de la innovación para continuar construyendo la alimentación del futuro. Laura Erra, directora general de Liquats, señala que «este acuerdo nos permitirá afianzar el valor de la etiqueta limpia para una alimentación más sana en nuestros estándares de vida y en el liderazgo y desarrollo de las categorías *plant-based* en España».

La innovación es una de las señas de identidad de ambas empresas, que a través de sus respectivas marcas Central Lechera Asturiana y Yosoy, fueron pioneras en el desarrollo de productos con ingredientes naturales de procedencia local, sin aditivos artificiales ni edulcorantes ni azúcares añadidos. José Armando Tellado, director general de CAPSA, indica que

La coincidencia de los valores de ambas compañías y de sus marcas ha sido clave para cerrar esta colaboración

«este acuerdo refuerza el compromiso de ambas empresas por liderar una alimentación de futuro: sana, natural y sostenible».

Tanto CAPSA FOOD, por su origen cooperativo, como Liquats Vegetals, empresa familiar, continúan apoyando a sus territorios de origen y produciendo a nivel local, lo que garantiza la sostenibilidad de las economías de proximidad, así como de los tejidos sociales en favor de una economía inclusiva y sostenible.

Otro dato a tener en cuenta es la existencia de una elevada complementariedad en el consumo de los productos ofrecidos por ambas empresas, ya que más del 90 % de los consumidores de alternativas vegetales incorporan también lácteos a su alimentación.

Además de todos estos valores coincidentes, cada empresa aportará su saber hacer y bagaje para dar más solidez a esta unión. CAPSA FOOD, en sus más de 50 años de trayectoria, se ha consolidado como la empresa láctea líder en los mercados de leche, nata y mantequilla, gracias al reconocimiento de sus marcas y sus productos por parte de los consumidores españoles. Además, en 2020 ha sido la primera empresa láctea de capital español en incorporarse al movimiento B CORP por generar un impacto positivo social y ambiental a través de su actividad gracias a su modelo de negocio cooperativo desde la ganadería hasta la mesa, apoyado en su Plan de Sostenibilidad Integral. CAPSA FOOD se ha comprometido con alcanzar cero emisiones netas en el año 2035 y en este camino ha sido la primera empresa española en certificar su estrategia de Economía Circular y en obtener los certificados Residuo Cero y Neutralidad en Carbono de las emisiones directas en todas sus factorías.

En lo que se refiere a Liquats Vegetals, es la empresa pionera en España en el sector de las bebidas vegetales con más de 30 años en el mercado y ofrece bebidas de origen 100 % vegetal elaboradas a partir de ingredientes de alta calidad. Liquats tiene su sede en Viladrau, una pequeña localidad del Parque Natural del Montseny, y lidera el mercado de bebidas vegetales a través de sus marcas Yosoy, Almendrola y Monsoy. Su oferta de productos sin aditivos ni azúcares añadidos ha sido clave para llegar a un consumidor cada vez más interesado en la salud a través de la alimentación. Hay que destacar que Liquats siempre ha tenido un compromiso con los valores de la transparencia, la honestidad y el respeto por el medioambiente, y es una empresa certificada por los más altos estándares de calidad alimentaria y también cuenta con la ISO 14001 de medioambiente.

CAPSA FOOD, por su origen cooperativo, y Liquats Vegetals, empresa familiar, continúan apoyando a sus territorios de origen y produciendo a nivel local

El Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria, nuevo aliado tecnológico para CAPSA VIDA

CAPSA VIDA (Vehículo de Inversión para el Desarrollo de la Alimentación de CAPSA FOOD) ha llegado a un acuerdo para adherirse como socio al Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria (CNTA) para que se convierta en su nuevo *partner* tecnológico.

Con este acuerdo, la empresa asturiana busca consolidar un ecosistema de servicios para que el *foodtech* español encuentre todas las herramientas necesarias para crear propuestas de valor que mejoren la alimentación. Otro de los objetivos es hallar los recursos para maximizar el impacto en términos de prosperidad para el medio rural, salud para las personas y sostenibilidad para el planeta.

Esta alianza se suma a otras ya desarrolladas con KM Zero —iniciativa vinculada a Embutidos Martínez para innovación alimentaria—, LEYTON —consultora especializada en la financiación pública—, así como Bolsa Social —experta en analizar y financiar soluciones de impacto—, que ya el año pasado presentaban una alianza conjunta para trabajar con *startups* del sector agroalimentario y su cadena de valor.

El objetivo de CAPSA FOOD con este acuerdo es el de ayudar a avanzar en la transición ecológica y digital

El CNTA facilitará avanzados servicios tecnológicos para las startups del ecosistema CAPSA VIDA

El CNTA será el encargado de poner a disposición de CAPSA VIDA, dada su amplia experiencia, servicios tecnológicos y soporte en I+D para la cadena de valor alimentaria. Además, las *startups* que formen parte del ecosistema CAPSA VIDA tendrán acceso a los servicios de vigilancia tecnológica y consulta que ofrece el Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria a sus socios industriales.

Por último, aquellas *startups* en las que CAPSA VIDA tenga participación podrán acceder a un programa de aceleración tecnológica y dispondrán de un acompañamiento tecnológico a través de la identificación, conceptualización y propuesta de desarrollo de soluciones frente a los retos tecnológicos específicos, además de acceso al resto de servicios de los que disponen los socios del CNTA.

Todo ello engloba el objetivo de CAPSA FOOD de ayudar al sector de alimentación español en su camino a la transición ecológica y digital, escogiendo al CNTA como aliado estratégico para lograrlo.

CAPSA FOOD, de nuevo certificada como empresa Top Employer

La compañía láctea logra por séptimo año consecutivo el sello que la acredita como una de las mejores empresas para trabajar

CAPSA FOOD ha sido certificada como empresa Top Employer por séptimo año consecutivo, acreditándola como una de las mejores compañías para trabajar en España al ofrecer unas condiciones excelentes a sus trabajadores. Esta certificación, que en España ostentan 108 empresas, está avalada por un proceso de auditoría que revisa varios aspectos dentro de la estrategia de recursos humanos. Además, y como primera empresa láctea española que ha obtenido el certificado B CORP, CAPSA FOOD continúa cumpliendo con los más altos estándares de impacto social en su compromiso como empleador ejemplar.

En la auditoría se han tenido en cuenta las más de 600 prácticas de recursos humanos llevadas a cabo por la empresa, entre las que destacan: la estrategia de la compañía en la gestión de las personas, el liderazgo, la incorporación del talento desde el reclutamiento hasta la acogida, las posibilidades de formación y desarrollo y las condiciones de trabajo, salud y bienestar. Todo ello, apoyado en los valores y la ética de la empresa bajo el paraguas de su Plan de Sostenibilidad Integral.

«Ser empresa Top Employer es un reconocimiento a las políticas y prácticas de RR. HH. de CAPSA FOOD, que refrenda nuestro compromiso de Empleador Ejemplar, y contribuye al logro del propósito corporativo poniendo el foco en las personas», señala Andrés Vega, director de Recursos Humanos de CAPSA FOOD.

En definitiva, todas las acciones puestas en marcha por la compañía tienen el objetivo de lograr el máximo desarrollo profesional y personal de los empleados de CAPSA FOOD, contribuyendo a la vez a dar cumplimiento de su propósito de «dar futuro al ganadero ofreciendo productos naturales y servicios que mejoren la salud y calidad de vida de las personas en un entorno sostenible», añade.

Como empresa B CORP, CAPSA FOOD continúa avanzando en todos los ámbitos para seguir cumpliendo con los más altos estándares de impacto social en su compromiso como empleador ejemplar

CAPSA FOOD reconoce a sus empleados con los Premios Excelencia 2021

El pasado 22 de diciembre se celebró una nueva edición de los Premios Excelencia CAPSA FOOD. A través de estos galardones se reconoce a aquellos empleados de la compañía que destacan por ser ejemplo en alguno de sus valores o competencias corporativas, y también por ser referentes en la mejora dentro de su centro de trabajo. Además, en este mismo acto también se ha reconocido a los empleados que han cumplido 25 años trabajando en la compañía durante el año 2021.

Premios 25 aniversario

Marco Antonio Alonso Suárez
Balbino Álvarez López
Mónica Álvarez Suárez
Ángel Barbón Díaz
José Manuel Bueno Álvarez
Agnes Cardouat
Francisco Díaz Rodríguez
Miguel Ángel Fernández Díaz
Águeda Fernández Pérez
Joaquín Fernández Sánchez
Massimiliano Forlano
Olga García Fernández
José Manuel González Díaz
Ana Huerdo Díaz
Ramona Lorences Rodríguez
Gonzalo Martínez López
Victoria Pérez Pérez
María Luisa Rodríguez Medina
Gonzalo Rubio Alonso
Luis Santiago Ruiz Seijo
Francisco Javier Suárez López

Premio Compromiso:

José Ramón Iglesias Barcia (director de I+D) y Nuria Atrian (técnico de laboratorio de la planta de Zarzalejo)

Premio Profesionalidad:

Servicio de Prevención de CAPSA FOOD (Ignacio González Guzmán, María Isabel Blanco, Ana Isabel Fabián, Emma Foss, Pilar Pavón y José García Detrell)

Premio Liderazgo:

Estefanía Iglesias (responsable de Sostenibilidad de CAPSA FOOD)

Premio Cooperación:

Luis Vicente Menéndez (responsable de Administración de Tesorería)

Premio Innovación:

Emma Iglesias (administrativo de SIAC)

Premio Gestión Excelente Fábrica de Granda:

Tatiana Carrera e Iván García Armada (operadores de picking de devoluciones)

Premio Gestión Excelente Servicios Centrales:

Carlos Rodríguez (técnico de Proyectos de Mejora)

Premio Marca:

Manuel Rodríguez Bueno (responsable de la Cueva del Molín)

Abierto el plazo de solicitud de becas de estudio

Central Lechera Asturiana SAT abre el plazo de presentación de documentación para optar a una de las becas de estudio para el curso 2021-2022. Las ayudas van destinadas a los socios, empleados del centro de trabajo de Granda, de las antiguas delegaciones comerciales de CLAS en Lugo, Coruña y León, y a los hijos de todos los anteriores. Los solicitantes deberán estar cursando estudios de 3.º o 4.º de ESO, bachillerato, ciclos formativos y formación universitaria. La convocatoria no incluye los estudios de máster ni posgrado.

Todos aquellos que deseen optar a las ayudas deberán acreditar una calificación mínima en cada asignatura de 5 puntos para que su solicitud se tenga en consideración, a excepción de los estudiantes universitarios, a los que se admitirá un suspenso, siempre y cuando la media obtenida sea igual o superior a 5 puntos. No se tendrán en cuenta al calcular estas medias las asignaturas de Religión, Ética, Moral y Educación Física, en formación no universitaria.

El plazo de presentación de las solicitudes comenzará el 1 de marzo y finalizará el 30 de abril de 2022, fecha a partir de la cual se evaluarán las peticiones recibidas y se determinará la concesión de las ayudas conforme a los criterios anteriormente expuestos. La publicación de resultados será a través de la revista *El Correo*.

Para cualquier información adicional o aclarar dudas, los interesados podrán dirigirse al departamento de Secretaría CLAS SAT (teléfono: 985 10 11 55 / e-mail: secretaria@clas.es).

Documentación a presentar

1. Solicitud de Ayuda de Estudios. Dichos impresos estarán disponibles en la factoría de Granda (secretaría, portería, centralita y RR. HH.), pudiendo solicitarse asimismo a los gestores de campo y a los recogedores. Igualmente podrán solicitar los impresos a través de nuestra dirección de correo electrónico secretaria@clas.es.
2. Certificación oficial del centro en que se cursan los estudios, acreditativa de estar matriculado en el curso 2021-2022 para el que se solicita la ayuda.
3. Certificación oficial de los dos últimos cursos académicos: 2019-2020 y 2020-2021, especificando las calificaciones obtenidas en cada una de las asignaturas.
4. Certificación titularidad de cuenta bancaria del solicitante.

(Cuando se acompañen fotocopias no compulsadas de estas certificaciones, deberán presentarse los originales para su comprobación. En formación universitaria no se admitirán, en ningún caso, las cartas de pago, certificados de beca, ni los expedientes descargados on-line como certificación).

Arranca la campaña de la PAC 2022

Desde el 1 de febrero y hasta el 30 de abril se pueden presentar las solicitudes de las ayudas directas de la Política Agraria Común

Desde el pasado 1 de febrero y hasta el próximo 30 de abril los productores agrícolas y ganaderos de España pueden presentar la solicitud única de las ayudas directas de la Política Agraria Común (PAC) para 2022, según ha informado el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. En Asturias se estima que podrán solicitar estas ayudas unos 9.000 productores.

El importe total de estas ayudas asciende a 4.856 millones de euros, que se podrán abonar en forma de anticipos a partir del 16 de octubre y completar el saldo desde el 1 de diciembre. Mediante la solicitud única, el productor puede solicitar todas sus ayudas de una sola vez. La correcta cumplimentación de la solicitud y la presentación dentro del plazo establecido resultan de gran importancia para evitar posibles penalizaciones o incluso la no percepción de las ayudas.

Los profesionales del campo reclaman una mayor simplificación en cuanto a la burocracia se refiere, sobre todo teniendo en cuenta que su labor ocupa prácticamente las 24 horas del día. Además, desde el Ministerio recuerdan que, como en campañas anteriores, la solicitud única debe dirigirse a la autoridad competente de la comunidad autónoma en la que radique la explotación o la mayor parte de la superficie de la misma.

El año pasado fueron casi 9.300 los perceptores asturianos de la PAC, que supone una media superior al 30 % de la renta de las granjas del Principado, que recibe unos 150.000 millones. Con todo, la convocatoria no estuvo exenta de polémica, ya que el Gobierno regional se vio obligado a retrasar la convocatoria —en abril aún no estaba en marcha— debido al atasco burocrático en la Consejería de Medio Rural derivado de los meses de pandemia, que dificultaron las gestiones.

El importe total de las ayudas de la presente campaña asciende a 4.856 millones de euros

Admitidos a trámite varios recursos contra la protección del lobo

El último episodio sobre la protección del lobo llega de la mano de la Audiencia Nacional. Y es que ha admitido a trámite varios recursos contencioso-administrativos presentados por las organizaciones agrarias nacionales ASAJA, COAG y UPA contra la orden ministerial de inclusión del lobo ibérico en el Listado de Especies Silvestres en Régimen de Protección Especial (LESPRE). También se ha abierto la pieza separada de medidas cautelares con emplazamiento al abogado del Estado para que formule alegaciones. Además han sido admitidos a trámite los recursos presentados por COAG Asturias, UCA y el Ayuntamiento de Ponga. Hay que recordar que la Audiencia Nacional había denegado la suspensión cautelar de la orden ministerial solicitada por el Principado de Asturias, así como también admitió su recurso contencioso-administrativo.

Además, los gobiernos de Asturias, Cantabria, Galicia y Castilla y León pidieron «amparo» a la Unión Europea, ante el «desamparo» a que consideran se han visto abocadas estas comunidades autónomas con la decisión del Gobierno de España de incluir el lobo ibérico en el Listado de Especies Protegidas (LESPRE). A mediados de enero, los consejeros competentes en esta materia mantuvieron una reunión con el comisario europeo de Medio Ambiente, Océanos y Pesca, Virginijus Sinkevičius, al que trasladaron su preocupación por las consecuencias que tendrá en estas regiones, que albergan la mayoría de ejemplares de esta especie en España, la inclusión del lobo ibérico en el LESPRE.

Asturias, Cantabria, Galicia y Castilla y León piden amparo a la Unión Europea

Durante la reunión, los representantes autonómicos explicaron que los exhaustivos informes que han elaborado demuestran que «el lobo al norte del Duero disfruta de un estado de conservación favorable», ya que tanto la evaluación de la dinámica de las poblaciones como el área de distribución y la calidad del hábitat para la especie «resultan a todas luces favorables» en las comunidades que albergan cerca del 98 % de la especie, «lo que hace incomprensible la decisión del Ministerio de incluir el lobo en el LESPRE».

Unos informes que remitieron al Ministerio para elaborar el informe sexenal (2013-2018) que cada estado miembro de la Unión debe remitir a la Comisión Europea, de conformidad con el artículo 17 de la Directiva Hábitats. No obstante, tal y como advirtieron ante Sinkevičius, «el Gobierno central hizo su propia interpretación de las evaluaciones y datos de las comunidades, y trasladó a la UE conclusiones erróneas para justificar una decisión meramente ideológica y no avalada por la ciencia».

Los consejeros aprovecharon la reunión para solicitar al comisario el establecimiento de criterios homogéneos a nivel supranacional para modular adecuadamente estas evaluaciones, que «condicionan de forma crucial la catalogación de una especie». También le pidieron la intermediación con el fin de recuperar el consenso y el diálogo entre las comunidades autónomas, como responsables de la conservación y gestión directa de la especie del lobo ibérico, y el Estado, con competencias en materia medioambiental.

El Principado destina 31,68 millones en ayudas para la ganadería extensiva

El Principado destina 31,68 millones para la ganadería extensiva en el marco de las ayudas agroambientales del Programa de Desarrollo Rural (PDR). En la convocatoria 2020 de la Política Agraria Común (PAC), cofinanciada a través del Fondo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER), la cuantía destinada se situó en 15,77 millones.

El Ejecutivo eleva también la cantidad económica al mantenimiento de las razas autóctonas en peligro de extinción, con un incremento de un 179,95 %. Así, las ayudas han pasado de los 821.504 euros que se distribuyeron entre los ganaderos en la convocatoria 2020 a los 2,3 millones de la de 2021.

También se han reforzado otras líneas, entre ellas, la del pago compensatorio por zonas de montaña y con limitaciones naturales significativas, que se incrementó en más de 11,2 millones. A esto se suman las ayudas vinculadas a la Red Natura 2000, las de producción ganadera sostenible y las de ganadería ecológica.

Ligero descenso de la presencia de la avispa asiática en Asturias

Los datos de la campaña de la lucha contra la avispa asiática (*Vespa velutina*) confirman un ligero descenso de la presencia de esta especie exótica invasora respecto a 2020. La red de trampeo instalada por el Principado registra un menor número de capturas de reinas respecto a años anteriores y una estabilización en el avance territorial.

En la campaña del año pasado se mantuvieron las líneas de trabajo habituales y las actuaciones se centraron en dos ejes principales: el trampeo primaveral de reinas fundadoras, método que se ha mostrado como el más eficaz para frenar la expansión de esta especie, y la eliminación de nidos en cualquiera de sus fases de desarrollo. En concreto, se retiraron 8.708 nidos, casi el 100 % de los verificados, mayoritariamente en Avilés, Pravia, Oviedo, Noreña y Castrillón, con una incidencia superior a los cuatro nidos por kilómetro cuadrado. Únicamente Degaña permanece ajena a la *Vespa velutina.*

En cuanto al trampeo de reinas fundadoras, se ha consolidado el salto cualitativo alcanzado en la campaña previa y se han registrado cifras muy destacables tanto en la instalación de trampas (6.616 repartidas por el territorio) como en el número de participantes (6.500) y el registro de capturas, hasta alcanzar las 111.156 reinas en total.

Otro de los aspectos destacados es que el 49 % de las colonias se erradicaron mediante el disparo de pequeños proyectiles con insecticida. Se trata de una técnica útil que se afianza, dado que requiere una mínima intervención y se usa de forma preferente para eliminar nidos de difícil acceso.

El Principado desarrollará en 2022 el plan más ambicioso de áreas de regeneración urbana

Contará con actuaciones en 19 concejos rurales y una inversión de 8,2 millones

Contenido patrocinado

Una inversión de 8,2 millones de euros permitirá la mejora en más de 330 viviendas en 19 municipios rurales. Se trata del programa de Áreas de Renovación y Regeneración Urbana y Rural (ARRU) del Plan Estatal de Vivienda (2018-2021), que desarrollará el Gobierno de Asturias. La convocatoria es la más ambiciosa desde el inicio de la vigente planificación estatal.

Boal, Cabrales, Cangas del Narcea, Coaña, El Franco, Grado, Grandas de Salime, Muros de Nalón, Pravia, Pesoz, Peñamellera Baja, Ribadesella, Salas, San Martín de Oscos, Santa Eulalia de Oscos, San Tirso de Abres, Taramundi, Vegadeo y Villanueva de Oscos forman la lista de concejos que podrán acometer obras con cargo a la próxima convocatoria. El plan incluye intervenciones en edificios, viviendas, urbanizaciones y espacios públicos. También se impulsa el desarrollo sostenible de edificaciones y una mayor eficiencia energética de los domicilios. Todas las obras realizadas en el marco de estas ayudas se desarrollan siempre contando con la opinión de los vecinos, que completarán su ejecución.

La consejera de Derechos Sociales y Bienestar, Melania Álvarez, firmó en Madrid el convenio de colaboración para el desarrollo de este plan con la ministra de Transportes, Movilidad y Agenda Urbana, Raquel Sánchez. Álvarez manifestó la necesidad de mantener este tipo de convocatorias «que resultan esenciales a la hora de fijar población y mejorar las condiciones de vida de quienes viven en las zonas rurales». Además, añadió que «para una comunidad como Asturias es fundamental seguir contando con estos programas, que suponen una fórmula esencial para enfrentarnos al reto demográfico».

El plan incluye intervenciones en edificios, viviendas, urbanizaciones y espacios públicos

Esta es la cuarta convocatoria que se desarrolla dentro del Plan Estatal de Vivienda 2018-2021 y el Gobierno de Asturias espera que estas actuaciones se mantengan en el que se aprobará para el periodo 2022-2025.

Este tipo de convocatorias resultan esenciales a la hora de fijar población y mejorar las condiciones de vida de quienes viven en las zonas rurales

Foto de familia de la consejera Melania Álvarez (en el centro) con los alcaldes, el día de la firma del plan para la financiación de las actuaciones del Área de Regeneración y Renovación Urbana y Rural

«Central Lechera Asturiana es confianza, cercanía, arraigo, garantía»

Juan Vázquez

Catedrático de Economía Aplicada
y rector de la Universidad de Oviedo (2000-2008)

ENTREVISTA por **JUAN NIETO**

Conocedor de la realidad asturiana, Juan Vázquez es catedrático de Economía Aplicada de la Universidad de Oviedo, institución de la que fue rector desde 2000 hasta 2008. Vázquez, que también probó suerte en la política, repasa para *El Correo* el presente y futuro de Asturias.

J. N.— Si le digo Central Lechera Asturiana, ¿qué es lo primero que se le viene a la cabeza?
J. V.— Proximidad, cercanía, memoria de tazones de leche con galletas, simbología de paisajes asturianos, denominación de un origen que identifico como mío. También confianza, garantía, arraigo, representación de un icono empresarial fundamental desde hace tiempo para esta región, de una pieza decisiva para el impulso de un sector agroalimentario que constituye una de nuestras mayores ventajas comparativas y de los más sólidos eslabones para el futuro que tenemos que construir.

J. N.— ¿Cómo ve el presente y futuro del campo asturiano y del sector lácteo?
J. V.— En Asturias hemos focalizado la mirada en la industria, pero es en el campo, en el sector primario, donde se han concentrado más sucesivas e intensas reconversiones. Aun a costa de lo que ha habido que sacrificar, lo positivo está en la modernización y la mayor eficiencia y competitividad de lo que ha logrado subsistir. Lo negativo, en cambio, es que pese a las múltiples reestructuraciones no se ha logrado aún encontrar fuentes suficientes y estables de empleo y generación de actividad en el sector y en el mundo rural de la región. El sector enfrenta ahora diversos, decisivos y complejos desafíos que aquí no hay espacio para enumerar. El mayor de todos, a mi modo de ver, es el de la evolución desfavorable entre precios percibidos y pagados por los agricultores y ganaderos, es decir entre costes e ingresos, y la consecuente caída de rentas que amenaza la supervivencia de explotaciones y

«Uno de los mayores desafíos del sector primario es el de la evolución desfavorable entre precios percibidos y pagados por los agricultores y ganaderos, y la consecuente caída de rentas que amenaza la supervivencia de explotaciones»

segmentos significativos del sector. Además de eso, hay otros retos primordiales como el de responder a las nuevas preferencias de los consumidores, a sus nuevos gustos, canales y fórmulas de distribución (que la pandemia ha contribuido a reforzar), a procurar una permanente garantía y mejora de la calidad, a consolidar la imagen de marca de una industria agroalimentaria en la que, como he dicho, tenemos uno de nuestros mayores potenciales y de las mejores oportunidades que no podemos permitirnos desaprovechar.

J. N.— ¿Cómo se afronta el despoblamiento rural? ¿Qué está haciendo bien Asturias y en qué debe mejorar? ¿Puede hacerlo? ¿En qué espejo debe mirarse?

J. V.— Durante bastante tiempo, más que afrontar simplemente nos hemos limitado a padecer o desconocer, desentendidos, el problema del despoblamiento. Hemos comenzado, pues, demasiado tarde y por eso hay que acelerar, ahora que se ha extendido una mayor conciencia de la gravedad de la situación. En Asturias, como es conocido, este es un fenóme-

no que se solapa, además, al del envejecimiento demográfico y a nuestra notoria incapacidad para atraer y retener población, especialmente juvenil. Aunque sea con retraso, han comenzado a diseñarse planes y desplegarse medidas que no van a resolver el problema en cuestión de días, porque no existen soluciones ni recetas mágicas para él y se precisa, sobre todo, tenacidad, persistencia, continuidad en el tiempo y combinación de una amplia y coordinada batería de actuaciones. Para retener a las personas en un territorio hay que ofrecerles, ante todo, oportunidades de empleo, de actividad, de vida y de autonomía personal. Pero también servicios públicos y colectivos, atención sanitaria, educación para sus hijos, comunicaciones accesibles, conexiones digitales adecuadas, calidad de vida y ambiental, fiscalidad favorable, conciliación familiar y laboral... Hay diversos ejemplos europeos de zonas en las que se han aplicado las denominadas «políticas de lugar», plasmadas en incentivos y acciones específicamente adaptadas a las características de esos territorios, que nos pueden servir de referencia e ilustrar.

J. N.— Su vida personal y profesional está ligada a la Universidad de Oviedo. ¿Qué puede aportar a ese futuro de Asturias?
J. V.— No hay duda de que la universidad constituye una pieza imprescindible para la dinamización económica y social de la región. Lo que tiene que aportar es formación de calidad, adaptada a las necesidades productivas y renovada en una era de profundas transformaciones; ciencia, investigación e innovación, en un momento en que el conocimiento es el elemento más estratégico para el progreso y el bienestar; proyección internacional e imagen externa de Asturias en el mundo. Y no debe olvidar, además, que tiene que contribuir a poner pensamiento y razón donde dominan los eslóganes y la vaciedad, rigor ante la demagogia, sosiego en medio del griterío, creatividad e iniciativa ante la rutina y la pasividad, convicciones y valores frente al descrédito y el desencanto. La universidad ha de ser una fábrica de oportunidades y un instrumento para volver a ilusionar. Y la sociedad debería mimar a su universidad.

J. N.— ¿Qué le parece el cambio de sedes propuesto por el rector?
J. V.— Me parece necesario, valiente, bien definido en general y complejo de aplicar. En cierto modo me asemeja un *déjà vu* del que resurgen viejos demonios que a mí me tocó personalmente sufrir. En esta materia he tenido siempre un principio claro: la única lógica a la que la universidad ha de responder es a la lógica académica, y no a la municipal, y a la del uso eficiente de los recursos públicos que maneja. Lo más paradójico es que una cuestión como esta, por muchas pasiones que suscite, no me parece la esencial y hay que acertar a deslindar los edificios de las enseñanzas que contienen. En las titulaciones de que dispongamos (y no en dónde estén) radica una de las claves para el futuro de la universidad y de la región, para superar la brecha existente entre formación y empleo, para renovar los contenidos educativos y adaptarlos plenamente a las exigencias del mundo digital. De eso sí que merecería la pena que hablásemos más.

J. N.— Para concluir, ¿está a favor de la oficialidad del asturiano?
J. V.— Con todo el respeto para la lengua y cultura asturianas, estoy rotundamente en contra de la oficialidad. No es solo un problema de coste y recursos, que yo preferiría destinar a contratar más médicos, sanitarios, profesores, etcétera. Es, sobre todo, un problema de relato, de dinámica, de concepciones, un ejemplo de debate que tapa lo que verdaderamente debiéramos hacer, una supuesta demanda social de los altavoces del activismo que la mayoría silenciosa se encarga de desmentir, una invitación al refugio en pretendidas identidades para eludir la intemperie de la globalidad, un derecho disfrazado del revés para una lengua (recreada) en busca de hablantes de los que no parece disponer.

¡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.*

Un concejo de cercanía

Las Regueras

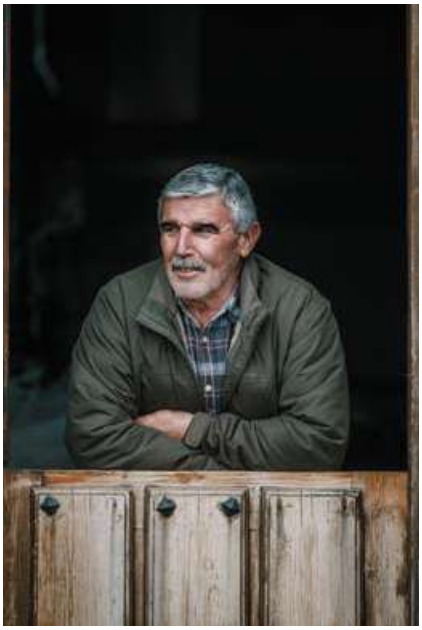
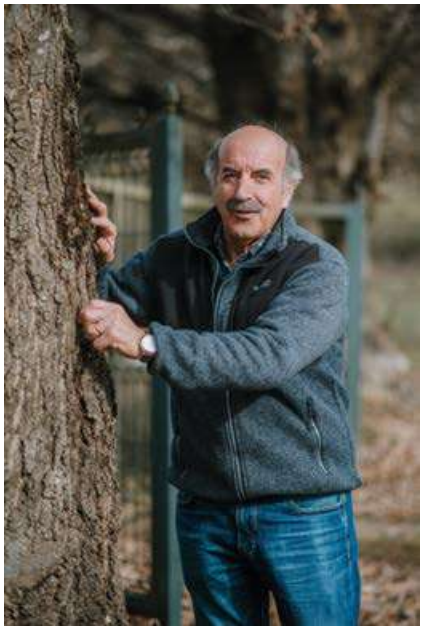
FICHA

Número de habitantes: 1877
Parroquias: 6 (Biedes, Santullano, Soto, Trasmonte, Valduno, Valsera)
Capital: Santullano
Superficie: 65,80 km²

Patrimonio cultural, gastronomía y turismo, sector primario y servicios. Esta podría ser la carta de presentación de Las Regueras, un concejo de cercanía. Y es que su capital, Santullano, está en el centro del área metropolitana Oviedo-Gijón-Avilés. Es quizás por eso por lo que el concejo se ha convertido en primera elección de jóvenes familias para iniciar su proyecto de vida. Un dato: hace diez años el colegio de Las Regueras contaba con apenas 50 alumnos. Hoy en día suma 120.

Si hay algo que se identifica con Las Regueras es la castaña valduna, una de las señas de identidad del concejo. Paco Valdés es el presidente de la Asociación Cultural Amigos para la Recuperación de la Castaña Valduna. El colectivo nació en 2019 impulsado por varios vecinos del municipio «interesados en la conservación, protección y puesta en valor del fruto». La asociación dio un impulso cuando se llevó a cabo una plantación de castaño de dos hectáreas y media en terreno municipal. «En la actualidad hay 230 árboles», indica Valdés, para quien la castaña valduna «tiene mucho futuro, es la reina del concejo». Por eso, le rinden su merecido homenaje durante un certamen que congrega a numeroso público llegado de todos los rincones de Asturias. La cita suma 22 ediciones y en la muestra del año pasado se vendieron más de 700 kilos de este apreciado fruto a 10 euros. «La castaña valduna es diferente», sostiene Valdés, que enumera las diferencias con respecto a la común: «Es de mayor tamaño, tiene un color rojizo y es rayada, el culo es más redondeado y el sabor es más intenso y dulce».

Originaria de la parroquia de Valduno, la castaña se ha convertido en un referente y signo de identidad del concejo de Las Regueras. Olvidada duran-

De izquierda a derecha, Fernando Álvarez, Paco Valdés y Valentín Álvarez

te años, gracias a la Asociación Cultural Amigos para la Recuperación de la Castaña Valduna y al Ayuntamiento de Las Regueras, este fruto va recuperando su valor, algo que se nota entre los vecinos que piden consejo a la asociación para injertar castaño de la zona.

Las Regueras tiene muchos atractivos para el visitante. Los Meandros del Nora son, sin duda, de una belleza innegable, al igual que el conjunto de patrimonio etnográfico y cultural que existe en el concejo. Destaca la iglesia prerrománica de San Pedro de Nora, que posee planta basilical de tres naves sin crucero, cabecera rectangular y la característica ventana trífora que da a una cámara incomunicada del resto de la iglesia. Singular importancia tienen también las termas romanas de Valduno, uno de los yacimientos más importantes tanto por su estado de conservación, como por el potencial que posee para acercarnos al proceso de romanización en Asturias. Además, a lo largo del concejo es fácil encontrarse con patrimonio etnográfico en forma de paneras y hórreos, lavaderos y construcciones típicas asturianas. «¿Por qué visitar Las Regueras? Porque es un museo natural», sentencia Maribel Méndez, alcaldesa de Las Regueras. El concejo cuenta con algo menos de 2000 habitantes repartidos en seis parroquias: Biedes, Santullano (capital), Soto, Trasmonte, Valduno y Valsera.

Una gastronomía tradicional

El sector servicios y primario centran la actividad económica del concejo. «En Las Regueras existen explotaciones ganaderas tanto de carne como de leche, el sector sigue teniendo un peso específico», resume Valentín Álvarez Cuervo, concejal de Medio Rural y Ganadería del Ayuntamiento de Las Regueras. Es tal la importancia del sector que el primer fin de semana de septiembre se celebra el Certamen Ganadero de Las Regueras, que suma ya 31 ediciones. «Es uno de los más importantes», sostiene el concejal.

Otra de las actividades que marca el concejo es la gastronómica, «basada en la tradición», indica la alcaldesa. Fernando Álvarez preside la Asociación de Hostelería de Las Regueras desde hace más de 15 años. Cada año organizan jornadas dedicadas al pote y al pitu de caleya y, coincidiendo con el certamen de la castaña valduna, también se elaboran menús especiales para la ocasión. «La gastronomía del concejo tiene bastante tirón», indica Álvarez, que apunta a los meses entre marzo y octubre como una de las mejores épocas del año. Tiene un porqué. Y es que el concejo forma parte de la primera etapa del Camino Primitivo de Santiago. Un total de 12,5 kilómetros desde el puente de Gallegos hasta el puente de Laracha. «Para este año se espera que pasen más de 20.000 peregrinos, algo que enriquece al concejo, le da visibilidad», apunta Fernando. Para dar cobertura a los peregrinos, el concejo cuenta con dos albergues, uno de iniciativa privada y otro municipal situado en El Escamplero.

Senderismo, rutas cicloturistas, patrimonio cultural y etnográfico y una gastronomía tradicional son solo algunos de los atractivos que definen a Las Regueras, un concejo que mira hacia delante sin olvidar el pasado y que tiene en la castaña valduna y en el sector servicios y el primario sus señas de identidad.

Invierno, época de berza y coles en la huerta asturiana

Los cosecheros de manzana aprovechan la estación invernal para realizar la poda en sus pumaradas

Las condiciones climatológicas ejercen gran influencia sobre la tierra a cultivar y, por extensión, sobre la siembra de hortalizas. Existen semillas y cultivos que resisten mejor las bajas temperaturas, las altas humedades y la escasa luz propias de la estación invernal, pero ¿cuáles son las mejores hortalizas para sembrar durante el invierno en Asturias? Sin duda, hay cultivos que no pueden faltar en la huerta asturiana. Se trata de la berza, el repollo, la coliflor y el brócoli. Es cierto que se trata de hortalizas que se pueden cultivar todo el año, pero hay una gran variedad de verduras propias de cada época. Las zanahorias, por ejemplo, son otro de los alimentos que se pueden sembrar durante todo el año, aunque hay que tener en cuenta las heladas para no echar las semillas a perder.

Es cierto que muchos cultivos vienen del otoño. Por ejemplo, la calabaza y las fabas de mayo, que se cosechan en ese mes, pero su siembra es mejor llevarla a cabo en noviembre. Las patatas, uno de los tubérculos más duros, se siembran por San José, en marzo, que es la época más habitual, aunque también se pueden plantar a finales de enero en zonas libres de heladas, y hasta mayo para cosechas de junio a septiembre. En invierno lo que predomina en la huerta asturiana es, sin duda, el verde de la berza y las coles, hortalizas que aguantan bien las adversas condiciones climatológicas. Aquí entra en juego toda la familia de las crucíferas (repollo, brócoli, coliflor y coles), cultivos con varias épocas de siembra: a finales de verano, en septiembre; o a finales de febrero. Es cierto que si se dispone de invernadero las posibilidades de plantación cambian exponencialmente; es decir, te permiten abrir el abanico de cultivos y probar con otras plantaciones que quizá no aguantarían a la intemperie.

El invierno es también una época maravillosa para preparar el terreno de cara a la primavera, la estación de mayor color en la huerta de la región. Es preciso abonar el terreno para que llegue en las mejores condiciones a los meses de marzo, abril y mayo.

La poda

Si se habla de frutales, el invierno es la estación ideal para realizar la poda. Por ejemplo, los cosecheros de manzana llevan días realizando esta tarea en sus pumaradas. ¿Qué se consigue con ello? Lo primero, según señalan desde el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Sidra de Asturias, «sanear los árboles y así evitar que envejezcan antes». Además, la poda sirve para «regular la cosecha de manzana y mejora la calidad tanto del pumar como de la propia manzana». Para lograr un buen producto, una buena sidra, es fundamental cuidar las pumaradas y las manzanas desde el primer momento. Cada estación tiene su actividad y el invierno es la ideal para sanear los manzanos.

El Muséu del Pueblu d'Asturies, guardián de nuestra memoria

REPORTAJE

por **Paloma Llanos**

Nos afanamos en visitar museos allá donde vamos: el Museo del Prado, el Louvre, el Británico... Entre tanto paseo quizás nos olvidamos de acudir a lo más próximo, de acercarnos a aquellos lugares que se encargan de preservar el testimonio de lo que fuimos, de proteger la memoria de un pueblo. ¿Cuántos asturianos han visitado el Muséu del Pueblu d'Asturies? Los que ya lo han hecho han vuelto a redescubrir la historia de la tierra que nos vio nacer, eso sí, con una mirada diferente.

Entre una densa arboleda, hórreos, paneras y casonas asturianas, a la vera del río Piles, se esconde el museo etnográfico más extenso de nuestra región. El Muséu del Pueblu d'Asturies nació en 1968, a iniciativa del Ayuntamiento de Gijón y la Cámara de Comercio de la ciudad, con el objeto de conservar y difundir la memoria de nuestro pueblo. Ocupa un recinto arbolado de 35.000 m², con una charca natural donde distintas especies de aves campan a sus anchas.

Hórreos, paneras, llagar y chozos de uso ganadero son algunas de las construcciones características de nuestra región que componen la parte exterior del museo. Su director desde el año 1992, el doctor en Geografía e Historia Juaco López, apunta: «aunque parezca que el recinto está salpicado de construcciones aquí todo tiene un orden. Está la parte lúdica, con el tendayu y la bolera; las construcciones rurales, como la casa, el llagar, los hórreos o los chozos y el corro; la parte de los aperos agrícolas y medios de transporte; el Museo de la Gaita dedicado a los instrumentos musicales; la fototeca, y el pabellón de la Expo 92 de Sevilla, que alberga exposiciones permanentes y temporales. Todo tiene un orden».

Las colecciones del Muséu

El Muséu del Pueblu d'Asturies es una gran exposición de la historia social de Asturias, de la vida de los asturianos en los siglos XIX y XX. Este relato se construye a partir de colecciones muy variadas de objetos, instrumentos musicales, fotografías, documentos, artes gráficas... Con este gran abanico de colecciones lo que se pretende es representar a toda la sociedad asturiana, una sociedad muy variada de campesinos, artesanos, obreros, burgueses y emigrantes, entre otros. Juaco López explica: «el Muséu no está dedicado solo a una parte de la sociedad. Intentamos representar a toda la sociedad porque, desde un punto de vista antropológico, no se entienden el campo asturiano sin las villas, ni las villas sin las ciudades, ni Asturias sin la emigración, y así podríamos seguir».

La colección se organiza en cinco áreas: museográfica, musical, fotográfica, área de documentación y oral. En la parte museográfica hay objetos representativos de la vida cotidiana de Asturias, que datan de los siglos XIX y primera mitad del XX, entre los que destacan los relacionados con la agricultura, la ganadería, los oficios tradicionales, el vestido, la religiosidad y el ajuar doméstico. La musical incluye toda clase de instrumentos musicales, desde castañuelas a tocadiscos, así como partituras. En el área de documentación encontramos archivos de documentos personales, correspondencias y memorias, de empresas y comercios, un fondo de artes gráficas y cartografía, y publicaciones periódicas. Pero, hoy en día, la joya de la corona es el archivo de fotografías de Asturias.

Dos millones de fotografías de la Asturias de antaño

En los archivos del Muséu del Pueblu d'Asturies hay más de dos millones de instantáneas de fotógrafos profesionales o aficionados donadas, en muchas ocasiones, por sus familias y que reflejan a la perfección la vida en Asturias, en sus pueblos y ciudades, en las aldeas de los siglos XIX y XX. Gracias a esta extensa colección, a este trabajo de documentación, sigue viva en nuestra memoria la vida rural asturiana del siglo pasado. Con esta colección de imágenes se han hecho cientos de exposiciones. «No esperamos que la gente se acerque aquí —explica su director—, nosotros acercamos el Muséu a la gente». De ahí que ofrezcan exposiciones a todas las instituciones que lo soliciten. Una de ellas, el Ayuntamiento de Avilés. ¿Alguien recuerda cómo era la villa del Adelantado antes de que se instalase allí la antigua Ensidesa? Aquellos que no la imaginan, lo van a poder ver este mes de febrero en la Casa de Cultura de Avilés. La muestra «De villa a ciudad. Avilés en la colección fotográfica del Muséu del Pueblu d'Asturies, 1860-1937» la componen más de 300 fotografías originales de las calles, plazas, puerto, industrias y entorno rural de Avilés, así como retratos hechos por

los primeros fotógrafos que se establecieron en la ciudad: Louis Rapp, Celedonio Astorga, Marceliano Cuesta o Ramón G. Duarte.

Ya en el mes de abril, en el propio Muséu, en la sala de la Casa de los Valdés, se podrá visitar la muestra «Escuela y fotografía en Asturias, 1870-1970», una selección de las numerosas fotografías originales que conserva el museo, un testimonio de las características de la educación primaria en Asturias, tanto de la escuela pública como de la privada, tanto de las escuelas rurales como de las urbanas, a través de las fotografías. Con los escolares guarda este museo una relación especial, y es que en numerosas ocasiones se ceden piezas a los centros educativos para realizar exposiciones temporales y acercar a los más pequeños la historia de sus antepasados.

Un Muséu para los asturianos

Este es, precisamente, el objetivo primordial del mayor museo etnográfico de nuestra región: ser guardianes del patrimonio, divulgarlo y protegerlo. Juaco López, al frente de este espacio expositivo desde hace 30 años, señala: «antes no se pensaba en la función que un museo tiene en la población local, solo se concebían para atraer turismo. Y eso es un gran error. Los museos son recintos para conservar la memoria, son entes vivos, con una misión educativa. El éxito de un museo etnológico es que su entorno se sienta identificado con él». Y asegura: «en los últimos 30 años hemos sido guardianes del patrimonio de los asturianos, y eso la gente lo sabe. La prueba son todas las donaciones que nos llegan al cabo del año. Lo hacen porque lo sienten suyo». En eso se esmeran en el Muséu del Pueblu d'Asturies, en preservar la memoria histórica del pueblo asturiano para poder recordar siempre lo que fuimos y saber, así, hacia dónde vamos.

En la página de la izquierda, el director del Muséu, Juaco López; en esta página, distintas imágenes del conjunto museístico

«La cocina es muy sacrificada, pero también muy gratificante»

María Fernández

Guisandera

ENTREVISTA por **Juan Nieto**

RESTAURANTE EL FARTUQUÍN
985 22 99 71
C/ Carpio 19 y Oscura 20
Oviedo

Cuando uno entra en El Fartuquín (en Carpio y Oscura, de Oviedo) es sencillo notar ese aroma a guiso, a tradición. El que le pone cada día desde hace más de 20 años María Fernández, Mary, que acaba de entrar en el Club de Guisanderas de Asturias. Define su cocina como «la de siempre, la de cuchara» y se declara amante del pote asturiano. A su lado, José Suárez, su marido y otro de los pilares de El Fartuquín, restaurante que abrieron con el inicio del milenio. Situado en pleno corazón de Oviedo, muy cerca de la catedral, de los fogones del restaurante ovetense salen platos donde se complementan la cocina tradicional hecha y presentada con toques de modernidad con la oferta sin gluten. Y todo regado con buena sidra, bien tratada «y con la norma de echarla». En el año 2018, el restaurante se coronó como Mejor Restaurante Celiaco

del país al recibir el premio nacional concedido por la Federación de Asociaciones de Celiacos de España (FACE). En 2021 recibió el segundo premio. Mary lleva toda la vida entre fogones y hoy en día sigue disfrutando como el primer día. Su buen hacer se verá recompensado con la concesión del Plato de Oro, un reconocimiento a los buenos guisos. «Es un orgullo que valoren tu trabajo. Jamás pensé que iba a estar metida en esto, yo soy sencilla y humilde», dice.

J. N.— ¿Siempre estuvo vinculada a la cocina y a la hostelería?
M. F.— Sí, siempre, desde los 14 años que empecé en el Tamanaco, en Infiesto, sirviendo bodas y ayudando en la cocina. Recuerdo que la dueña me ponía a lavar y a cortar lechuga con tijera porque decía que se estropeaba si lo hacías con la mano y me tiraba dos horas cortando lechuga con la tijera. Y así empecé.

J. N.— ¿Decidió seguir ese camino por necesidad o por obligación?
M. F.— Un poco las dos cosas. Éramos una familia humilde, ganadera, y yo necesitaba salir de casa y aprender, ver y compaginar los estudios con el trabajo de fin de semana. A mí me gustaba y seguí.

«La despensa de Asturias es de las mejores y no tiene nada que envidiar a otras. Nosotros defendemos el producto de aquí»

J. N.— ¿Qué queda de esa niña que comenzó en la hostelería muy temprano?
M. F.— Quedan unos valores que los llevo conmigo toda mi vida y que intento inculcar a mi gente: nietos, hijos y las personas que están conmigo.

J. N.— ¿Cómo siguió su trayectoria?
M. F.— Estuve también en Grado, después en un restaurante en Oviedo en Los Pilares, en la parrilla Monteviejo, en la parrilla Escamplero, que era de Paulino, un carnicero de la Argañosa. Allí llegamos a dar bodas haciendo todo de manera artesanal, incluso la tarta nupcial de varios pisos. Y después, El Fartuquín.

J. N.— Tendrá muchas anécdotas.
M. F.— Sí, muchas. Recuerdo una vez que nos entraron a robar un viernes por la noche con boda al día siguiente y mi preocupación era la tarta, que estaba en la cámara. Y sí, la respetaron, estaba intacta, no la tocaron. Deshicieron todo, se llevaron jamones, destrozaron todo, pero al final salvamos la boda.

J. N.— ¿La cocina es muy sacrificada?
M. F.— Sí, pero lo haces con mucho gusto, es muy gratificante. A mí, que me digan que un plato está bueno es un premio para mí. Sigo en la cocina porque me gusta. Es más, los domingos que nos reunimos toda la familia cocino para 14. La gente me dice: «pero bueno, descansa». Yo les digo: «pero por qué, si lo hago porque me gusta».

J. N.— ¿Siempre en la cocina?
M. F.— No, también sala, que creo que es muy importante porque así marcas mejor los tiempos. Como cocinera me piden un primer y segundo plato y yo sé cuánto puede tardar el comensal en digerir el primero para sacar el segundo a tiempo.

J. N.— Acaba de entrar a formar parte del Club de Guisanderas de Asturias...
M. F.— Sí, siempre fui de platos tradicionales asturianos como el pote, la fabada, el cabrito, el pitu caleya... Lo típico que se hacía en los pueblos a lo largo de toda la vida. Es lo que mejor se me da y lo que mejor manejo. La cocina de innovación no, aunque

en la carta hay platos míos como el repollo relleno de setas y gambas con salsa de pimientos del piquillo, milhoja de berenjena y queso provolone o milhoja de solomillo con queso manchego.

J. N.— Esa cocina tradicional es la que define a una guisandera.
M. F.— Efectivamente. Aquí trabajo mucho menú del día y siempre hay cocido, siempre hay cuchara. Yo pongo una pota de lentejas que quisiera que la vierais y se acaba. ¿Por qué? Porque tienen fundamento, porque están ricas y saben bien. En El Fartuquín tenemos fama del menú del día por la cuchara, siempre hay un primer plato de cocido. Por mucha dieta que quieras hacer siempre viene bien un plato de cuchara caliente. Lo que me define como cocinera es la cocina a fuego lento, la cocina de cuchara.

J. N.— ¿Quién la propuso para entrar en el Club de Guisanderas de Asturias?
M. F.— Fue Annalisa, de la Taberna Salcedo. Tenemos mucha amistad y nos conocemos desde hace tiempo. Ya me habían propuesto para entrar hace unos doce años, pero no me veía yo muy decidida a soltarme de los fogones, porque pertenecer al club también requiere tener tiempo para acudir a eventos, reuniones, y no estaba preparada para delegar en alguien que pudiera responder en mi puesto. Ahora ya sí, está mi yerno en la cocina y me veo más madura. La verdad es que es un orgullo pertenecer al club, donde hay hijas de guisanderas y eso es importante porque significa que hay relevo.

J. N.— ¿De quién aprendió lo que sabe de cocina?
M. F.— De las vueltas que di por el mundo, y leyendo y fijándome, y en mi propio paladar, que me dice lo que está bien o mal y me exige.

J. N.— ¿Tiene Asturias una buena despensa?
M. F.— Su despensa, una de las mejores. Desde las fabes, las patatas, verduras, carnes, quesos. La despensa de Asturias es de las mejores y no tiene nada que envidiar a otras. Nosotros en El Fartuquín apostamos por el producto de casa, por el producto de aquí autóctono.

J. N.— ¿Está reconocida la gastronomía asturiana?
M. F.— Estamos empezando en ello, aquí viene mucho turismo y creo que valora nuestra cocina.

J. N.— ¿Cómo arrancó la aventura de El Fartuquín?
M. F.— Hace más de 20 años. José, mi marido, y yo siempre estábamos trabajando para otros y decidimos dar el paso adelante. Estábamos sacrificándonos para otra persona, siempre muy bien valorados, pero pensamos que por qué no emprendíamos nosotros. Y así empezamos y ya van 22 años. Siempre tuvimos el apoyo de la gente.

J. N.— ¿Está todo inventado en la cocina?
M. F.— Creo que no, creo que queda mucho. En Asturias hay mucha materia prima para poder elaborar platos: sidra, queso, y ahora cerveza. Además, creo que hay mucha gente joven que se acerca a la hostelería y a la cocina como forma de vida.

Mary Fernández en la cocina de El Fartuquín y junto a su marido, José Suárez, a la entrada del establecimiento

SERVICIO TÉCNICO VETERINARIO

ESPECIALISTAS EN REPRODUCCIÓN

- Superovulación y transferencia de embriones.
- Implantación de embriones congelados.
- Tratamiento de vacas repetidoras mediante implantación de embriones terapéuticos.
- Gestión y control reproductivo adaptado a rebaños en extensivo.
- Valoración reproductiva de sementales.

NUEVO SERVICIO LABORATORIO

- F.I.V. (Fertilización in Vitro)
- Diagnóstico Molecular (ELISA, PCR)
- Microbiología

Más de 30 años de experiencia profesional en el campo

la cooperativa

Cooperativa de Agricultores Consumidores y Usuarios del Concejo de Gijón, S.Coop.Astur.

STV: 985 16 89 57 · stv@lacooperativa.es

Félix Muñoz cuenta con un llagar en Perlora donde elabora cada año 5.000 litros de sidra

La sidra roja, seña de identidad de Carreño

Carreño y la sidra siempre han mantenido un idilio muy particular. El que le da el hecho de contar con una sidra diferente: la sidra roja. Con ese nombre se identifica a la sidra elaborada en el concejo de Carreño hasta la década de los cincuenta del pasado siglo XX. Según cuentan los escritos, «se trata de una sidra con características propias bien acusadas: color rojizo, fuerte sabor e intenso aroma, consecuencia todo ello de ciertas variedades de manzana». Hoy en día, un colectivo, la Asociación Cultural de Sidra Casera de Carreño, trata de recuperar esas manzanas tan características y esa bebida tan particular. Al frente de la asociación está Félix Muñoz, uno de los impulsores del colectivo, que reúne a 19 socios con un mismo objetivo: «Difundir e impulsar la sidra casera en el concejo».

El colectivo se fundó en 2016 y arrancó con diez socios. Como evento principal, todos los años, en agosto, celebran una degustación de sidra casera en Perlora, punto neurálgico y donde tiene su sede la asociación. «Es un día de fiesta, aquí (detrás de las Escuelas de Perlora) nos reunimos mucha gente a disfrutar de la sidra», dice Muñoz, que se define como «un enamorado de la sidra». Además de la degustación, el evento cuenta con una exposición de elementos funcionales de llagares y un llagarín infantil para que los más pequeños sepan cómo se hace la sidra. «La pandemia nos echó para atrás el evento dos años, no sabemos qué va a pasar en este», sostiene Félix.

A pocos kilómetros de las Escuelas de Perlora, el presidente de la Asociación Cultural de Sidra Casera de Carreño cuenta con su propio llagar familiar. Es su rincón. De allí salen cada año más de 5.000 litros de sidra. «Siempre vi hacer sidra en casa, aprendí de mi abuelo», dice mientras abre una de las botellinas de su propia cosecha. «Es totalmente natural, es lo que da la manzana», sentencia. Y manzana de aquí, del concejo.

La Asociación Cultural Sidra Casera de Carreño se fundó en 2016 y en la actualidad cuenta con 19 socios

La sidra roja

De sabor seco, fuerte, color rojizo y rápido espalme. Estas son las características que definen a la sidra roja de Carreño, concejo que contó con infinidad de llagares cuya producción ha quedado hoy en día en casera. No en vano, en los años 20 del siglo XX hubo en el concejo hasta noventa llagares. La historia de Carreño y su sidra se recoge en el libro *Sidra roja: entre la excelencia y el vicio*, un trabajo de investigación de la historiadora Paloma García Muñoz impulsado por la Asociación Cultural de Sidra Casera de Carreño y el Ayuntamiento de Candás.

La investigación está basada en más de 180 artículos periodísticos publicados entre 1893 y 1950. Noticias, anuncios y esquelas que revelan la importancia de una bebida que cruzó fronteras, muy consumida a lo largo de toda la región y cuyos productores tuvieron una especial relevancia en el sector.

La sidra roja de Carreño forma parte de la identidad del concejo. Por eso, desde la asociación y en colaboración con el SERIDA están tratando de recuperar esas variedades de manzana que la hacen tan especial, entre ellas pocín, chata, lin o rodiles, entre otras.

La sidra roja tiene unas características definidas: sabor seco, fuerte, color rojizo y rápido espalme

OFICIOS

Notas talladas

Vicente Prado, El Praviano*, lleva más de 40 años elaborando gaitas asturianas de manera artesanal, labor que compagina con la de músico y profesor*

Siempre fue de naturaleza inquieta, algo que le define a la perfección si uno tiene en cuenta su trayectoria. Monologuista, gaitero, y maestro y artesano de la gaita. Es Vicente Prado, *El Praviano*, una persona que ha hecho del instrumento asturiano por antonomasia su forma de vida. En Viella tiene su taller, de donde salen cada año un buen puñado de gaitas artesanas. En la localidad sierense también tiene su escuela donde enseña a tocar la gaita a las nuevas generaciones. «Siempre fui una persona inquieta», reitera, mientras sostiene en la mano una pieza de madera a la que va dando forma con la sierra y el torno. «Así empieza el proceso para elaborar una gaita», dice. La madera es principalmente de boj, aunque también utiliza ébano y granadilla. «Son las mejores, tienen más densidad y dureza», sentencia.

Pero antes que gaitero, El Praviano fue monologuista. Con apenas diez años ya escuchaba a José Manuel Pandiella y un año después se subió al escenario por primera vez de la mano de Joaquín González, más conocido como Xuacu el Chebre, amigo de su padre. Desde entonces comenzó a ir a festivales donde se compaginaba el humor y la música. Y fue allí, «al ver a los gaiteros tocar, cuando me sentí atraido por el instrumento». Y dicho y hecho. Con Luis de Arnizo como maestro, El Praviano comenzó a tocar la gaita. «Tenía mucha afición, tanta que me levantaba a las siete de la mañana a tocar, era casi una obsesión», comenta. Recuerda su primera actuación, fue en una misa en Balbona en 1978. Y desde entonces no ha parado de pisar escenarios por toda la geografía asturiana, además de alguna que otra salida por España y el extranjero. «Tocaba mucho, una media de cinco horas al día», añade.

Labor artesana

Al poco de empezar a tocar la gaita, al Praviano le volvió a salir esa vena inquieta. Quería algo más, quería su propia gaita. Y fue entonces cuando despertó su lado artesano. A finales de los 70, concretamente en 1978, había muy pocos fabricantes de gaitas y Vicente se empeñó en hacer una de la misma calidad que las de Antón de Cogollo (uno de los maestros artesanos de referencia). «Mi padre era carpintero y le pedí que pusiera en marcha el torno viejo. Después de mucho esfuerzo y horas conseguí hacer mi primera gaita», dice. En ese momento comenzó un camino como artesano acompañado de ese viejo torno que hoy en día aún da forma a sus gaitas. Poco a poco se convirtió en uno de los mejores artesanos de este instrumento. En la actualidad existen más fabricantes de gaitas, pero le corresponde al Praviano ser el artesano de más antigüedad en Asturias.

En constante evolución, el maestro siempre se ha preocupado por saber más sobre este instrumento. Le ha tocado investigar e incluso llegó a acoplar unas llaves al puntero con lo que se consigue aumentar varias notas a su escala. Además, elabora punteros en tonalidades distintas a las tradicionales (si bemol, si natural, do y re).

El proceso de construcción artesanal de una gaita comienza con la selección, secado, troceado y desbastado de la madera, para pasar después al proceso de torneado, durante el cual se taladra cada pieza con barrenas y se le da su forma exterior mediante gubias y formones. El cono interior del puntero se obtiene con el escariador, la herramienta más importante, pues de ella depende la correcta sonoridad del instrumento. Finalmente, se aplica a todas las piezas de madera un barniz y se decora al gusto. El fuelle, antiguamente, era de piel que se curtía mediante recetas tradicionales en un proceso que duraba aproximadamente un mes. Hoy en día es de goretex. Por último, la gaita se viste y se empayuela, es decir, se colocan y se afinan las lengüetas sonoras. Aproximadamente, en la elaboración de una gaita artesana El Praviano suele echar una semana, aunque depende de las características de la misma. «Hay demanda, aunque es cierto que el mayor auge fue en el 2000», indica.

En los escenarios

Como músico, El Praviano tiene detrás una exitosa carrera que le ha llevado a tocar por diferentes escenarios en sus más de 40 años de trayectoria. Forma parte del elenco de profesores de la Banda de Gaitas Ciudad de Oviedo desde su fundación y destacan, además, los siete años que acompañó en el escenario al cantante Vicente Díaz. Es autor de numerosos discos, y hoy en día sigue disfrutando de la gaita como el primer día y actuando por toda Asturias. Cuenta en su haber con numerosos premios, entre ellos el Macallan al mejor gaitero astur-galaico en el Festival Intercéltico de Lorient en 1987.

A su faceta de artesano de la gaita y a la de músico se suma la de profesor. Desde 1989 cuenta con una escuela que lleva su nombre donde enseña a tocar el instrumento asturiano a alumnos de diferentes edades. «La pandemia nos hizo daño, pero ahora parece que vuelve un poco a la normalidad», concluye.

Los asturianos apuestan por la sidra con etiqueta

Apesar de la pandemia, 2021 fue un año de récord. Aquí los datos que lo corroboran: se entregaron 8.360.391 kilogramos de manzana con destino a Denominación de Origen Protegida y se elaboraron 6.107.056 litros de sidra. El Consejo Regulador de la DOP Sidra de Asturias hizo balance de la entrega de contraetiquetas en 2021, que se cifra en 4.091.000 precintas, lo que supone un 32 % de incremento con respecto a 2020. El valor comercial de la sidra certificada como Sidra de Asturias es superior a los 5 millones de euros.

En 2021 se entregaron 8.360.391 kilogramos de manzana con destino a Denominación de Origen Protegida y se elaboraron 6.107.056 litros de sidra

Con estos datos, la marca de calidad se recupera de las repercusiones ocasionadas por la COVID-19, teniendo en cuenta que casi el 80 % de ventas de la sidra natural tradicional se efectúa por medio del canal hostelero. En 2021 los establecimientos tuvieron que convivir con grandes limitaciones como la prohibición del uso de la barra y la reducción de mesas, aforos y horarios que impidieron consumir con total normalidad. Por todos es conocido que la sidra es una bebida social, que llama a compartir, y por ello en la actual coyuntura su vulnerabilidad es mayor que la de otro tipo de consumiciones.

Desde el Consejo Regulador estiman que cada vez hay una mayor aceptación del consumo de producto con denominación de origen, gracias al aumento de la sensibilidad de los consumidores en torno a productos sostenibles y de cercanía, como lo es la manzana 100 % asturiana. Esa percepción también la tienen la mayoría de llagares, que vieron cómo las ventas de la sidra DOP con respecto a la sidra común han aumentado considerablemente. Otro dato del año pasado es que, además del incremento en ventas de la sidra natural tradicional en hostelería, destaca el aumento de ventas en el propio llagar y en pedidos on-line un 22 %.

Por su parte, las sidras naturales espumosas han crecido un 36 %, según la declaración de ventas de los llagares, desde las 118.000 botellas hasta las 160.000. Aquí, destaca el incremento a nivel nacional, representado en un 63 %. En el Consejo Regulador de la DOP Sidra de Asturias son «optimistas para este presente año, aunque dentro de un escenario de máxima prudencia esperando que, por fin, podamos volver a la normalidad absoluta».

En la actualidad, el Consejo Regulador DOP Sidra de Asturias lo componen 33 llagares, 376 cosecheros y 950 hectáreas inscritas.

«La reforma laboral nos invita a contratar a personas fijas y fijas discontinuas»

Marcelino Pérez García, director del Área Laboral de Aseagro, repasa la actualidad en materia laboral y analiza cómo afecta al sector primario

¿Cómo afecta la reforma laboral a los contratos laborales en las explotaciones ganaderas?

En especial afecta a los temporales, desaparece el contrato de obra determinada, que era el más usado a la hora de contratar a un empleado, y no en exclusiva para obras específicas, por ejemplo en campaña de ensilaje de forrajes. Como contratos temporales, solo quedan dos supuestos, el de *interinidad* para sustituir a un trabajador con reserva de puesto de trabajo (por ejemplo persona empleada o persona titular de explotación que está de baja médica), y el de acumulación de tareas, que como máximo solo puede durar 6 meses, en un periodo de 12. En esencia, la norma nos invita a contratar a personas fijas y fijas discontinuas. Esta segunda figura, se puede adaptar a las explotaciones que precisan personal unos meses al año, de tal forma que se le da de alta solamente los meses que se precisen sus trabajos, y no es necesario liquidarles al finalizar sus trabajos.

Pero a nuestro modo de ver, detectamos una falta de coordinación entre las normas de contratación y las de cotización. Así, el régimen especial agrario, si bien no permite la cotización a tiempo parcial, sí permite la cotización por jornadas reales (en esencia cotizar por los días efectivamente trabajados), pero solo está permitido cotizar de esta forma en contratos temporales. Y si ahora se nos invita a contratar de forma indefinida, esta modalidad de cotización no permite su aplicación ni en los fijos discontinuos. Otro matiz, muy importante, es el incremento de las sanciones que la inspección de trabajo aplicará sobre el uso indebido de contratos temporales: antes cabía una sanción por empresa, y ahora será desde los 1000 euros hasta los 10.000 por cada contrato en fraude de ley.

¿La subida del SMI a 1000 euros, cómo afecta a los costes mínimos de las personas contratadas?

La amplia mayoría de las explotaciones ganaderas retribuye conforme al salario mínimo interprofesional, es decir, 965 euros al mes por 14 pagas, de tal manera que hasta la fecha tenemos unos costes mensuales de 1360,37 euros (1125,84 de salario y 234,53 de seguridad social empresa); si pasamos a los 1000 euros, pasamos a tener unos costes mensuales de 1409,69 (1166,67 de salario y 243,02 de seguridad social empresa). En definitiva, se incrementan los costes en 49,32 euros al mes, 600 anuales.

¿La ley obliga a las empresas, incluidas las explotaciones ganaderas, a tener un servicio de prevención contratado?

La Ley de prevención de riesgos laborales obliga a todo empresario, independientemente del sector, a implantar una política de prevención de riesgos que evalúe los riesgos de sus empleados y les dé la opción a realizar un reconocimiento médico anual. Estamos detectando situaciones en las que no se cumple con esta obligación, de tal forma que se da un riesgo de sanciones y que en muchos casos no se pueda acceder a ayudas y subvenciones para la modernización de equipos de trabajo.

¿Qué es el registro salarial obligatorio desde 2021 y obligaciones derivadas del mismo por tener personas empleadas en mi explotación?

Es un documento que la empresa debe tener donde se registre la retribución anual de su plantilla por sexo y categorías profesionales. El art. 28 del estatuto de los trabajadores ya indicaba la «igualdad de remuneración por razón de sexo», pero con el RDL 902/2021 de igualdad retributiva, ahora estipula que desde el pasado 14 de abril, todas las empresas deben tener un registro salarial a disposición de las personas trabajadoras, la representación sindical y la autoridad laboral.

El objetivo es analizar si existe una diferencia retributiva que supere el 25 % y en consecuencia argumentar los motivos, con el objetivo final de eliminar la brecha salarial. El simple hecho de no tenerlo puede ser motivo de una actuación inspectora que derive en falta grave o muy grave.

EL CORREO

de la central lechera ASTURIANA

AÑO VII - N.º 83 — BOLETIN PARA NUESTROS SOCIOS Y TRABAJADORES — SIERRA DE GRANDA - ENERO, 1986

DESDE QUE SE INICIARON, EL 22 DE DICIEMBRE DE 1975

HASTA EL MOMENTO SE CELEBRARON VEINTIDOS SORTEOS DE NOVILLAS EN LA FINCA DE RIBADESELLA

Durante estos años, el número total de novillas de recría propia subastadas entre los socios fue de 630.

El día 22 de diciembre de 1975, el mismo día del sorteo de Navidad de la Lotería Nacional, se iniciaron las subastas de ganado en la finca de Ribadesella, de la Central. En la primera subasta salieron como oferta a los socios doce novillas, mientras que la celebrada el 4 de abril del año pasado, marca la cota máxima de novillas, con sesenta y tres.

(Pág. 5)

SUMARIO

- VISITA A LA CENTRAL DE UNA BIOQUIMICA ARGENTINA. (Pág. 3)
- CONCEDIDAS LAS AYUDAS AL ESTUDIO PARA LOS HIJOS DE SOCIOS POR LA CENTRAL. (Pág. 4 y 7)
- ANTONIO GONZALEZ ARIAS, UNA VOCACION DE GANADERO DESARROLLADA EN «EL MOÑO», EL ESPIN. (Pág. 10 y 11)
- TEMAS DE DIVULGACION: METAMORFOSIS DE LAS ABEJAS. (Pág. 15)
- CUANTIAS MINIMAS DE LAS PENSIONES PARA 1986. (Pág. 16)
- REAL DECRETO SOBRE COTIZACION DEL REGIMEN ESPECIAL AGRARIO. (Pág. 16)

REUNION DE LA JUNTA RECTORA

El pasado viernes día 18 de enero tuvo lugar en la Central, una reunión de la Junta Rectora en la que se dio cuenta de distintos aspectos de la marcha de la sociedad. Durante la reunión fueron aprobadas las ayudas al estudio correspondientes al presente año.

CARTA MENSUAL

LA TENSION NEGOCIADORA CON LA CEE Y LOS RIESGOS PARA EL CAMPO ESPAÑOL

Según el informe «España-Mercado Común», todo induce a pensar que la agricultura de nuestro país será la gran perdedora.

En la carta mensual que el presidente remite a los socios, recoge su permanente inquietud que expone, en esta ocasión, en un informe para la alta dirección, en el que se plasma de nuevo las dificultades graves que habrá de salvar España para su adhesión a la CEE en la que nuestro país, según todos los indicios, la agricultura será la que lleve la peor parte.

(Pág. 4 y 5)

EL CORREO

de la central lechera ASTURIANA

AÑO VII - N.º 94 — BOLETIN PARA NUESTROS SOCIOS Y TRABAJADORES — SIERRA DE GRANDA - DICIEMBRE, 1985

SUMARIO

CARTA MENSUAL: EN EUROPA. (Pág. 3)

BUZON DE LOS SOCIOS. (Pág. 6)

SETENTA Y CUATRO NOVILLAS, RECORD DE SORTEOS EN LA FINCA DE RIBADESELLA. (Pág. 7)

BUEN NIVEL DE NUESTROS EQUIPOS JUVENILES E INFANTILES DE FUTBOL. (Pág. 12)

EL EQUIPO CICLISTA DE LA CENTRAL INICIO NUEVAMENTE LA PREPARACION. (Pág. 13)

HUMOR, DIALOGOS DE MANIN Y XUACU Y OTRAS SECCIONES.

DE INTERES PARA NUESTROS SOCIOS

NORMAS PARA QUE NUESTROS ASOCIADOS SE DEN DE ALTA EN EL CENSO DEL IVA

Con el fin de poder percibir el cuatro por ciento de bonificación en el precio de la leche.

NUESTROS SOCIOS DEBEN TOMAR BUENA NOTA DE ESTAS INFORMACIONES.

Ofrecemos una información que consideramos importante para nuestros socios y de la que, sin duda, ya habrán tenido noticias no sólo por los medios de comunicación sino también a través de una circular que la Central les ha remitido.

Creemos que esta información es fundamental, porque se refiere al IVA, nuevo impuesto sobre el valor añadido, que entra en vigor con el nuevo año. Creemos que deben tomar buena nota con el fin de cumplimentar los datos, tal como se indica en esta información y en las ya recibidas.

(Págs. 10 y 11)

GERMAN MARCOS, UN GANADERO DE VOCACION PARA LA NUEVA GENERACION COMUNITARIA

Tiene treinta y siete años y en su juventud había iniciado los estudios de ingeniero técnico que cambió por su actividad en el campo.

Empezó con dos vacas y una xata de sus padres y ahora tiene treinta y un cabezas.

(Págs. 8 y 9)

LA CENTRAL HA CONFECCIONADO UN CATALOGO DE TOROS DE ALTA CALIDAD GENETICA

A través de él los socios podrán solicitar dosis con el fin de mejorar la calidad ganadera de sus explotaciones.

La Central acaba de confeccionar un catálogo en el que figuran diecinueve toros de alta calidad genética, cuyas dosis de semen podrán ser solicitadas por nuestros socios de acuerdo con las indicaciones que figuran en una circular que el Departamento Agropecuario ha dirigido a todos ellos. Este es el primer catálogo de estas características que se publica en España, hecho que supone una gran satisfacción para todos cuantos integramos nuestra Organización.

(Pág. 17)

CENTRAL LECHERA ASTURIANA

Negociaciones, abejas y rimas

HEMEROTECA

por **Carlos B. Viñuela**

Tensión negociadora con la CEE y los riesgos para el campo español. 1985 empezaba fuerte en *El Correo*. La cuenta atrás para la adhesión de España a la entonces llamada Comunidad Económica Europea empezaba a correr: «todo induce a suponer que la agricultura española será la gran perdedora en las negociaciones». «Los países del Norte sólo cederían posiciones en el caso de que España abriese sus fronteras a la leche y productos lácteos continentales», alertaba *El Correo*. Con las negociaciones al rojo vivo, «la firma del Tratado de Adhesión podría adelantarse a fin de permitir, por razones políticas, que la entrada efectiva de España se produzca el 1 de enero de 1986».

En febrero se pedía una adhesión «en las condiciones y plazos de adecuación... experimentada por los miembros (actuales)». Ya se sabe, «una cosa era que España entrara en el Mercado Común y otra muy distinta que el Mercado Común entrara en España». En marzo, «el gran problema del ingreso en la CEE es que la ganadería tendrá poco tiempo para lograr alcanzar un buen nivel». El sector lácteo iba a ser el más afectado. En abril no cabía «esperar modificación en las cuotas de leche cifradas en 4.700 millones de litros para venta a través de la industria y 700 millones para venta directa en toda España». En mayo, el ajuste final: «se mantuvo la dureza de la CEE hasta el final». De julio a octubre, encuesta entre los socios: expresaban dudas y miedos, principalmente. En noviembre, la CEE quería recortes drásticos: 350 millones de litros menos en la producción láctea nacional.

El Correo *reflejó en cada número el avance de las negociaciones, pero hubo espacio para temas más cercanos: un xato sin cuello, la cría de abejas...*

Y en diciembre, la carta mensual del presidente resume: «se extingue con el año 1985 el hasta ahora vigente Acuerdo Comercial Preferencial» con la CEE, «acuerdo que no nos ha ido mal». ¿Qué ocurrirá en el futuro?, se preguntaba Jesús Sáenz de Miera. Pues dudas y miedo, como los socios.

Pero 1985 no fue solo un año de negociaciones al más alto nivel. Fue también el año de las abejas. La publicación le dedicó espacio a su metamorfosis y cría, la alimentación, la colocación de las alzas de las colmenas, las plagas, el equipo del apicultor, las medidas para la instalación de colmenas, un cerificador solar para aprovechar la cera de desecho, el ahumador, los cuidados para la extracción de miel, los individuos de la colonia: reina, obreras y zánganos.

Y si hablamos de equipos, no solo se habló del ciclista, que se hizo, sino también del equipo de *marketing* de la empresa, que se colocó entre los quince primeros de España «por su ideas y creatividad». En el puesto doce. «Sin duda, nuestros socios recordarán como expresión más completa la imagen del escolar que le echa la carrera al autobús del colegio después de haberse tomado un buen vaso de leche, que es su gasolina».

Lo cercano, claro, seguía ocupando páginas. Como un xato que había nacido sin cuello en Tineo. Crecía fuerte, de todas formas. A la técnica del ensilaje se le dedicaban páginas para que los socios «puedan encontrar un excelente complemento para sus conocimientos». Pero mención destacada merece el reportaje dedicado a Quintín González, «ganadero con inquietudes literarias» de Olleros de Bárcena, en Tineo. Vamos con algunos de los versos que creaba y que el cura del pueblo pasaba a máquina:

«Qué bonito es el campo / visto de la capital. / ¡Qué bonito es el campo / pero no para trabajar! / Aquí no hay vacaciones / no se puede disfrutar / porque esto no es comercio / donde se pueda cerrar. //
El que estos versos escribe, / y no lo puede olvidar, / fue descalzo a la escuela / por no tener qué calzar. / La moda se ha extendido / a los últimos rincones: / melena, patilla y barba / ya se la llevan los jóvenes. / No voy a meterme en dibujos / ni tampoco a criticar, / pero es bien para todos / el aseo personal. //
Todos los aldeanos / que van a la capital / dicen que se distinguen / por la manera de andar. / No se puede ir muy deprisa, / ni tampoco a paso lento / y hay que hacer más paradas / que estrellas en el firmamento. //
En el vestir no se distinguen / ¡eso fue en tiempos pasados! / porque en la actualidad / ya nos hemos igualado. / Y en lo que respecta al habla, / al acento provinciano... / ya no queda un solo pueblo / que no hable castellano».
Ahí queda eso.

Pasatiempos

ADIVINANZA

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

Todos pasan por mí,
y yo no paso por nadie.
Todos preguntan por mí,
yo no pregunto por nadie.

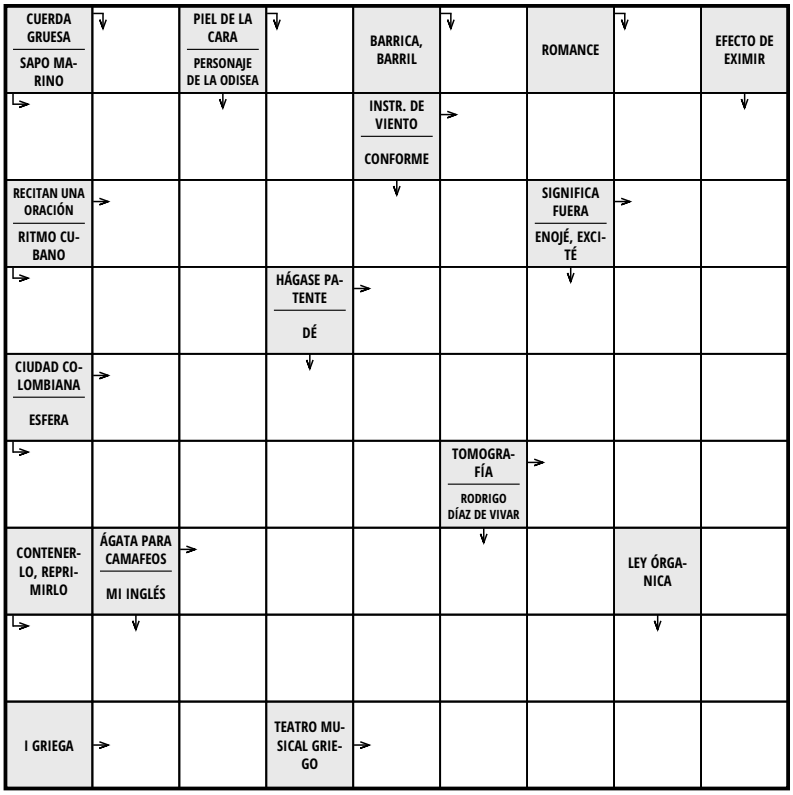
Para participar, envía la solución con tus datos (nombre, dirección y teléfono) a través de un correo electrónico a elcorreo@clas.es, un whatsapp o grabando un mensaje en el contestador del siguiente teléfono: 655 555 915.

Los ganadores del sorteo entre los acertantes de la adivinanza aparecida en el número 430 de *El Correo* son:

María Teresa Fernández
Piloña

Manuel Gómez Rodríguez
Allande

Solución 430: La luciérnaga



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

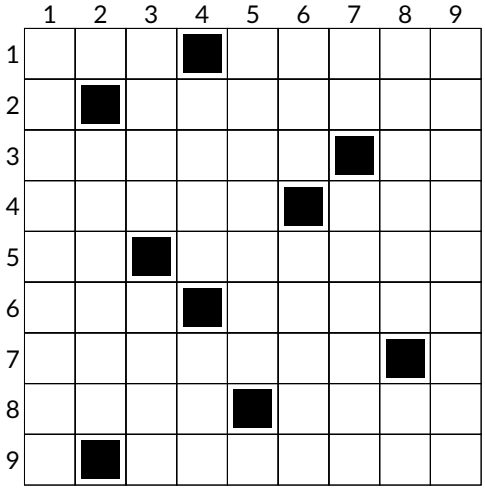
Vegadeo → 985 47 67 07
Fax: 985 47 68 24

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

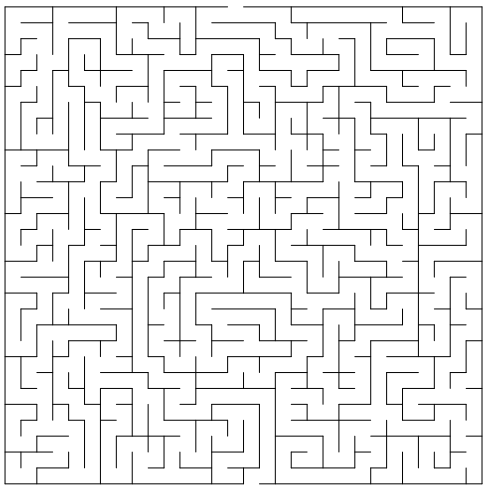


HORIZONTALES

1. Centro de Atención Primaria. Torso, busto. **2.** Mamífero carnívoro felino que tiene el pelo suave de color ocre con manchas oscuras. **3.** Conduciré de un lugar a otro. Preposición que denota situación. **4.** Género de plantas de la familia compuestas, que se cultivan con fines ornamentales. Juguete en forma de circunferencia. **5.** Símbolo químico del telurio. Pieza de carne de vacuno asada. **6.** Parte de una bolsa que sirve para cogerla. Líquido amarillo y dulce. **7.** Fertilizante compuesto de residuos orgánicos, tierra y cal. **8.** 2.ª persona singular del presente del verbo ser. Cada uno de los pedazos de queso o jamón, de cierto grosor, que se cortan como aperitivo o merienda. **9.** Nombre propio masculino de origen griego que significa la victoria del pueblo.

VERTICALES

1. En las casas de moneda, los encargados de recibir el metal marcado y pesado para las labores. **2.** Que da consejos o información. **3.** Prefijo que significa después. Usado para manifestar aquiescencia o vivo deseo de que tenga efecto lo que se dice. **4.** Moverse de arriba abajo por el propio peso. Vigésima tercera letra del alfabeto griego. **5.** Que participa de la naturaleza y propiedades de la tierra. **6.** Expresión que se usa para dar ánimo. Impresión repentina causada por sorpresa o miedo. **7.** Interjección que repetida se usa para arrullar a los niños. Bosque denso de montaña poblado de abetos. **8.** Pasmar de frío. Matrícula antigua de la provincia de Cádiz. **9.** Que sienten odio u hostilidad hacia los extranjeros.



SOPA DE LETRAS

Busca en esta sopa de letras 11 nombres de aves.

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

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 con líneas gruesas con los números que lo contienen, ha de dar como resultado el número que aparece en la esquina superior del mismo.

2/		1-	5/		21+		2-
3+			10+				
7x		2/		24x	3-		3-
672x					4/		
16+		10+		56x		3/	
		3-		2/		16+	
2/	2-	4/			1-		
		6-		2/		2/	

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

SOLUCIONES

Horizontales: 1. Cap. Tórax. 2. A. Ocelote. 3. Pasaré. En. 4. Aster. Aro. 5. Te. Rosbif. 6. Asa. Suero. 7. Compost. B. 8. Eres. Taco. 9. S. Nicolás.

Verticales: 1. Capataces. 2. A. Asesor. 3. Post. Amén. 4. Caer. Psi. 5. Terroso. C. 6. Ole. Susto. 7. Ro. Abetal. 8. Aterir. Ca. 9. Xenófobos.

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

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

Sopa: Garza, alondra, ruiseñor, colirrojo, canario, golondrina, petirrojo, jilguero, paloma, mochuelo, cotorra

PasatiemposWeb.com

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

Vendo camilla de masaje, 25 euros. Vendo bustos de maniquí con soporte de 1,90 de altura, 20 euros, se pueden colocar a varias alturas. Vendo maniquí hombre de 1,85 de altura, 25 euros. Vendo maniquí de mujer 1,70 de altura, 25 euros. Contacto 654 942 949.

Se vende silo de pienso de 12 toneladas. En buen estado. Zona Corvera. 654 549 076.

Se vende maquinaria trifásica de carpintería. Sierra de cinta de 60, escopladora de cadena y espigadora. 696 519 606.

Se venden cerdos de tres meses, muy buena raza. Zona Tineo. 985 804 057/ 678 635 129.

Se venden los hierros de seis cubículos de vaca, sin estrenar. Se vende pala trasera marca Main con cazo y pincho para las bolas. De dos botellas. Zona Gozón. 680 284 588.

Se venden dos corderos en Piedratecha (Tineo) de unos tres meses aproximadamente. 985 801 300.

Se vende coche Audi A3, de tres puertas en estado impecable. Muy cuidado. Se vende o cambia por maquinaria agrícola. Se vende encintadora suspendida para bolas con cinta de 750 o 500. Estado impecable. Pocas bolas encintadas. Se vende volvedora de correas, remolque con basculante, retrovator Howard de 2,10 y de 1,50 de trabajo. Se vende volvedora Stoll de dos rotores, cuba de 3.000 litros, arado de dos vertederas y pala delantera marca León modelo antiguo con enganche de bulones. Segadora de tractor de dos platos de 1,85 de trabajo. Zona de Tineo. 661 306 573.

Se venden rollos de silo. Zona Grado. 653 728 892.

Se venden bolas de silo. Zona Carreño. 679 641 561.

Se venden 70 botellas vacías de sidra natural. Precio: 70 euros. Se vende depósito para miel, madurador, de acero inoxidable de 200 kg con grifo de plástico y tapa. Precio: 95 euros. 627 396 782.

Se hacen fresados y rayados en hormigón para ganaderías de toda Asturias. 699 064 846.

Se venden fardos de hierba, de la temporada pasada. Buena calidad y tamaño. 679 316 123.

Vendo finca llana de 5 hectáreas rodeada de río a 3 kilómetros de playa. Concejo de Cudillero. 609 184 492.

Se vende finca en San Cucao de Llanera de 37.733 metros cuadrados. Toda tractorable, muy bien comunicada y con carretera hasta la finca. 687 279 574.

Se vende finca en Avilés, en la carretera de Grado, en la Cruz de Illas, de 800 metros cuadrados. Una mesa de salón pequeña, un colchón de 1,35 en buen estado y plantas de jardín y de terraza en zona Gijón. 610 042 847.

Se vende Seat Ibiza 1.9 TDI, 90 CV, en muy buen estado. Se vende hormigonera de 300 litros con opción motor de gasolina o trifásico. Se vende hidrolavadora de agua caliente prácticamente nueva, trifásica. Zona Salas. 647 367 710.

Se vende arado, marca Ovlac, cuatro rejas, disparo hidráulico y ancho variable. 619 007 977.

Se vende cuba Galagri 3000, poco uso. Con documentación, ITV. Precio: 2.500 euros. 620 120 496.

Se vende teja árabe seminueva. 679 641 561.

Se vende pala Tenías, con cazo y horquilla, como nueva; vendo por cese de actividad. Caja con esparcidor de estiércol y laterales-rampa para transporte de ganado, seminueva; vendo por cese de actividad. Ternero 6 meses, asturiana de los valles, para vida. Yegua preñada, con libro azul, noble. Remolque con laterales y rampa para ganado. Caso. 636 581 395.

Se vende sala de ordeño DeLaval de ocho puntos con motor y bomba de vacío para incorporar cuatro puntos más. Lavadora automática y retirada automática de las pezoneras al finalizar ordeño. Mejor conservada y más económica que las que se suelen ver en páginas de segunda mano. Encintadora suspendida de la marca ALZ del año 2014 totalmente revisada y operativa. Tiene enganche para tractor y uno opcional para Manitou. Está en el concejo de Carreño. Preguntar por Castiñeiras. 697 973 070.

Se vende autocargador pequeño, marca Tato, totalmente galvanizado, descarga hidráulica, y con papeles al día. Se vende maquinaria de carpintería: una cepilladora pequeña, tiene cepillo y escoplo; un tupí grande para hacer molduras y esmeril con pie. Zona Navia. 676 422 015.

Vendo varios camiones de piedra limpia sacados de casa antigua hecha del año 1850. 654 942 949.

Se venden chapas de onduline sin estrenar. Zona Tineo. 647 182 559/ 666 658 461.

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

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

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 volvedora, hileradora para máquina de segar Alfa. Impecable, sin uso. 677 825 966.

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

Tu publicidad, en *El Correo*

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

La receta

Salmón al horno con hierbas

INGREDIENTES

- 200 g de salmón en filetes
- 1/2 limón
- Eneldo
- Cebollino
- Perejil fresco
- 50 ml de Nata para Cocinar Central Lechera Asturiana
- 1 yogur natural 0 % MG Central Lechera Asturiana
- 1 cucharada sopera de fondo de pescado
- 1/2 cucharada pequeña de mostaza
- 1/2 cebolla grande
- 1/2 diente de ajo

El salmón es considerado pescado azul, clase de pescado que se caracteriza por tener una mayor cantidad de grasa. Esta grasa es muy interesante, ya que contiene un tipo de ácido graso del que nuestra especie suele tener deficiencia, el omega-3. La cantidad de este ácido graso depende de la alimentación del propio salmón: la mayoría de los salmones que consumimos son criados en piscifactorías donde la alimentación difiere bastante de la de los salmones salvajes. A pesar de esto, el salmón es un alimento saludable que puede ser preparado de diferentes maneras haciendo de este un pescado cada vez más consumido.

Elaboración

1. Precalentamos el horno a 200 ºC.
2. Primero haremos la salsa. En un bol colocaremos un yogur natural de Central Lechera Asturiana, jugo de limón, nata para cocinar Central Lechera Asturiana, media cucharada pequeña de mostaza y un poco de pimienta.
3. A continuación, lavamos y picamos bien el cebollino, el eneldo, el ajo y el perejil. Los añadimos a la salsa removiendo bien para que se integren por completo.
4. Cortamos la cebolla, colocamos encima el pescado y vertemos por encima la salsa que hemos preparado.
5. Metemos todo en el horno y dejamos que se cocine durante unos veinte minutos.
6. Para terminar podemos hacer una buena guarnición de verduras para acompañar al salmón.

¿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

Más información aquí

Tetra Pak®
PROTEGE LO BUENO

Completamente asturiana. 100% como tú.

NOS GUSTA SER LA BANCA

que siempre quisimos ser

CAJA RURAL
DE ASTURIAS

112 oficinas en Asturias

118 cajeros en Asturias

Servicio de atención digital

cajaruraldeasturias.com