









KALABRE CICLO 400 PRODUCCIÓN KG MS/HA TOP EN LOS ENSAYOS SERIDA ASTURIAS 2021

DIGESTIBILIDAD. Calidad de fibras y persistente stay-green.

Excelente SANIDAD VEGETAL.



PR34B39

LA REFERENCIA PARA ENSILADO.

P0640 CICLO 400

SOBRESALIENTE EN DOBLE APTITUD.

P9757

CICLO 300

VARIEDAD DESTINADA AL MERCADO DE SILO MAYORITARIAMENTE.

P9400 CICLO 280

BUENA TOLERANCIA A ENFERMEDADES Y ESTRÉS HÍDRICO.

P9241

BUENA TOLERANCIA A ENFERMEDADES Y ESTRÉS HÍDRICO.



LINKEA CICLO 600-500 TALLA ALTA CON GRAN MASA VEGETATIVA

Mazorcas con elevado número de líneas (20-24l) de granos muy profundos.

Altísimo potencial de producción.

PEDINI

CICLO 500-400

HOJAS CON ELEVADA SUPERFICIE FOLIAR

Mazorcas regulares (18-20l).

Producción muy alta de ensilado.

EXTASIA

CICLO 400-300

SEMILLA TRATADA CON BIOESTIMULANTE B-360

Le confiere a la planta excelente vigor de nascencia y elevada velocidad de desarrollo vegetativo cubriendo rápidamente el suelo.

Producción elevada de forma estable tanto en grano como en forraje.

HOTSPOT

CICLO 300-200

EXCELENTE VIGOR DE NASCENCIA Y DESARROLLO VEGETATIVO

Mazorcas regulares (16-201).



HERBICIDAS PRE-EMERGENCIA

HERBICIDAS POST-EMERGENCIA



PRIMEXTRA syngenta

S-Metolacloro 31,25% | Terbutilazina 18,75%



CALLISTO syngenta

CONTROL DE JUNCIA (CYPERUS S.P.), DICOTILEDÓNEAS Y ALGUNAS GRAMÍNEAS

Mesotrione 10%



INFINOR MIX

tradecorp

S-Metolacloro 31,25% | Terbutilazina 18,75%

Envase: 5 y 20 L - Dosis: 3,5 L/Ha

RiNiDi

RINIDI WG SC Sharda Cropchem

CONTROL DE GRAMÍNEAS Y DICOTILEDÓNEAS Dicamba 55% | Nicosulfurón 9,2% | Rimsulfurón 2,3%

Lumax

LUMAX syngenta

S-Metolacloro 31,25% | Terbutilazina 18,75% Mesotriona 3.75%

Envase: 5 y 20 L - Dosis: 4 L/Ha

Sulcotrina

SULCOTRINA

tradecorp

CONTROL DE JUNCIA (CYPERUS S.P.). DICOTILEDÓNEAS Y ALGUNAS GRAMÍNEAS Sulcotriona 30%

Wing®P

Deflexo Ultra

WING P □-BASF

Dimetenamida-P 21,25% | Pendimetalina 25%

Envase: 5 y 10 L - Dosis: 4 L/Ha

CASPER syngenta

CONTROL DE DICOTILEDÓNEAS

Dicamba 500 gr/kg | Prosulfurón 50 gr/kg

NOVEDAD

DEFLEXO ULTRA MASCENZA



S-Metolacloro 35% | Sulcotriona 10%

Envase: 5 y 10 L - Dosis: 3,5-3,9 L/Ha

Wicozea^a

Casper*

NICOZEA

tradecorp

CONTROL DE GRAMÍNEAS Y ALGUNAS **DICOTILEDÓNEAS**

Nicosulfurón 4%

INSECTICIDAS



BIFILENE D-BASE

INSECTICIDA DE SUELO EFECTO STARTER

Nitrógeno 7% | Fósforo soluble 35% Lambda Cihalotrin 0.4%

DECIS EXPERT A Bayer

APLICACIÓN FOLIAR

Deltametrin 10%

KenoTrin Geo

KENOTRIN GEO KENOGARD

GRANULADO, APLICACIÓN AL SUELO EN EL MOMENTO DE LA SIEMBRA

Lambda Cihalotrin 0,4%

Atrapa

ATRAPA ____tradecorp

APLICACIÓN FOLIAR

Lambda Cihalotrin 10%

Envase: 0,25-1 L - Dosis: 10-20 cc/100 L agua.



KARATE ZEON syngenta

APLICACIÓN FOLIAR

Lambda Cihalotrin 10%







El Correo

de Central Lechera Asturiana

AÑO 45 № N.º 432 Abril 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: Iloviendoletras Fotografía: Viti Amieva Producción: Gisela Fernández Revisión: Carmen M. Muñoz

Colabora en este número:

Paloma Llanos

Fotografía de portada:

Una flor de cerezo con el Aramo de fondo, en Latores

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



Sumario

Q5 Carta del presidente		O8 Central Lechera Asturiana SAT, comprometida con la calidad de la leche
Datos del estudio sobre la salud del suelo de las ganaderías asturianas	10 Una correcta gestión de purines reduce el impacto ambiental de las ganaderías	Aprobadas ayudas directas a los productores de leche
	ASA cumple con el ganadero	16 Central Lechera Asturiana y Fresón de Palos, la combinación perfecta
24 Entrevista al padre Ángel, Mensajeros de la Paz, por <i>Juan Nieto</i>		28 El Archivo Histórico de Hunosa, por <i>Paloma Llano</i> s
32 Santiago Pérez, un visionario de la agricultura ecológica	34 Entrevista a Amada Álvarez, guisandera, por <i>Juan Nieto</i>	
40 Oficios: Tallar madera, de afición a oficio		42 Hemeroteca: 1986 por <i>Carlos B. Viñuela</i>
44 Anuncios breves	48 La receta	





Carta del presidente

ALBERTO ÁLVAREZ

Presidente de Central Lechera Asturiana SAT

an pasado dos meses desde la última edición de nuestro *Correo*, pero parece ha transcurrido mucho más por la magnitud de los sucesos acontecidos en este corto periodo de tiempo.

Sin duda, el más importante, y el que está teniendo mayor impacto tanto en el ámbito humanitario como en el económico, es la invasión de Ucrania, un acto terrible con demoledoras consecuencias para el pueblo ucraniano. Además, esta guerra, y en lo que a la economía se refiere, ha producido una acentuación de la tendencia inflacionista iniciada en el año 2021 que afecta de forma muy directa a nuestro sector, sobre todo en los precios de los cereales, los hidrocarburos y la energía.

El impacto del incremento de costes de carburantes afectó de lleno a un sector clave, el transporte, desembocando en el inicio de una huelga que ha afectado directamente a la actividad tanto de nuestra SAT como de las empresas del grupo. Aprovecho esta carta para trasladar el reconocimiento a la implicación y compromiso mostrados

por todos aquellos que han colaborado con nosotros para gestionar esta compleja circunstancia: transportistas recogedores de leche, transportistas de pienso, transportistas de producto terminado y de materiales auxiliares, responsables de logística y producción, técnicos de campo, administrativos.... que han contribuido con su determinación v esfuerzo a fortalecer v engrandecer a nuestro grupo de empresas. Sin embargo, los trastornos ocasionados tendrán impacto por el incremento de los costes logísticos y operacionales, así como por las incidencias en la entrega normal de nuestros productos a la distribución y a los clientes, que se irán solucionando en el transcurso de estas semanas.

El contexto de crisis actual nos afecta doblemente. Por un lado, afrontamos el inicio de la campaña de primavera donde el volumen de gasto en nuestras ganaderías se incrementa notablemente. Tanto desde nuestra SAT, como desde ASA pondremos todo el empeño para ofrecer las mejores condiciones y servicios en el complejo

entorno actual. Por otra parte, la inflación dispara el consumo de la marca blanca en la elección de compra, siendo España el país de la Unión Europea con mayor peso de la marca de distribuidor (43,5%) sobre el mercado. La responsabilidad, la motivación y experiencia de los diferentes responsables de área son una garantía que contribuirá, sin duda, a paliar los contratiempos, desafíos y amenazas en el menor plazo posible en aras de defender y apuntalar la fortaleza de nuestra sociedad y nuestra marca.

Para cerrar esta carta, quiero trasladaros un mensaje positivo. Próximamente, concretamente del 29 de abril al 2 de mayo, estaremos en la XXXII Feria de Muestras de Tineo, lo que significa volver a recuperar por completo nuestra actividad pública. Retomaremos todas las citas que teníamos establecidas habitualmente con el objetivo de intentar pasar buenos momentos, que, teniendo en cuenta las circunstancias actuales, son tan necesarios para mejorar nuestro estado de ánimo, clave en nuestra salud.

Diferenciación de células somáticas, una nueva herramienta al servicio de la calidad de la leche

¿Qué son las células somáticas de la leche?

Las células somáticas están formadas por células epiteliales y leucocitos (macrófagos, linfocitos y neutrófilos polimorfonucleares). En una ubre sana, el recuento total será bajo y la población predominante serán los macrófagos. Mientras que, en presencia de una infección, el recuento total se incrementará significativamente y las células predominantes serán los neutrófilos.

¿Qué es la diferenciación de células somáticas (DCS)?

La diferenciación de células somáticas (DCS) es la medida de la proporción de neutrófilos polimorfonucleares y linfocitos respecto al número total. Combinando el valor del recuento total (RCS) y este parámetro DCS, es posible clasificar a las vacas en cuatro estados (tabla 1).

Tabla 1. Clasificación/interpretación de los grupos A-B-C-D

Grupo	Estado	Actuación	RCS (1000 cél/mL)	DCS (%)
А	Sana	Sin actuación	<200	<65
В	Inicio infección	Observar, posibilidad de tratamientos preventivos, vitaminas, etc.	<200	>65
С	Mamitis	Observar, posibilidad de tratamientos	>200	>65
D	Mamitis crónica	Baja posibilidad de recuperación	>200	<65

valuar la utilidad de la diferenciación de células somáticas es el objetivo del proyecto piloto DICESO, que lideran LILA ASTURIAS y ASCOL con la participación de nueve granjas de Central Lechera Asturiana (1.000 vacas) y veterinarios del Servicio de Calidad de Leche de Central Lechera Asturiana.

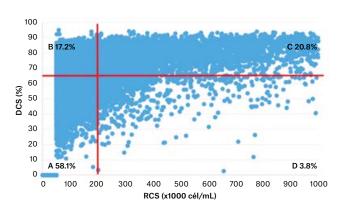
Los objetivos son:

- Evaluar la situación actual en nuestra región con el fin de conocer el porcentaje medio de animales clasificados en los grupos A-B-C-D. Estos valores medios servirán a cada explotación como referencia para comparar su situación respecto a la media regional.
- Comprobar en el campo la fiabilidad de los resultados obtenidos en el laboratorio en los grupos B y C.
- Incluir la medida de DCS en los informes mensuales de Control Lechero.

Con los datos de más del 80% de las muestras de Control Lechero analizadas durante los meses de octubre de 2021 a enero de 2022 se construye mensualmente la gráfica de DCS (%) vs RCS (1000 cél/mL) y se calcula el porcentaje medio de vacas distribuidas en los grupos A-B-C-D (gráfica 1).

Para cada explotación participante en el proyecto se construye una gráfica similar a la anteriormente mostrada y se calcula el porcentaje de animales de cada grupo. Una vez identificadas las vacas pertenecientes a los grupos B

Gráfica 1. DCS (%) vs RCS (1000 cél/mL) con los porcentajes medios del periodo octubre 2021-enero 2022



y C y, sin que transcurran más de 10 días desde la realización de los análisis de Control Lechero, los veterinarios visitan cada granja para realizar el test de California a los animales de estos grupos y simultáneamente tomar muestra para cultivar en el laboratorio e identificar el patógeno responsable.

Con todos los datos recopilados se establece que la clasificación de los animales en los grupos B y C es correcta siempre que se identifique un patógeno en los cultivos del laboratorio, el test de California realizado en la granja sea positivo o cuando la vaca ya se encuentre en tratamiento de mastitis en el momento de la visita.





Resultados

Se concluye que el equipo identifica correctamente animales en las fases iniciales de la infección, grupo B, en más del 72% de los casos. Y este porcentaje asciende hasta el 77% en el caso del grupo C. Destacar que tanto en el grupo B como en el C no se han podido evaluar el 17% y el 13% de los animales respectivamente por falta de datos (vacas en secado, baja, etc.).

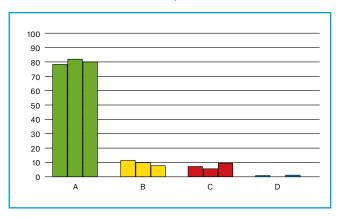
Durante los meses siguientes se continúa incluyendo el análisis de DCS en las muestras de Control Lechero de las granjas participantes, lo que permite construir gráficos de barras con los porcentajes de grupos A-B-C-D. Cuando aparece un problema en la ganadería, estos porcentajes se ven alterados (gráfica 2).

Actualmente se está desarrollando la fase final de este proyecto piloto, en la que se estudia cómo integrar este parámetro y su representación gráfica en los informes de Control Lechero, de manera que la información resulte útil y fácil de interpretar tanto para el ganadero como para el resto de los profesionales del sector.

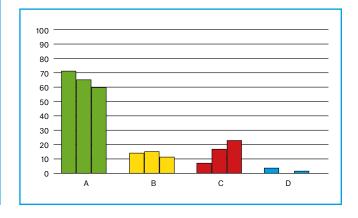
En resumen, la DCS es una buena herramienta para evaluar la salud de la ubre, para la detección precoz de problemas de mamitis en granja y para apoyar las decisiones de los tratamientos de secado. Además, la actuación en la etapa inicial de infección (grupo B) puede reducir el consumo de antibióticos y, por tanto, los gastos asociados a la mamitis. De esta forma, se contribuye a mejorar la productividad, rentabilidad y bienestar animal de las granjas.

Gráfica 2. Granja 1: situación estable. Granja 2: problema de mamitis con tendencia creciente

Granja 1



Granja 2



Central Lechera Asturiana SAT, comprometida con la calidad de la leche

Fornada sobre la reducción del uso de antibióticos



Central Lechera Asturiana SAT ofreció una jornada a los técnicos de calidad de leche y al personal de ASA y de la compañía centrada en la reducción de los antibióticos en el secado. La inauguración de la jornada corrió a cargo de Rocío Huerta, directora general de Ganadería del Principado de Asturias, en la que puso en valor el compromiso que ha adquirido Central Lechera Asturiana SAT con la reducción del uso de antibióticos, siguiendo las directrices del Pacto Verde Europeo y la nor-

Gemma Polledo, veterinaria de la Consejería, fue la encargada de explicar la nueva normativa. Polledo destacó las principales novedades tanto en el contenido de las recetas veterinarias como en los cambios que inducen a la reducción del uso de antibióticos. Actualmente, ya no podrán utilizarse los

mativa nacional.

antibióticos de secado de forma generalizada, debiendo ejecutarse un plan de secado selectivo en cada ganadería que identifique los animales que podrán secarse sin la utilización de antibióticos.

A continuación, dos veterinarios especialistas en calidad de leche, y que ya están aplicando la estrategia de secado selectivo en Castilla y León y en Castilla la Mancha, contaron su experiencia y los criterios que utilizan para poder cumplir con la legislación y al mismo tiempo asegurar que no impacten en la calidad ni en el funcionamiento de las ganaderías.

Ambos destacaron la importancia de disponer de los datos del Control Lechero, ya que uno de los requisitos necesario para decidir si se aplica o no el secado selectivo es el recuento de células somáticas en los meses anteriores al periodo seco (>150.000 células, aconsejable aplicar antibiótico). También es un factor clave si el animal ha padecido mamitis clínica durante la lactación por lo que disponer de esa información es clave para la toma de decisiones.

Además, resaltaron la importancia de trabajar en el correcto manejo y mantenimiento de las instalaciones que albergan a los animales en periodo seco, para evitar posibles infecciones durante ese periodo que puedan suponer una mayor prevalencia de mamitis al parto. Por norma general, y si las condiciones del rebaño lo permiten, podría llegar a aplicarse solo el sellador de secado en un 60-65% de los animales del rebaño con la consiguiente reducción del consumo de antibióticos, pero es importante que

los técnicos de calidad de leche evalúen las ganaderías y establezcan los criterios necesarios para, aun siguiendo el camino de la reducción, asegurar que no se pone en riesgo ni la salud del rebaño ni la calidad de la leche.

La última ponencia de la jornada fue la de Lara Suárez, directora técnica del LILA en la que explicó el proyecto DI-

CESO, que consiste en la diferenciación de las células somáticas, lo que permite predecir y prevenir episodios de mastitis, mejora la evaluación de la salud de la ubre y sirve de apoyo en el secado selectivo. De esta forma se puede reducir el consumo de antibióticos y el gasto asociado a mastitis en las explotaciones.

Un plan de secado selectivo para seguir las directrices de la normativa actual sin poner en riesgo la salud del rebaño ni la calidad de la leche



Una investigación revela altos índices de salud en los suelos de las ganaderías asturianas

Una investigación realizada por la Universidad de Oviedo revela altos índices de salud en los suelos de las ganaderías asturianas. En colaboración con el Área de Producción Vegetal de la institución académica se realizó un estudio de la salud del suelo de once ganaderías de Central Lechera Asturiana SAT entre los meses de mayo y octubre del pasado año.

El objetivo de este proyecto fue determinar, mediante la utilización de kits de análisis procedentes de EE.UU., tres parámetros fundamentales para evaluar la salud de los suelos: la respiración microbiana del suelo, el contenido en nitrógeno orgánico potencialmente mineralizable y la estabilidad de los agregados del suelo.

La toma de muestras se organizó en tres periodos diferentes y en parcelas de rotación maíz-raygrass y parcelas de prados permanentes. En total, se cogieron 98 muestras, que fueron analizadas de acuerdo al procedimiento establecido, y se realizó una media de cada uno de los indicadores para obtener el índice global de salud del suelo.

Resultados

La mayoría de las fincas de los ganaderos presentaron valores del índice global de salud del suelo altos (ver gráfico en color azul claro) y las fincas 4 y 9 presentaron valores muy altos (color azul oscuro).

No hubo ninguna finca estudiada que presentase un índice global de salud del suelo, evaluado por los tres indicadores ya mencionados, muy bajo o bajo. Solo la finca 11 presentó un índice global de salud del suelo medio (índice global de salud del suelo del 54%, color amarillo). Sería interesante determinar la textura del suelo (en relación con la estabilidad de los agregados), el pH (en relación con la actividad microbiana, pues los pH altos y bajos hacen que los valores de CO₂-C sean más bajos) y el contenido en materia orgánica (en relación con el nitrógeno orgánico del suelo y con la estabilidad de los agregados) en las muestras de suelo de esta finca para determinar las posibles causas de los valores obtenidos.

Localidad	CO2-C(mg/L)	NH3-N(mg/ kg)	VAST(%)		CO2-C(%)	NH3-N(%)	VAST(%)	Índice Global (0-100)	
1	77,4	332,5	11,7		92	95	46	77	
2	50,4	238,8	19,2		60	81	75	72	
3	31,4	210,4	25,7		37	60	100	66	
4	84,3	334,6	17,7		100	96	69	88	
5	32,7	341,7	14,2		39	98	55	64	
6	52,6	330	15,8		62	94	61	73	
7	51,2	327,9	12,8		61	94	50	68	
8	35,3	350	12,5		42	100	49	64	
9	74,6	314,2	20,5		88	90	80	86	
10	37,5	241,7	18,3		44	69	71	62	
11	43	220,4	12,2		51	63	47	54	
Valor máximo	84,3	350	25,7	Valor medio	62	85	64	70	

 $\tilde{A}NO\ 2022 - N.^{0}\ 432$

Una correcta gestión de purines reduce el impacto ambiental de las ganaderías

a correcta gestión de los excedentes de purines llevada a cabo por Biogastur, la planta de tratamiento de purines perteneciente a Central Lechera Asturiana, mejora notablemente la huella de las ganaderías analizadas, según demuestra un estudio realizado por BC3 (Basque Centre for Climate Change). El impacto de la gestión de purines en la huella de carbono varía entre un 7 y un 17% en el total de las emisiones de CO₂ de las ganaderías. Además, la producción y consumo del biogás generado en Biogastur tiene efecto positivo en el cómputo final. El trabajo se realizó en nueve ganaderías socias de CLAS



SAT de diferentes características, tanto de producción anual de purines y superficie agraria disponible, como la distancia a Biogastur.

Por un lado, se observa cómo las ganaderías con menor base territorial por animal son las que mayor impacto tienen en su huella de carbono por la gestión de los purines y, por tanto, mayor reducción obtienen por la gestión a través de Biogastur. Por otro lado, el transporte de purines genera un impacto negativo en el cómputo final, pero de pequeño valor, en torno al 1% del total. Además, la propia producción de biogás de la planta genera un impacto positivo que se aplica también en el cálculo de la huella de las ganaderías.

Como resumen, sumando la gestión sostenible de los purines excedentes de las ganaderías y la producción de biogás de Biogastur que permite el autoconsumo energético y por tanto una menor dependencia de otras fuentes de energía, se observa un claro impacto positivo en la reducción de huella de carbono, que no solo es importante a nivel individual, sino que implica un claro compromiso con la circularidad, con el compromiso del grupo Central Lechera Asturiana para ser neutros en emisiones en 2035 y con el Pacto Verde Europeo.

Acuerdo entre Central Asturiana SAT y Solred

Central Lechera Asturiana SAT sella un acuerdo con Solred. Mediante esta colaboración, los socios de la Sociedad se beneficiarán de un descuento adicional de 10 céntimos en diésel al pagar con la tarjeta Solred. El acuerdo se alargará hasta el 30 de junio. Solred (grupo Repsol, Campsa y Petronor) cuenta en Asturias con 75 estaciones de servicio.

El acuerdo, solo para diésel, es el siguiente: 7 céntimos €/litro en 2.731 estaciones de servicio del grupo Repsol, Campsa y Petronor. A este descuento se le incrementan 10 céntimos €/litro hasta el 30 de junio de 2022 (por lo tanto 17 céntimos €/litro), independientemente de los descuentos del Gobierno.



Uso de embriones terapéuticos en el tratamiento de vacas repetidoras

La utilización de embriones de bajo coste puede ser una alternativa para mejorar la fertilidad en vacas no preñadas después de 150 días en leche

Contenido patrocinado

ASTURBIOTECH

www.asturbiotech.es fiv@asturbiotech.es 674 183 050 Calle Galeno, 2248 Polígono Industrial Roces, 5 33211 Gijón

Las vacas repetidoras son uno de los principales problemas en las explotaciones lecheras. Se definen como vacas sin ninguna anomalía anatómica o infecciosa y que no quedan preñadas tras tres o más intentos de inseminaciones artificiales. La incidencia de vacas repetidoras en el ganado vacuno es en España del 25,1%.

El reto de conseguir que las vacas lecheras queden preñadas durante la lactancia temprana es un problema a todos los niveles. Sin embargo, una baja tasa de preñez durante la lactancia temprana es seguida inevitablemente por un mayor número de vacas no preñadas después de 150 días en leche, con aún más dificultades para lograr la preñez y teniendo como consecuencia la disminución de los beneficios de la ganadería debido al desperdicio de semen y los gastos de inseminación, periodos más largos entre partos y mayores costes de tratamiento veterinario, sacrificio y reposición.

Numerosos estudios y la experiencia del laboratorio Asturbiotech han demostrado que el uso de embriones de bajo coste es un tratamiento alternativo para mejorar la fertilidad

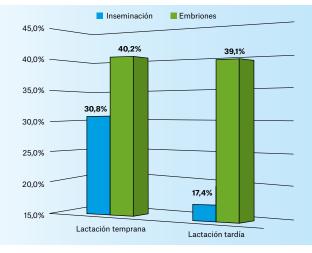
de las vacas no preñadas después de tres inseminaciones o 150 días en leche, evitando ciertas causas de infertilidad en lactancia tardía como minimizar el impacto de la mala calidad ovocitaria sobre la fertilidad o la pérdida temprana de embriones en los primeros siete días post-estro.

Esta técnica se puede integrar de forma muy sencilla en el programa de reproducción de las granjas teniendo en cuenta que la elección de la receptora para la implantación de un embrión es una etapa clave del éxito de este tratamiento.

Para mejorar la tasa de preñez, las vacas con más de 150 días en leche o más de tres inseminaciones sin preñar, sanas, con ciclos regulares y buena condición corporal, se inseminarían en el momento del celo y se realizaría una transferencia embrionaria el día 7 post-estro para recuperar el ciclo reproductivo de esas vacas.

Combinación de embriones e inseminación

Diferentes estudios acreditan que cuando se combina la puesta de embriones con inseminación, el resultado es aún mejor. En caso de novillas, la combinación de inseminación artificial y puesta de embriones dio como resultado un 49,2% de animales preñados frente a un 29,5% cuando solo se ponían embriones. Esta mayor tasa de éxito combinando ambas técnicas se produce entre vacas, alcanzando el 41,5% frente al 20,4% en los casos en que solo se transfiere el embrión.



Este gráfico muestra la tasa de concepción en vacas utilizando embriones in vitro frente a la tasa que se consigue con la inseminación artificial. Cuando se habla de lactación temprana se está refiriendo a las primeras semanas tras el parto, mientras que cuando se habla de lactación tardía se refiere a vacas que ya están en los 150 días en lactación.

El asunto es que una baja tasa de preñez durante la lactancia temprana es seguida inevitablemente por un mayor número de vacas no preñadas después de 150 días en leche, con aún más dificultades para lograr la preñez posteriormente.

Técnicos de los ministerios de Agricultura y Transición Ecológica visitan Biogastur y dos ganaderías de CLAS SAT

Doce técnicos de los ministerios de Agricultura y de Transición Ecológica visitaron dos ganaderías de Central Lechera Asturiana SAT y la compañía Biogastur. El origen de este encuentro fue la futura publicación de la nueva normativa relacionada con el manejo y la ordenación de las ganaderías de bovino, así como la de aplicación de buenas prácticas medioambientales. Se prevé que ambas se publiquen durante este año.

La legislación referida al manejo y la ordenación del sector limitará el tamaño de ganaderías de nueva construcción (incluyendo ampliaciones de las existentes), la separación de los núcleos de población (500 metros) y las condiciones del alojamiento (bienestar). La normativa de buenas prácticas medioambientales se centrará en la aplicación de medidas que reduzcan las emisiones de gases de efecto invernadero en las ganaderías, como son las cubiertas de las fosas de purines, el uso de arrobaderas, la optimización de la alimentación, el uso de materiales orgánicos en el encamado, la aplicación y el enterrado de los purines, entre otros.

La visita técnica se dividió en dos partes. La primera se centró en Biogastur donde los técnicos, además de la visita a las instalaciones de Navia, pudieron conocer y entender la problemática que puede suponer la gestión de los excedentes de purín que se generan en las ganaderías y cómo, desde Biogastur, no solo se puede producir energía verde sino que también se genera un digestato seco que puede utilizarse tanto como abono orgánico como para material de encamado, promoviendo así la economía circular dentro de CLAS SAT y reduciendo las emisiones del conjunto de los socios.

En la segunda parte, los técnicos visitaron dos zonas ganaderas, pero con circunstancias muy distintas como son El Franco (ganadería de José Javier García Acevedo) y La Montaña de Valdés (Ganadería Mon y María Jesús S.C.). Estas visitas dejaron patente que la nueva normativa debe reflejar el amplio espectro territorial que existe en la realidad del Principado de Asturias y que las medidas que se recojan deberán tener cabida y posibilitar su aplicación en todo el territorio.

Durante las dos jornadas también se contó con la presencia de la Dirección General de Ganadería del Gobierno del Principado de Asturias, que resaltó la problemática y las excepciones que ya hoy en día están vigentes en el Principado, como es la aplicación de purines en zonas de montaña.







El origen de la visita es la nueva normativa relacionada con el manejo y la ordenación de las ganaderías de bovino y la normativa de aplicación de buenas prácticas medioambientales



ASA cumple con el ganadero

La Sociedad utilizó su flota de camiones durante la huelga de transporte para abastecer a la fábrica de Granda de materia prima para elaborar pienso







Cuando comenzó la huelga de transporte el pasado 14 de marzo ASA se marcó una premisa: no dejar a ningún ganadero sin pienso. No en vano, «nunca dejamos de servirles», sentencia Juan Alonso, director técnico de ASA-Sociedad Asturiana de Servicios Agropecuarios.

El principal problema fue de abastecimiento. Pero no al ganadero, sino a la fábrica. Es decir, lo complicado fue dotar de materias primas a la fábrica de ASA situada en Granda. El sistema de trabajo es sencillo. Los camiones externos son los encargados de aprovisionar las materias primas necesarias para elaborar los distintos piensos, pero con el paro en el transporte este servicio no se realizó. Como a Granda no llegaban esos camiones se tomó la decisión de que fuera el transporte propio de ASA el que realizara este cometido y fuera directamente a los puntos de recogida y llevara esa materia prima a Granda. «Llevábamos nuestros camiones a cargar a los puertos de El Musel, de A Coruña; y a Castilla-León, donde fuera», indica Álvaro Fernández, jefe de fábrica. «Han hecho un gran trabajo», añade.

La huelga de transporte no paralizó la actividad, pero sí complicó, y mucho, la labor de empresas del sector primario. Sobre todo, las dedicadas al suministro de alimentos, abastecimiento de materias primas o incluso en cuanto a la salida de animales en explotaciones ganaderas y mataderos. «Nosotros podíamos repartir, pero no fabricar», explica el jefe de fábrica. Por eso, se decidió enviar los camiones cuba de reparto a granel, los únicos que tenían el consentimiento para cargar en los puertos, a los puntos de recogida y poder así abastecer a la fábrica. Tanto Alonso como Fernández reconocen que han sido días «complicados, de mucho trabajo».

ASA fabrica alrededor de 170.000 toneladas de pienso al año (14.000 al mes) y cuenta con una flota de alrededor de 50 camiones para el reparto de pienso a los ganaderos. Suma 104 empleados y cuenta con once tiendas repartidas por Asturias. Y todo con un único objetivo: ofrecer el mejor servicio al ganadero. Esa es su filosofía.







Mantenga los rollos dentro de sus cajas de cartón protegidos del sol, fuentes de calor y de golpes hasta el momento de su uso en la encintadora.



Embale y encinte solo forraje de calidad. Corte en el momento óptimo de maduración (antes de la espigación) para que haya suficientes azúcares fermentables. Asegure un contenido de materia seca en los fardos entre el 35 y el 55%.



Es esencial hacer los fardos bien compactos y cilindricos, simétricos, con buena densidad y sin bolsas de aire. Cuanto más estanco posible al aire, mejor.



Corte la hierba a una altura entre 6 y 8 cm para evitar contaminación por tierra y encinte los fardos dentro de las 2 horas posteriores al embalado.



Limpie tantas veces como sea necesario los rodillos de prestirado de la encintadora, usando un trapo impregnado en gasoil o disolvente universal, de manera que no acumulen nada de adhesivo.

Utilice un film estirable de alta calidad y al encintar, aplique el film con la cantidad de capas superpuestas recomendada:

FARDOS REDONDOS O CUADRADOS: minimo 6 capas

ENCINTADO TUBULAR EN CONTÍNUO: 4 capas y un mínimo 6 en las zonas de unión entre fardos.

PARA USOS EXTREMOS: 8 CAPAS. Fardos de maiz picado, de heno para caballos, de elevado peso, transporte frecuente, etc.



Controle que no se supera el valor de máximo prestirado del film, midiendo el ancho del mismo en la cara plana de los fardos:

AL USAR ROLLOS DE 750 mm: El ancho del film deberá estar entre 58 y 62 cm

SI UTILIZA ROLLOS DE 500 mm: El ancho del film estará entre 38 y 42 cm.



Encinte los fardos cerca del punto de almacenamiento para evitar manipulaciones innecesarias que puedan dañar el film. El lugar de apilamiento estará sobre suelo seco y libre de roedores, pájaros y objetos punzantes. Apile los fardos a un máximo de 3 alturas. dependiendo de su densidad y siempre apoyados sobre su base plana.



Para manipular los fardos, ajuste bien las pinzas del tractor de modo que no compriman los fardos en exceso.



Revise periódicamente los fardos de silo almacenados y repare con cinta adhesiva cualquier perforación, rotura, agujero o desgarro.



Tenemos a su disposición un manual de instrucciones completo en: www.aspla.com

aspla

15 $\tilde{A}NO 2022 - N.^{0} 432$

Central Lechera Asturiana y Fresón de Palos, la combinación perfecta

Central Lechera Asturiana y Fresón de Palos vuelven a unirse en una nueva temporada de fresas para ofrecer la combinación perfecta: las mejores fresas y la mejor nata. El Fresón de Palos tiene un tamaño, textura, color y sabor inigualables. Por su parte, Central Lechera Asturiana elabora la mejor nata con un toque de cremosidad y sabor irresistibles, que la hacen el mejor acompañante para las mejores fresas.





Nuevo batido de chocolate sin azúcares añadidos ni edulcorantes

os batidos son una solución ideal para la merienda de los más pequeños, además de ser un complemento ideal para el desayuno. Contribuyen a aportar parte de la cantidad de lácteos recomendada para una nutrición saludable y una ingesta adecuada de calcio. Pero ¿son iguales todos los batidos que hay en el supermercado? Revisando las etiquetas de los batidos, se puede comprobar que la inmensa mayoría de las marcas elaboran sus batidos con aditivos artificiales y azúcar añadido.

En Central Lechera Asturiana «somos fieles a nuestro compromiso de elaborar productos 100% naturales, sin aditivos ni ingredientes artificiales y con menos azúcares y grasas». Y ahora, como novedad, la compañía láctea lanza los nuevos batidos de chocolate sin azúcares añadidos ni edulcorantes para que los más pequeños sigan disfrutando de un delicioso batido de chocolate, pero ahora más natural que nunca.



Central Lechera Asturiana lanza su nuevo brik neutro en carbono certificado por AENOR

El 100% del cartón de los briks procede de fuentes sostenibles acreditadas por FSC

El cuidado del medioambiente continúa siendo una prioridad para Central Lechera Asturiana, por eso, acaba de lanzar su nuevo brik neutro en carbono certificado por AENOR, tras poner en el mercado a finales del año pasado la primera botella cero emisiones netas igualmente avalada por AENOR.

Para conseguir esta certificación se ha procedido a calcular la huella de carbono incorporando todos sus elementos (primario, secundario y terciario), desde la extracción de las materias primas hasta que el producto abandona las factorías, o también llamado alcance de cuna a puerta, siguiendo las directrices del GHG Protocol.

Además, y para cumplir el objetivo de la compañía de alcanzar la neutralidad en carbono, las emisiones que la tecnología actual no permite reducir se han compensado invirtiendo en proyectos que impulsan energías renovables para ayudar a disminuir las emisiones en países en desarrollo.

Reducción de huella de carbono

Paralelamente, se ha trabajado con los proveedores implantando una serie de medidas para reducir la huella de carbono de los envases e incorporando tecnologías más eficientes y mate-

riales más sostenibles en nuestros productos y procesos.

Todos los films de las agrupaciones cuentan con un 50% de plástico de origen reciclado. También los briks de leche introducen plásticos de origen renovable, ya que tanto el tapón como las capas internas que aseguran su conservación son elaborados a partir de caña de azúcar. El uso de estos materiales supone una reducción del 18% de la huella de carbono frente al uso de materiales de origen fósil.

También el 100% del cartón de los briks procede de fuentes sostenibles y está acreditado por FSC, lo que implica que procede de bosques sostenibles, gestionados para



garantizar la biodiversidad, la rentabilidad y el bienestar de las comunidades locales implicadas en su producción y mantenimien-

Son muchos los proyectos que se ponen en marcha para minimizar el consumo de recursos, así como para reducir el impacto en el entorno. Es destacable el proyecto «No Energy Waste», recientemente premiado en los Reconocimientos go!ODS, convocados por el Pacto Mundial de Naciones Unidas de España y la Fundación Rafael del Pino, por la contribución a la consecución del ODS 13: Acción por el clima.

Certificaciones recientes

La empresa logró en 2020 ser la primera empresa con una estrategia de economía circular certificada, la primera empresa láctea residuo cero en todas sus fábricas y la primera empresa española neutra en carbono en todas sus fábricas (alcance 1+2), certificada en los tres campos por AENOR.

Gracias a esto, y unido a su modelo de negocio cooperativo que está apoyado en su Plan de Sostenibilidad Integral, ha hecho que en el mes de junio de 2020 también fuese la

primera empresa láctea española en obtener la certificación B CORP por cumplir con los más altos estándares de impacto social y ambiental en el desarrollo de su actividad.

El alcance de esta certificación abarca desde la extracción de las materias primas hasta el momento en que el producto abandona la factoría

17 $\tilde{A}NO 2022 - N.^{0} 432$

Un cariñoso homenaje a unas actrices muy especiales



Si por algo se caracterizan las campañas de comunicación de Central Lechera Asturiana es por la presencia de imágenes icónicas que las hacen inconfundibles y notorias. Se trata de elementos únicos y diferenciadores que automáticamente hacen reconocibles nuestros anuncios y que además transmiten autenticidad por el hecho de ser totalmente reales.

El más importante de ellos es la figura de nuestras familias ganaderas, que son las auténticas protagonistas de todos los anuncios y la cara más humana de la marca. La naturaleza de Asturias es también un elemento clave. No podemos imaginar ninguna pieza de comunicación de Central Lechera Asturiana en la que no esté presente el característico paisaje con los prados y las montañas al fondo.

Y, cómo no, nuestras queridas vacas, sin las que nada de todo lo que somos sería posible. Ellas siempre están presentes dando sentido a todo porque gracias a ellas tenemos la mejor leche y la más rica.

Y en esta ocasión queremos rendir un cariñoso homenaje a las actrices de nuestros anuncios en los últimos años: las vacas de Gelo, de la Ganadería La Central, de Boquerizo-Ribadedeva.

Dispuestas desde bien temprano para el rodaje y perfectamente guiadas por Gelo, han demostrado año tras año ser unas auténticas profesionales actuando ante las cámaras. ¡Así salen de guapas!

Siempre es un placer contar con vosotras. ¡Gracias!



La primavera, protagonista de los nuevos envases

On la llegada de la primavera, Central Lechera Asturiana lanza al mercado un nuevo diseño acorde a la estación del año. Por eso, en los diferentes envases de leche aparecen motivos florales. Además de apostar por el cuidado y respeto por el medioambiente creando envases sostenibles, Central Lechera Asturiana cuida su imagen y presenta un nuevo diseño, en este caso, inspirado en la primavera.







CUIDAMOS DEL JARDÍN EN EL QUE VIVIMOS.

NUESTROS ENVASES SON

CERO EMISIONES NETAS.



Incremento de la susceptibilidad a las infecciones en el periodo seco

Contenido patrocinado

por LUIS MIGUEL JIMÉNEZ

En el primer estudio que se realizó sobre el periodo seco en 1950 se identificaron dos periodos críticos en los que se incrementaba la incidencia de nuevas infecciones. El primer periodo de riesgo son las tres primeras semanas del periodo seco y el segundo periodo es justo antes e inmediatamente después del parto.

Durante el periodo seco se producen cambios fisiológicos, inmunológicos y anatómicos. Estos cambios acontecidos durante la involución activa de la ubre, así como durante la calostrogénesis, son los responsables del incremento de la susceptibilidad de las infecciones intramamarias.

La involución activa se caracteriza por un cúmulo de leche en la ubre. Como consecuencia se produce un incremento de la presión intramamaria, decrece la actividad secretora de las células alveolares y a la vez se produce un trastorno de las estructuras alveolares y lobulares de la glándula mamaria. A las 48 horas de interrumpir el ordeño empieza la digestión de las células epiteliales por parte de los lisosomas y hay una proliferación de leucocitos. Debido a estos cambios en la ubre la composición de la secreción mamaria se ve alterada.

La lactosa, la grasa, la caseína y el citrato reducen su concentración, y por el contrario aumenta el pH y la concentración de seroalbúminas, células somáticas y lactoferrina. Al parecer, la involución activa de la glándula mamaria finaliza a

GRÁFICO I. Media del volumen total y cantidades de los componentes en el cuarto trasero derecho de las vacas durante la involución mamaria

Campananta	Días de involución¹							
Componente	0	1	3	7	11	18	25	30
Volumen (ml)	Volumen (ml)							
X	1996	2316	2192	572	453	634	120	36
SE	238	377	424	130	85	194	20	10
Lactosa								
X	90,4	88,8	47,3	3,9	2,5	3,8	0,9	0,3
SE	12,6	17,0	8,7	1,1	0,7	1,2	0,3	0,1
Grasa (g)								
X	82,8	76,7	89,9	31,5	18,3	9,7	1,5	0,2
SE	9,9	16,0	26,5	9,0	6,3	5,0	0,8	0,1
Proteína (g)								
X	89,1	110,4	152,4	53,4	46,7	54,1	22,6	6,8
SE	8,8	17,7	23,9	11,0	7,2	15,7	4,3	1,5
Lactoferrina (g)								
X	1,0	0,8	4,2	2,7	11,0	17,7	9,1	3,3
SE	0,3	0,2	0,4	0,4	2,7	3,9	1,5	1,0
NAGase ²								
X	4,8	9,7	56,5	20,9	28,1	78,1	22,3	14,3
SE	1,4	3,0	22,0	6,7	7,8	30,9	7,2	5,4
Leucocitos (iog ₁₀)								
X	7,7	8,7	9,3	9,4	9,3	9,3	8,9	8,2
SE	0,2	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2	0,2

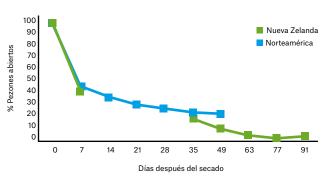
¹ El día 0 es el último ordeño antes de la involución, N=10 Vacas Holstein por día de involución. 2 NAGase = N-acetil-p-D-glucosamidasa; unidades en micromoles p-nitrofenol liberado por minuto. Journal of Dairy Science Vol. 172. No. 6. 1992.

los 21 días de interrumpir el ordeño (Oliver et al., 1989). Es a partir de este momento cuando la glándula mamaria empieza a ser resistente a las infecciones. Todos los cambios físicos y bioquímicos que se producen en la glándula mamaria durante la involución activa son los responsables del incremento de la susceptibilidad de contraer nuevas infecciones en esta primera etapa del periodo seco.

Durante la fase de calostrogénesis los cambios que se producen en la glándula suelen ser básicamente los contrarios a los que suceden durante la involución activa. En las células alveolares se producen cambios morfológicos y bioquímicos como resultado de la actividad hormonal. Esto dará lugar a la producción de fluido precalostral. La proliferación de células alveolares aumenta la secreción y el parénquima mamario va a incrementar su tamaño. Debido al incremento de la secreción mamaria los espacios luminares se distienden llegando a comprimir el estroma mamario. Se produce un incremento en la permeabilidad de la membrana hematomamaria, aumentando la concentración de inmunoglobulinas, seroalbúminas, sodio y cloro. Además, se va a incrementar la síntesis de grasa, proteína y lactosa, y la concentración de citrato y de α-lactoalbúmina. Al aumentar la presión intramamaria se pueden producir fugas de calostro que aumentan la susceptibilidad a las infecciones.

Las infecciones que se producen durante el periodo seco son la causa más frecuente de los casos de mastitis clínica que se presentan en la lactación temprana. Debido a estas infecciones se va a producir una disminución en la producción de leche que dependerá de la duración de las infecciones. En 1968 Smith et al. demostraron que los cuarterones infectados durante el periodo seco producían un 35% menos de leche en la lactación temprana en comparación con los cuarterones no infectados.

GRÁFICO II. Proporción de pezones abiertos tras el secado





X es la media aritmética, SE es la error estándar y n=10 son las vacas que se escogieron por cada día de involución (en total 80 vacas)



Más dinero para los ganaderos con el nuevo baremo de daños por fauna silvestre

El texto recoge incrementos cercanos al 20% para las razas autóctonas bovinas y del 100% para las ovinas y caprinas

Principado actualizó el baremo de indemnizaciones para los daños producidos por especies de la fauna silvestre y cinegética. La actualización valora especialmente las razas autóctonas y las producciones sujetas a regímenes de calidad. Entre las novedades destaca el aumento de los baremos, que adecua las cuantías al valor del mercado. También tiene en cuenta los daños indirectos y el lucro cesante, y la mejora de la definición de las categorías por edades.

En el ámbito bovino, el nuevo baremo recoge valores al alza, con incrementos medios del 17%. En el caso de las razas autóctonas bovinas, la asturiana de la montaña y la asturiana de los valles, es incluso mayor. En el sector equino, el incremento también es similar, con un aumento cercano al 18%.

En cuanto al ganado menor, el aumento medio en el ovino llega al 90% y, en el caso de la *oveya xalda* (raza autóctona), al 120%. Los porcentajes son aún más altos para el caprino: de media, el aumento es del 140% y llega al 170% para la cabra *bermeya* (también raza autóctona). Estos aumentos adecuan los importes a la realidad

productiva de este sector, muy valorado en la producción de carne y productos lácteos, pero cuyo manejo y circunstancias resultan complejos en su coexistencia con la fauna silvestre.

El sector apícola también ve incrementadas las cantidades con más del 20% de media. Al tiempo, se establecen nuevas categorías que mejorarán el proceso de tasación y facilitarán las gestiones a los apicultores.

A mayores, sobre los valores establecidos para cada raza y tramo de edad, se podrá añadir un máximo del 20% adicional si el daño está causado por el oso pardo. Si lo produce el lobo ibérico, la cuantía podrá incrementarse hasta un 10%. Todos los daños que produzcan estas especies protegidas serán devengados por el Principado.

Otra novedad importante es que el baremo recoge indemnizaciones por daños a perros pastores vinculados a la vigilancia del ganado en régimen extensivo, como reconocimiento a la labor preventiva que realizan. Y otro aspecto destacado es el aumento de la compensación por daños en cultivos agrícolas y forestales: el valor de tasación se incrementa un 10% si afecta a variedades del sector hortofrutícola certificadas por los consejos reguladores como indicación o denominación geográfica protegida y/o producción ecológica.

Ayudas europeas

La apuesta del Principado por las razas autóctonas se ve reforzada, además, con las novedades introducidas en ayudas vinculadas a fondos europeos. Así, las explotaciones ganaderas dedicadas a la cría de razas autóctonas en peligro de extinción cuentan con una ayuda específica de más de 2,3 millones. Asimismo, los criadores se pueden beneficiar del pago compensatorio por zonas de montaña, zonas de la Red Natura, sistemas de pastoreo o ganadería ecológica, que suman más de 31 millones.



Aprobadas ayudas directas a los productores de leche

I Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ha aprobado las ayudas directas a los productores de leche de vaca, oveja y cabra en el marco del plan de respuesta a las consecuencias de la guerra en Ucrania. Estas ayudas se concederán sin necesidad de presentar una solicitud. A lo largo de este mes de abril, se publicará en la sede electrónica del Ministerio la relación de titulares con derecho a la ayuda y se abrirá un plazo para que los interesados que no figuren en la relación puedan presentar alegaciones o bien para que, quienes lo deseen, renuncien a la ayuda.

El importe máximo a percibir por empresa no podrá superar los 35.000 euros. Hay que recordar que el plan de respuesta incluye una partida de 169 millones de euros en ayudas directas para el sector lácteo, de los que 124 millones serán para los productores de leche de vaca distribuidos de la siguiente manera:

- 210 euros por vaca hasta un máximo de 40 animales por beneficiario,
- 145 euros por animal entre 41 y 180 cabezas,
- 100 euros por más de 180 vacas.

El Pago Verde

La UE ha autorizado flexibilizar los requisitos del Pago Verde en la PAC 2022. La Decisión de Ejecución, publicada por la Comisión Europea el pasado 23 de marzo, establece la posibilidad de que los países europeos apliquen excepciones relativas al Pago Verde en materia de diversificación de cultivos y de superficie de interés ecológico. La justificación de dicha medida se explica en el propio documento: «El 24 de febrero de 2022, la invasión rusa de Ucrania provocó un fuerte aumento de los precios de las materias primas y repercutió en la oferta y la demanda de productos agrícolas. Para hacer frente a esta situación, debe aumentarse el potencial de producción agrícola de la Unión tanto para el suministro de alimentos como para el de



piensos». Con esta Decisión, la Comisión Europea abre la puerta a que los países miembros decidan si en 2022 se permitirá el cultivo de tierras en barbecho e incluso establecer la posibilidad de modificar los requisitos en materia de diversificación de cultivos. Ahora, cada país deberá decidir cómo articula estas opciones que afectarán exclusivamente a la PAC percibida en 2022. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ya ha comunicado que flexibilizará los requisitos de diversificación de cultivos, pero aún no se han publicado los detalles.

La Política Agraria Común

La convocatoria 2022 de las ayudas de la PAC pone 96 millones a disposición de agricultores y ganaderos asturianos. Para facilitar la tramitación de estas ayudas, el Gobierno de Asturias ha comunicado al Ministerio de Agricultura que el plazo de presentación de solicitudes permanecerá abierto hasta el 15 de mayo. Además, se podrá realizar la comunicación de cesión de derechos de pago básico y la solicitud de derechos para la reserva nacional de pago básico, orientadas fundamentalmente hacia los jóvenes agricultores y a aquellos productores que se incorporan a la actividad agraria y cuentan con formación y capacitación adecuada en el ámbito agrario. La publicación de la convocatoria permite activar el adelanto del 90% de estas ayudas en 24 horas y sin intereses, gracias a la colaboración de las entidades financieras.

«De pequeño ya quería ser cura para ayudar a los demás»

Padre Ángel García

Mensaieros de la Paz

ENTREVISTA

por JUAN NIETO

Tiene una agenda muy apretada, pero **▲** siempre tiene hueco para hablar de Mensajeros de la Paz, de su labor humanitaria y de lo que sucede en el mundo. Responde a la llamada de *El Correo* de camino a Cádiz. «Voy en el AVE, así que tranquilo, pregunta, pregunta», dice. Se trata del padre Ángel, cara visible de Mensajeros de la Paz. Acaba de llegar de la frontera con Ucrania donde «he visto cosas que son terribles». Durante la conversación, el padre Ángel echa la vista atrás v recuerda su infancia en Mieres, localidad en la que nació en 1937, v cómo decidió dedicarse al sacerdocio y a ayudar a los más desfavorecidos.

- **J. N.—** Si le nombro Mieres, ¿qué es lo primero que le viene a la cabeza?
- **P. A.** Mi infancia, allí pasé los primeros doce años de mi vida. Me vienen a la memoria muchos recuerdos de mis padres, de los amigos, de las dificultades que había en la posguerra, de las matanzas que había por cuestiones políticas.
- **J.N.** ¿Cree que esa infancia marcó el resto de su vida?
- **P. A.—** Sin duda alguna. A los niños, la infancia es lo que nos suele marcar de una manera especial.
- J.N.—¿Tiene buenos recuerdos de esa etapa de su vida?
- **P. A.—** Sí, claro, es cierto que fueron momentos difíciles, de posguerra, pero fui un niño feliz.



- **J. N.**—¿Siempre tuvo claro que quería ser sacerdote?
- **P. A.—** Sí. Cuando eres niño siempre te preguntan qué quieres ser de mayor. Unos dicen que futbolista, otros que médico, pero yo siempre decía que de mayor quería ser como don Dimas, el cura de mi pueblo. Para mí era un héroe, que ayudaba a todo el mundo y, sobre todo, consolaba a los niños que se quedaban sin padres y a las mujeres que se quedaban sin sus maridos. Y ahí fue donde comencé yo a decir que quería ser cura, por hacer lo que hacía don Dimas. Para mí siempre ha sido un referente.
- **J. N.**—¿Cómo comenzó su labor humanitaria? **P. A.** Pues empezó cuando el cardenal Tarancón me nombró capellán del Hospicio de Oviedo donde había niños huérfanos. Por aquel entonces no había ni siquiera adopción.







«El problema de esta sociedad no es solamente que haya pobreza o no se llegue a fin de mes, es que nos queremos poco» Aquella experiencia me marcó. Recuerdo esa etapa, en la década de los 60, con ilusión. Comenzamos a ayudar a niños huérfanos que vivían en hospicios en los que se separaba a los hermanos de las hermanas, pero yo quería hacer casas de familia donde pudieran vivir un grupo de hermanos y hermanas juntos. Costó al principio. Esto fue el germen de Mensajeros de la Paz.

- **J. N.—** ¿La filosofía de Mensajeros de la Paz sigue siendo la misma?
- **P. A.** Sí, y se basa en estar siempre con los más débiles, crear esa gran familia, ayudarles y no solo darles pan y cariño, sino también promocionarles para que el día de mañana puedan tener un modo de vivir y se puedan integrar en la sociedad.
- **J. N.** Mensajeros de la Paz celebra 60 años de historia. ¿Se esperaba llegar hasta donde ha llegado?
- **P. A.** Cuando uno es joven siempre sueña y cuando uno es mayor, como yo, también sigue soñando. Queríamos y soñábamos con ayudar a los niños y a los jóvenes, y como dicen que los sueños se cumplen...
- **J. N.** Acaba de regresar de la frontera con Ucrania, ¿qué se encontró?
- **P. A.** Aquello es terrible, es algo que no se debería ver ni casi contar. Ves gente escapando de la muerte, ves a niños y a madres despidiéndose de sus maridos y padres para venir a Europa. Es terrible. Es un drama.
- J. N. ¿Cómo valora la respuesta de España?
- **P. A.** Europa entera se ha conmovido. Los jefes y presidentes de gobierno están deseosos de acoger a refugiados. Francia va a recibir a casi un millón, Alemania alrededor de 800.000 y a España ya han llegado 80.000 refugiados, de los cuales 3.000 niños ya están escolarizados. Somos un pueblo, una sociedad, que nos unimos ante las dificultades.
- **J. N.—** ¿Cómo hace el padre Ángel para caer bien a todo el mundo?
- **P. A.—** Lo primero que hay que preguntarse es por qué me quieren. Creo que hay que querer mucho a la gente; yo quiero a los unos y a los otros, a los que creen y a los que no, a los que son de un color político y a los que son de otro. Incluso en el fútbol a veces dudo de qué equipo soy porque quiero que ganen todos. Hombre, cuando juega el Oviedo prefiero que gane *(risas)*.

«No hace falta que los asturianos estemos en Asturias porque recordamos nuestra tierra allá donde estamos, nosotros llevamos Asturias con nosotros»

- J. N.— Dentro de unos días es el derbi en El Molinón.
- **P. A.** Espero que les demos una paliza a los de Gijón *(más risas)*.
- **J. N.** Al padre Ángel le quiere todo el mundo e incluso recibe homenajes.
- **P. A.—** Fue en un acto en Madrid la última semana de marzo para hablar de Ucrania y se acabó hablando del padre Ángel. Pero hablar de mí es hablar de las ONG, es hablar no solo de Mensajeros de la Paz sino también de la labor que hacen todas ellas. Mensajeros de la Paz no es solo la labor de dos curas (padre Ángel y padre Ángel Silva, fundadores), sino de casi más de 20.000 personas entre cooperantes, trabajadores y profesionales que durante estos 60 años se han ido incorporando a Mensajeros de la Paz.
- **J.N.** ¿Qué le queda por hacer al padre Ángel?
- **P. A.** Muchas cosas. Ahora estamos con la catedral de Justo Gallego en Mejorada del Campo, que queremos que sea un lugar de unidad para los que creen y los que no creen o para los que son de cualquier otra religión. Y me queda, sobre todo, llegar a poder hacer esa gran campaña en la que la gente nos queramos más. El problema de esta sociedad no es solamente que haya

pobreza o no se llegue a fin de mes, es que nos queremos poco, hay que besarse, acariciarse más.

- **J. N.** ¿Cómo le gustaría que le recordaran?
- **P. A.** Como al cardenal Enrique Tarancón, que también le preguntaron eso y dijo que como un hombre que fue capaz de hablar con unos y con otros y, sobre todo, como una persona que ha querido a todos. Creo que es la mejor forma de que te recuerden, ese intermediario no solo entre Dios y los hombres, sino también entre hombres, entre Putin y el presidente de Ucrania. Ojalá esa guerra se acabe.
- **J. N.** Usted lleva la parroquia de San Antón en Madrid, una iglesia diferente al resto.
- **P. A.** Es una casa que como digo yo es de oración, una casa para abrigarse del frío, una casa donde poder desayunar, tomar un café. Seguimos en San Antón y desde que llegó el cardenal Osoro podemos tener abierta la iglesia las 24 horas del día, algo con lo que yo soñaba. Han tenido que pasar 78 años para conseguirlo.
- J. N.— ¿Alguien le ha dicho que no a algo?
- **P. A.**—Yo creo que nadie te dice que no si se lo vas a pedir para los demás. Y si te lo dicen es porque no pueden, pero si sigues insistiendo somos todos de carne y hueso y sabemos que tarde o temprano todos somos iguales. La pandemia también nos enseñó estas cosas.
- **J. N.—** Tiene usted una agenda bastante apretada, ¿cómo es un día cualquiera en su vida?
- **P. A.** Pues me levanto bastante pronto, vemos la agenda con el secretario y leo la prensa y el Evangelio. Hay que estar informado.
- **J. N.** ¿Sigue recordando su Mieres natal?
- **P. A.** No hace falta que los asturianos estemos en Asturias porque recordamos nuestra tierra allá donde estamos, nosotros llevamos Asturias con nosotros.



Asturias bonifica el alquiler de vivienda rural en zonas despobladas con una deducción del 20% del IRPF

El Principado suma en la primera semana de abril 287 solicitudes de ayuda directa a la natalidad

Contenido patrocinado

A lo largo de los últimos años, el Principado de Asturias, al igual que la mayoría de las comunidades autónomas, se ha visto afectado por movimientos migratorios de gran calado desde las zonas rurales hacia las grandes ciudades, lo que ha generado amplias zonas con una gran despoblación. Para intentar combatir este fenómeno, el Gobierno asturiano ha introducido en los impuestos sobre los que ostenta competencias normativas una serie de beneficios fiscales con la finalidad de fomentar, por un lado, el mantenimiento de la residencia habitual en esos núcleos despoblados y el traslado hacia estas comarcas más despobladas y, por otro, el aumento de la natalidad con ayudas directas por nacimiento o adopción. Los ciudadanos podrán beneficiarse de las ventajas fiscales en la campaña de la Renta 2021 que comenzó el pasado 6 de abril.

En cuanto a las rebajas fiscales, Asturias ha introducido deducciones en el Impuesto de la Renta para las Personas Físicas por arrendamiento de vivienda habitual y deducciones por adquisición o rehabilitación de vivienda habitual en zonas rurales en riesgo de despoblación. Por arrendamiento de vivienda habitual, el Principado contempla una deducción del 10% de las cantidades satisfechas con carácter general, un porcentaje que aumenta hasta el 15% para viviendas ubicadas en núcleos rurales y al 20% para viviendas ubicadas en zonas rurales en riesgo de despoblación (este último vigente desde el 1 de enero de 2021).

En cuanto a la deducción por adquisición o rehabilitación de vivienda habitual en zonas rurales en riesgo de despoblación, dirigida a aquellos contribuyentes que adquieran o rehabiliten una vivienda ubicada en zonas rurales en riesgo de despoblación sitas en el Principado de Asturias, el importe será del 5% de las cantidades satisfechas durante el ejercicio en concepto de adquisición o rehabilitación de la citada vivienda, que aumentará hasta el 10% si el adquirente es un





Melania Álvarez, consejera de Derechos Sociales y Bienestar

joven de hasta 35 años o forma parte de familias numerosas o monoparentales.

Además, el Principado de Asturias también ha establecido en el Impuesto sobre Transmisiones Patrimoniales y Actos Jurídicos Documentados un tipo reducido del 6% (el tipo general iría del 8 al 10% en función del valor del inmueble) aplicable a la adquisición de vivienda habitual en zonas rurales en riesgo de despoblación.

Por último, también establece una reducción en el Impuesto de Sucesiones y Donaciones para aquellas donaciones dinerarias de ascendientes a descendientes para la adquisición de la primera vivienda habitual que tenga la consideración de protegida. La reducción será del 95% del importe percibido.

Ayuda a la natalidad

Otra de las medidas que ha recuperado el Gobierno del Principado es la ayuda directa por nacimiento o adopción. El plazo para solicitar esta ayuda directa se abrió el pasado 23 de marzo, y hasta la primera semana de abril ya se habían recibido 287 solicitudes. Asturias compromete una partida de 4,5 millones de euros en el presupuesto autonómico de 2022. Las subvenciones nacen condicionadas a que la familia receptora no supere los 45.000 euros de renta anual. La Consejería de Derechos Sociales y Bienestar, órgano gestor de las subvenciones, estima que más del 80% de las unidades familiares que tengan un hijo o adopten a un menor a lo largo del año podrán beneficiarse de esta medida, que supone el firme compromiso del Principado para abordar el desafío demográfico.



El Archivo Histórico de Hunosa, un paseo por las entrañas de la tierra

PORTAJE por PALOMA LLANOS



La mujer y el guaje, y trabayar como burros pa estudiarlo, pa que no baje al pozo si yo lo puedo, que para eso su padre ya fue minero». Con estas palabras en su tema *Carta de un minero a Manuel Llaneza*, describía Víctor Manuel la dureza extrema del oficio de la minería, sustento económico de gran parte de la región durante muchas décadas. Nunca podría entenderse la historia de Asturias sin el carbón y la mina. Los castilletes, asomando entre picos y valles, forman parte del paisaje de esta comunidad que ha vivido el fin del carbón y camina hacia un futuro marcado por la transición energética. Lo hace con nostalgia, la misma con la que cientos de mineros colgaron, por última vez, sus cascos, lámparas o picos el último día de tajo. Nostalgia que obliga a mirar hacia adelante, pero sin olvidarnos de que este sector marcó nuestro devenir.

El pozo Fondón y el Archivo Histórico de Hunosa

La receta perfecta para que el relato de la minería en Asturias no caiga en el olvido la podemos encontrar en el Archivo



Histórico de Hunosa, ubicado en el pozo Fondón, antigua Nalona, donde se combinan historia y nuevas energías con una central de geotermia que aprovecha el agua de la mina para dotar de una red de calor a edificios de la zona urbana más próxima. Pero nos detendremos en el Archivo Histórico que alberga el pozo Fondón y que, desde el mes de marzo, está abierto para el público general los jueves, con dos pases (a las 10 y a las 12), bajo cita previa. En él podemos encontrar los fondos documentales de todas las empresas mineras que se fueron integrando en Hunosa a partir de su creación, en 1967. Un guion excepcional de la historia industrial y social de Asturias.

Entre la casa de aseos, las oficinas, la casa de máquinas y la fragua se reparten fondos documentales, más de 100.000 planos clasificados, objetos, muebles originales, herramientas, utillaje y pequeña maquinaria minera. El trabajo para recopilar todos estos fondos se ha alargado durante años. El propio personal de Hunosa visitó, durante la década de los 90, pozos e instalaciones mineras ya cerradas y recopiló todo aquello que merecía la pena. Lo más costoso fue, quizás, el paso siguiente, la selección e investigación de cada una de las piezas, muebles, objetos o legajos, para poder dar a conocer su historia.

Su apertura al público: la etapa final de un arduo trabajo

Historiadoras, doctorandos o investigadores eran, hasta ahora, los visitantes asiduos del Archivo Histórico de Hunosa. Se acercaban al pozo Fondón a consultar planos, documentación de las minas, de su contabilidad o de su personal. Ahora todo aquel que quiera podrá hacerlo. Porque abrirlo al público significa poner al alcance de todos los ciudadanos la historia de la minería en España. Mónica García, historiadora experta en patrimonio industrial, apunta: «Lo que hacemos abriendo el Archivo a la ciudadanía es poner en valor el trabajo de aquellos que lo están guardando y preservando. Es la única manera que tenemos de conocer nuestra historia y recurrir a las fuentes primarias y ponerlas en valor. De esta forma quizás nuestro pasado nos ayude a ganarnos el futuro».

También el presidente de Hunosa, Gregorio Rabanal, destaca el papel que el Archivo desempeña en la conservación de una parte muy importante de la historia de Asturias: «Se trata de mucho material y de gran interés para los investigadores, pero también hay una cantidad importante para el público en general que tenga curiosidad por ver la evolución histórica de la industria del carbón».

El pozo Fondón, patrimonio industrial con atractivo turístico

La visita al Archivo Histórico de Hunosa puede ser, además, la excusa perfecta para visitar las instalaciones del pozo Fondón, resultado de años de intensa actividad minera durante los que el primitivo equipamiento fue adaptándose a las nuevas necesidades de extracción del carbón, entre otras cosas. La actividad se conservó en esta mina hasta agosto de 1995. Poco antes, dos años atrás, se había desmontado el castillete auxiliar, por lo que ahora mismo, desde la carretera de Sama a Mieres, solo alcanzamos a ver el castillete principal o maestro, en el que aún hoy realiza prácticas la Brigada de Salvamento Minero que también tiene su sede en este enclave. El pozo Fondón dio trabajo en su día a una plantilla de 700 trabajadores. Algunos de ellos recorren junto a los visitantes las instalaciones del Archivo. Son los guías de lujo de la historia de la industria minera asturiana.



El presidente de Hunosa, Gregorio Rabanal, enseña parte de la colección a la consejera de Cultura, Política Llingüística y Turismo, Berta Piñan, y a la Delagada del Gobierno en Asturias, Delia Losa



En primavera, el floriar del pumar

Las pumaradas se tiñen de blanco y rosa dando lugar a un espectáculo visual único



llegada de la primavera tiñe de color los campos de Asturias. Al inicio de esta estación, los manzanos se visten de blanco y rosa convirtiendo las pumaradas en una explosión de color y olor digna de postal. Es la floración del manzano, también denominada el floriar del pumar, uno de los episodios de la naturaleza más espectaculares y con un papel protagonista en las fincas asturianas. Los manzanos en flor dejan una inmejorable postal del paisaje asturiano.

El proceso comienza en abril y se alarga hasta mayo, aunque es cierto que depende de la variedad de la manzana. Por ejemplo, las más tempranas como la coloradona son las primeras en despertar de su letargo. Para un cosechero ver cómo se iluminan sus pumaradas es algo único y el reflejo de todo el trabajo que se ha hecho durante el invierno. También tiene cierta correspondencia con la posterior cosecha que llegará entre octubre y noviembre.

Una abundante floración no es garantía de buena cosecha, aunque sí es un indicio. Hay que tener primero la flor, pero el proceso luego requiere una polinización y un cuajado. Con la floración no se puede anticipar aún cómo será la cosecha. Eso se sabrá entre junio y principios de julio, que es cuando las pequeñas manzanas asoman en la flor y se puede predecir la cosecha. Durante la floración es cuando se lleva a cabo el aclareo, una forma de garantizar la calidad de los frutos y regular la producción de manzana en variedades con tendencia a la vecería.

El espectáculo de la floración de los manzanos es tan espectacular que incluso existen actividades para contemplarlo en todo su esplendor. Por ejemplo, la Comarca de la Sidra tiene en su agenda la Semana de la Floración del Manzano, con un completo programa en torno a la manzana y la sidra. Será del 30 de abril al 2 de mayo. Durante estos días se podrá pasear entre manzanos, hacer yoga en un manto de flores blancas, peregrinar en tierras sidreras o disfrutar interpretando la naturaleza alrededor de las pumaradas.

ASTURIANA



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



Un visionario de la agricultura ecológica

Santiago Pérez lleva más de 40 años utilizando esta forma de cultivo natural, respetuosa con el medioambiente y alejada de los productos químicos

A hora quizá la agricultura ecológica esté de moda, pero en los años 80 nadie, o muy pocos, apostaban por ella. Sí lo hizo Santiago Pérez, natural de Salas, pero afincado en Pruvia desde hace más de medio siglo. El agricultor tuvo claro desde el principio el cambio a ecológico (antes trabajaba de manera convencional), un sistema con el que lleva trabajando desde el año 1980 en su finca en La Campana (Pruvia de Abajo). Santiago Pérez y su mujer, Longina García, apostaron fuerte por esta forma de cultivo natural y respetuosa con el medio. Tanto que incluso cambió su estilo de vida. «Somos vegetarianos», dice.

El idilio entre Santiago y la producción ecológica arrancó cuando su hijo Valentín visitó con 18 años la feria del libro de Madrid. De allí llegó con varios libros sobre agricultura ecológica. Por aquel entonces, compaginaba su trabajo en la fábrica de metales de Lugones con un pequeño huerto convencional. Tras leer varios artículos sobre este sistema de cultivo decidieron probar y transformar sus huertos en ecológicos. Empezaron el trabajo con un pequeño terreno al que no echaron abono químico, sino un abono natural a base de avena y veza, el mismo que hoy en día, 40 años después, siguen utilizando. «El resultado fue muy bueno, plantamos lechugas, ajos puerros y zanahorias en un terreno de 4.000 metros. Después fuimos sumando cultivos hasta hoy que tenemos más de 30 variedades», comenta Santiago Pérez.

En su huerta en La Campana (Pruvia) cultiva más de 30 variedades diferentes que después vende en su propia casa o en una tienda que posee en El Fontán



Santiago Pérez decidió el cambió a ecológico en 1980, un sistema de cultivo que también cambió su estilo de vida

Pérez es uno de los pioneros de la agricultura ecológica en Asturias y de los primeros en España. No en vano su finca de Pruvia es la que más años lleva con este sistema en la región. Su pasión por este método le lleva a ser uno de los habituales en la feria ecológica que se organiza en Llanera en agosto, donde ofrece charlas sobre los cultivos ecológicos, además de instalar su puesto de verduras y hortalizas. Los alimentos que produce Santiago también se venden en la tienda de su casa de Pruvia y en Ecoastur, otra tienda que tiene en El Fontán, en Oviedo, y que puso en marcha en 1995. «Fue la primera de Asturias», indica. Junto a Santiago están sus socios Ana Muñoz, que se ocupa de la tienda, y José García, que le ayuda en el huerto y el transporte. «Cuando yo empecé éramos los locos del pueblo, era algo nuevo y suponía dejar todo lo químico, algo habitual en todas las huertas», explica.

Al mismo tiempo que decidieron cultivar productos ecológicos, cambiaron sus hábitos de alimentación. «Somos vegetarianos y te puedo decir que mi salud mejoró al cien por cien, no me acuerdo de cuándo tomé una pastilla», señala. «Comemos todo en ecológico, y lo que no tenemos aquí en la huerta lo compramos, pero siempre en ecológico. Voy a cumplir 89 años y me encuentro fenomenal, yo siempre digo que una alimentación saludable es básica para tener buena salud», añade.





Arbeyos de Pruvia

Uno de los productos más demandados en su huerta son los ya famosos arbeyos de Pruvia. Santiago peleó para conseguir una marca de calidad para esta legumbre. Sus cualidades: dulce y claro, de piel muy fina y «muy sabrosos», sentencia. En sus años de dedicación al campo siempre cultivó este producto, pero en 2008 «hice un ensayo con una selección de variedades de arbeyos y la que mejor resultó fue esta». Así, poco después se dedicó a la producción de semillas para poder repartirlas entre la gente. Los arbeyos se plantan entre noviembre y enero, y se cosechan en mayo. Se trata de una planta que no necesita grandes cuidados. Los de Pruvia, o los de Santiago, se cultivan en tutorado, que consiste en guiar verticalmente las plantas a lo largo de una cuerda, palos o estacas, para evitar que las plantas queden a ras del suelo. Santiago cuenta con una producción de unos 1.000 kilos.

Su pasión por la agricultura ha llevado a Santiago a arrendar unos pequeños huertos para que la gente pueda cultivar sus productos. Y es que asegura que Asturias tiene mucho potencial para producir en ecológico, «pero vamos muy mal, el campo está abandonado». «Desde las administraciones deberían fomentar la agricultura ecológica y poner a disposición de los jóvenes las herramientas necesarias», indica el agricultor, que sostiene que «es el futuro, bueno lo es desde hace años, pero es que además es rentable y saludable. No hay mejor cosa que comer los productos que uno mismo cultiva».

Y como tiene poca actividad, Santiago también ha puesto en marcha EcoPruvia, una asociación sin ánimo de lucro que aglutina un grupo de consumo ecológico, huertos comunitarios y una comunidad para la promoción de la salud y la longevidad. En la actualidad son poco más de cien socios. Aquí también interviene su hijo Valentín, el que le metió el «gusanillo» de la agricultura ecológica.

«Una guisandera es tradición, es la cocina a fuego lento, es olvidarse de la comida rápida»

Amada Álvarez Pico

Presidenta del Club de Guisanderas de Asturias

ENTREVISTA

por JUAN NIETO



«El club ha evolucionado mucho y lo que buscamos es llevar la cocina asturiana allá donde podamos. Este año cumplimos 25 años y estamos preparando varias actividades» mada Álvarez es la presidenta del Club de Guisanderas de Asturias, cargo al que accedió en 2001. Tomó el relevo de Primitiva Escandón al frente de un colectivo que se fundó en 1997. En la actualidad suman más de 40 socias que luchan por mantener la tradición de la cocina tradicional. Como buena guisandera, Amada Álvarez considera que «el secreto de la cocina del futuro está en las recetas del pasado». Y es que como ella misma dice nadie puede hacer un espumoso de pote asturiano sin saber hacer un pote. En la actualidad no regenta ningún restaurante, pero lleva las riendas de un club «que me da mucho trabajo, más que el mío propio».

J. N.— ¿Cuál es la filosofía del Club de Guisanderas de Asturias?

A. A.— Ante todo somos un grupo de amigas que nos juntamos para salir de casa. Todos los meses tenemos una reunión y después siempre salimos a cenar. Sí, somos cocineras, hablamos de cocina, de recetas, pero ante todo somos amigas y nos preocupamos unas de otras. Creo que ahora somos más amigas que guisanderas.

J. N. – ¿Por qué decidieron juntarse en un club?

A. A.— Para dejar escritas recetas del pasado. Ya se sabe que los libros soportan hasta los recuerdos y de esta manera lográbamos que no se perdiera ninguna de esas recetas ancestrales. Este es el objetivo y finalidad del club: recuperar y poner en valor las recetas y cocina tradicionales.

J. N. – Pero el club es mucho más, ¿verdad?

A.A.—Sí, claro. Lo primero es que somos amigas y algunas como hermanas. Todas tenemos mucho trabajo, pero no dejamos de interesarnos por cómo están las demás.

J. N. – ¿Qué es ser una guisandera?

A. A.— Una guisandera es tradición, es el fuego lento, es olvidarse de la cocina rápida. Con el club también queríamos darle valor a este tipo de cocina y a la gastronomía asturiana. Una guisandera es una cocinera, profesional o no, que incluso en los ancestros curaba con la comida.





J. N. – ¿Qué quiere decir con eso?

A. A.— Por ejemplo, hace muchos años no existían los cereales sin gluten para los bebés. ¿Qué se les daba? Pues antiguamente la guisandera de la casa les daba maizena. Y a los ancianos que perdían la dentadura se les daba el *fervido* (harina de trigo cocida con leche y ligera) para que pudieran comer bien. Ellas tenían esa sapiencia que iba más allá de la propia cocina, de la propia comida.

J. N.— ¿Una buena cocinera se hace con la práctica o realmente hay algo que se lleva dentro?

A. A.— Como en muchas profesiones tienes que adquirir técnicas, pero si no te gusta difícilmente las vas a desarrollar bien. Y claro, para llegar a esta profesión, dado el sacrificio que supone, tienes que llevar algo por dentro y es desde mi punto de vista la vocación que cada uno tenga.

J.N.— Es un oficio que pasa de generación en generación, ¿verdad?

A. A.— Hay de todo, pero sí, hay muchas guisanderas que son ya de tercera generación. Aun así, se busca también que las nuevas socias tengan trayectoria de futuro.

J. N.— ¿Qué requisitos tiene que tener una guisandera para pertenecer al club?

A. A. - Seleccionamos mucho quién entra y quién no. Recibimos propuestas, pero no todas son aceptadas. Además del aval de otra guisandera o persona del mundo de la cocina de reconocido prestigio, valoramos la tradición del restaurante, su forma de cocinar, cómo siente la cocina la futura guisandera, su trayectoria... Y después también examinamos.

J. N.— Lleva más de dos décadas al frente del Club de Guisanderas de Asturias, ¿qué actividades realizan desde el colectivo?

A. A.— Sí, parece que fue ayer cuando sucedí a Primi. El club ha evolucionado mucho y lo que buscamos es llevar la cocina asturiana allá donde podamos. Además, participamos en charlas, coloquios, festivales, acudimos a ferias y cocinamos donde nos llamen.

J. N.— Este año el club cumple 25 años, ¿tienen algo preparado?

A. A.— Sí, queremos hacer un libro y unas chaquetillas conmemorativas. También se otorgará el premio Guisandera de Oro y más cosas que tenemos en mente.

J.N.— Recientemente han firmado un acuerdo con Central Lechera Asturiana, ¿cuál es el objetivo?

A. A.— Nosotras defendemos la cocina de tradición, algo que nos une a Central Lechera Asturiana, que sigue el mismo patrón. Tanto el club como Central Lechera Asturiana estamos comprometidos con una alimentación sana y natural. Así que decidimos unir nuestras fuerzas para salvaguardar nuestro mayor legado, que es la cocina natural.

J. N.—¿De dónde le viene a usted la pasión por la cocina? **A. A.**— De mi abuelo Celesto Pico, que ejerció su profesión de cocinero en Asturias y Cuba. Recuerdo que de niña echaba una mano en la cocina y lo que fue una obligación acabo siendo una pasión. Se me daba bien y a partir de entonces amplié conocimientos.

J. N.— Ahora no tiene restaurante, pero sí regentó en Oviedo el Meraxko.

A.A.—Sí, abrimos en 1988 en la avenida de los Monumentos en Oviedo. Hacíamos mucha cocina vasca y fuimos los pioneros en servir la carne roja a la piedra. Tuvo mucho éxito.

J. N.— ¿Cuál es el secreto de la cocina asturiana?

A. A.— La calidad y la dedicación a la hora de hacer los platos, el tiempo de cocción y el amor que se pone en ese plato.

J. N. – ¿Cómo la definiría con una palabra?

A. A.— Completa. Si comes un pote asturiano estás ingiriendo la verdura de las berzas, la proteína del compango, el antioxidante de las patatas y si ya le pones aceite... Con eso y con leche nos criábamos antiguamente, no había más.

J. N. – Y siempre con producto de Asturias.

A. A.— Por supuesto. Siempre procuramos cocinar con productos de la región y amparados en los sellos de calidad.

AÑO 2022 – N.º 432

El espaldarazo definitivo para la miel de Asturias

La Asociación para la Promoción y Gestión de la IGP Miel de Asturias espera certificar este año 200 toneladas con este sello de calidad

a idea es poder certificar en 2022». Lo dice con ilu-**«L**sión, aunque también con cautela, Julio Fernández, apicultor y presidente desde comienzos de año de la Asociación para la Promoción y Gestión de la Indicación Geográfica Protegida Miel de Asturias. A él le toca liderar el proceso de puesta en marcha de esta nueva marca de calidad del Principado. La IGP logró hace unas semanas la protección transitoria a nivel estatal y, aunque está pendiente de completar la certificación en Europa, ya es posible usar la marca para etiquetar los productos. Para alcanzar ese objetivo, primero hay que poner en marcha el consejo regulador, el registro de los productores y envasadores y también los organismos de control que avalen este proyecto. Por eso, «estamos trabajando mucho porque tenemos poco tiempo», dice Fernández, que añade que «tememos que los plazos legales dilaten el proceso». Aun así, «vamos a intentar que esta cosecha de 2022, que llegará al mercado en el último trimestre del año, esté certificada».

La IGP Miel de Asturias supone «un espaldarazo definitivo para nuestra miel, para darle un mayor valor al producto y para certificar su calidad», sentencia este apicultor profesional, que lleva las riendas de La Boalesa. La Asociación para la Promoción y Gestión de la Indicación Geográfica Protegida Miel de Asturias cuenta con ochenta socios. «La apicultura es un sector que está creciendo y en los últimos años se está incorporando gente joven», explica.

Si todo sigue su curso, este 2022 se podrían certificar 200 toneladas de miel. «Es una estimación objetiva teniendo en cuenta lo que se certifica con la marca Alimentos del Paraíso», indica Julio Fernández. Eso sí, la intención «es llegar a doblar esa producción, es llegar a las 400 toneladas certificadas a corto o medio plazo», apunta.

Más calidad, más valor

«La IGP Miel de Asturias es buena, le va a dar valor a un producto asturiano, va a certificar que toda la miel con esa contraetiqueta es producida, extraída y envasada en el Principado de Asturias y que reúne todas las condiciones sanitarias y de trazabilidad exigidas por las normas sanitarias. También ayudará al consumidor a diferenciar nuestra miel de la que viene de fuera. La IGP sirve para certificar que la miel que lleve ese sello de garantía es asturiana al cien por cien», argumenta Fernández, que lleva mucho tiempo trabajando en esta certificación.

El objetivo ya parece más cerca y «es una realidad; costó, pero lo hemos conseguido», dice el apicultor asturiano, que defiende la miel asturiana por encima del resto de mieles. «Las condiciones climatológicas y geográficas hacen que nuestra miel sea diferente. Tenemos mieles de brezo y de castaño, más oscuras, más densas. Nosotros tenemos que apostar por la calidad más que por la cantidad».





36



Julio Fernández, presidente de la Asociación para la Promoción y Gestión de la IGP Miel de Asturias

Julio Fernández lleva toda la vida en el mundo de la apicultura y por eso lograr la certificación es un sueño hecho realidad. Es de Boal, donde la miel tiene mucho peso y donde hay un número importante de apicultores profesionales a pesar de su población. Además, en Boal se celebra una feria dedicada a la miel que ya suma 35 años de historia.

Principales problemas

Al margen de la certificación, el sector se enfrenta a serios problemas. Los más importantes ahora mismo son la *Vespa velutina* y el ácaro Varroa, un parásito que está provocando problemas a nivel mundial y que causa muchas bajas. «No somos capaces de erradicarlo», dice. Y en Asturias otro de los problemas son las condiciones climatológicas «tan variables que tenemos». La temporada acaba de comenzar y los apicultores se preparan para la que será una de las producciones más importantes. Para verlo habrá que esperar hasta finales de año, que será cuando llegue la tan ansiada miel de Asturias con la contraetiqueta de la IGP.



Visita todos los jueves laborables

2 Pases - 10.00 y 12.00 h.

Necesaria reserva previa:

630 119 642 de lunes a viernes [de 9.00 a 14.00 h.]

visitas@archivohunosa.es
www.archivohunosa.es



Asturias y su paraíso gastronómico

DOP e IGP de la región recuperan el protagonismo y aumentan su producción tras la pandemia

On la entrada del año los consejos reguladores echan números y hacen balance de la temporada pasada. La pandemia vivida en los últimos dos años ha incidido en los números de un sector que tiene mucho peso en Asturias. La marca Alimentos del Paraíso es ya un referente y prueba de ello es la cantidad de productos asturianos amparados y certificados con este sello de calidad. 2021 ha sido el año de la recuperación, el año en el que los productos de la tierra han logrado de nuevo el protagonismo. Superada, parece, la pandemia, Asturias regresa al tablero culinario con unas fichas ganadoras, las que certifican su calidad y trazabilidad.

DOP Sidra de Asturias

El volumen de entrega de contraetiquetas en el año 2021 de la Denominación de Origen Protegida Sidra de Asturias 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. Los datos corroboran que la marca se recupera de las repercusiones ocasionadas por la pandemia. La mayoría de llagares coinciden en que las ventas de la sidra DOP con respecto a la común han aumentado considerablemente. 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%.

Además, 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. Destaca el incremento a nivel nacional, representando un 63%. Desde la DOP Sidra de Asturias se muestran optimistas para 2022 y esperan seguir incrementando estas cifras.

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

inscritas. Otros datos: en 2021 se entregaron 8.360.391 kilogramos de manzana con destino a DOP (cifra récord) y se elaboraron 6.107.056 litros.

DOP Cabrales

2021 finalizó con buenos datos. Por lo menos esa es la impresión de Jessica López, presidenta del Consejo Regulador DOP Cabrales. Y es que el año pasado se elaboraron 450.962 kilos de este singular queso, lo que supone un incremento del 19% con respecto a 2020, y de un 4% con respecto a 2019. Para elaborar esa cantidad de Cabrales se utilizaron 4.689.914 litros de leche. «Es cierto que los datos son buenos, pero también es verdad que hemos llegado a pasar de los 500.000 kilos de queso», indica López.

En la actualidad hay 23 queserías, algunas menos que en años anteriores. Y, como en otros sectores, uno de los principales problemas es el relevo generacional. Ahora acaban de entrar en la DOP Elena y Ana Soberón, pero es que la anterior fue la propia López hace ya 15 años. Un dato: en 1990 había más de 100 queserías y hoy en día, 23.

DOP Gamonéu

Otro de los productos estrella es el queso Gamonéu. En 2021 el Consejo Regulador certificó 139.444 kilos de queso, casi 32.000 más que en 2020. Por eso, desde la DOP Gamonéu han querido dar las «gracias al esfuerzo de los 20 elaboradores y 24 ganaderos inscritos por el trabajo diario y además por mantener en lo más alto la calidad de nuestro queso». Ese agradecimiento se hizo extensivo a los profesionales que apuestan por este queso y a los clientes, «por confiar en nosotros».





DOP Queso Casín

La Denominación de Origen Protegida Queso Casín sumó el pasado año una producción de 10.360 kilos, lo que supone un aumento del 67% respecto a 2020. Las tres queserías que elaboran este queso (Redes, Ca Llechi y La Corte) transformaron 113.174 litros de leche y comercializaron 40.977 piezas de este queso elaborado con leche cruda de vaca. Este volumen de producción supone un crecimiento del 67% respecto a 2020 y del 18% en relación a 2019, ejercicio previo a la pandemia. Desde su creación en 2013, la DOP ha elevado su producción de los 4.000 a los 10.360 kilos. Los concejos que integran la DOP son Caso, Piloña y Sobrescobio, aunque en la actualidad las queserías existentes se sitúan en los dos primeros.

DOP Vino de Cangas

Los viticultores adscritos a la Denominación de Origen protegida Vino de Cangas siempre están mirando al cielo. Sobre todo en la recta final de la vendimia. En 2021, la marca de calidad cerró la cosecha con 99.000 kilos de uva recogida, algo menos que el año anterior. La explicación está en las heladas de abril y las frecuentes lluvias de junio que hicieron que se perdiera algo de fruta. Aun así, los datos son positivos para la DOP, que aspira a seguir creciendo en 2022.

IGP Ternera Asturiana

La Indicación Geográfica Protegida Ternera Asturiana mantuvo en 2021 su volumen de certificación rozando los siete millones de toneladas y superando los 24.000 terneros de venta, con un crecimiento del 0,1% respecto al año anterior y un valor de venta en origen de 33.670.000 euros. Tras dos décadas de andadura, el sello asturiano sigue creciendo y es la sexta denominación de origen de España. Su certificación en estos años supera ya los 100 millones de kilos.

La IGP Ternera Asturiana ya integra 6.135 explotaciones ganaderas con 88.044 vacas reproductoras. A lo largo del pasado año, 112 explotaciones nuevas se inscribieron en los registros de la marca. También se incorporaron cinco cebaderos, lo que permitirá que un mayor número de terneros se críe hasta el sacrificio en Asturias y, por tanto, se incorpore a la marca aumentado su potencial productivo.

IGP Faba Asturiana

Aunque los datos no se cierran hasta finales de mes, la IGP Faba Asturiana aumentará sus cifras. Un dato: en diciembre, ya había 33 toneladas de faba asturiana certificada frente a las 17 toneladas de 2020 por esa época. En esta campaña se han sembrado 28 hectáreas más que la anterior, lo que supone 213 hectáreas repartidas en 501 parcelas en Asturias.

Otras DOP e IGP

Asturias es tierra de gastronomía y buen producto. Además de los quesos anteriores, destacan otros como el Afuega'l Pitu, cuya DOP todavía no tiene el balance de 2021. Se trata de uno de los quesos más antiguos y extendidos de Asturias, además de uno de los de más arraigo y conocimiento popular. La DOP tiene una producción anual en torno a 120.000 kilos y es cierto que en los últimos años está habiendo un repunte en las ventas de Afuega'l Pitu.

Además, la región cuenta con otros productos con IGP como el chosco de Tineo y el queso Los Beyos. La IGP del Chosco de Tineo recuperó la presencialidad de su festival tras la pandemia. Además, desde el Consejo Regulador celebran los buenos resultados de 2021, donde destacó el verano, y la recuperación en la producción de embutidos contraetiquetados tras el descenso provocado por el virus. Así, los siete elaboradores de este embutido tan singular superaron en 2021 las 50.000 piezas contraetiquetadas. Algo parecido le sucedió a la IGP Los Beyos, un queso que se elabora en los municipios de Ponga y Amieva, en Asturias, y Oseja de Sajambre, en León. Apenas un puñado de queserías elaboran este particular queso, que mantiene su nivel de producción.

AÑO 2022 – N.º 432



OFICIOS

Tallar madera, de afición a oficio

Tere Lorences lleva más de una década dando forma a piezas de nogal y castaño en su escuela-taller de Oviedo

Para tallar madera solo hacen falta paciencia y ganas. «Porque cuando aprendes es una profesión que engancha», dice María Teresa Lorences, Tere. Ella lleva más de una década dibujando sobre madera. Comenzó gracias a su marido, Antolín González, ya jubilado de la mina, pero al que siempre le llamó la atención el arte de tallar y hacer piezas con madera. De niño, en Ricabo, pueblo de Quirós en el que nació, Antolín convirtió esa madera con la que jugaba en sus paseos por el monte en su gran afición. Tere, siguiendo la afición de su marido, comenzó a tallar. Y se ve que se le dio bien ya que desde su primera pieza han pasado ya más de diez años.







Ahora, Tere cuenta con una escuela-taller en Oviedo, El Arte de Forgar. Situada en La Tenderina, cada día recibe a sus alumnos a los que enseña todo lo que sabe. En la actualidad tiene alrededor de 6o. «Sí que notamos un auge de este oficio», señala. Es cierto que, como todos estos oficios tradicionales, pasó por unos años en los que incluso se temió por su desaparición, pero ahora parece que vuelve a remontar.

Tallar madera es «una afición que crea adicción, que engancha», y no necesita ninguna habilidad especial. Es más, es un arte que precisa, sobre todo, de «ganas y paciencia, no puedes querer hacer la mejor pieza en una semana, hay que insistir porque la maña se va adquiriendo con el tiempo», cuenta. En sus clases hay alumnos de todas las edades que buscan un entretenimiento, aunque también cuentan con carpinteros profesionales. «Es un oficio que da tranquilidad y divierte muchísimo», señala Lorences. Las clases suelen durar dos horas, «que parece mucho, pero cuando te pones a tallar el tiempo se te pasa volando, hay alumnos que nos piden más».

Además de las clases, Tere y Antolín hacen piezas por encargo y llevan sus creaciones a mercados de artesanía, aunque cada vez a menos. Apenas les queda tiempo. También se presentan a concursos como el que se celebra en Pravia en abril. Para esta cita Antolín realizó un ancla de madera de tres metros en una sola pieza. «Me llevó tiempo, pero esto es muy entretenido», cuenta Antolín.

Tere aprendió todo lo que sabe de su marido. Él se reconoce «autodidacta». «Siempre me llamó la atención», sostiene, mientras da forma a una navaja. En la mano, la gubia y una lija, herramientas fundamentales para tallar. Da igual que la pieza sea de mayor tamaño, con una gubia es suficiente para crear la pieza. La madera que suelen utilizar es de castaño y de nogal, y cuantos más años tenga mejor, «así tiene más consistencia», explica.



Tere, natural de El Puerto en Somiedo, ha hecho del arte de tallar madera una forma de vida. En las estanterías de su escuela-taller se pueden ver creaciones que van desde arcas hasta cuadros, pasando por cuencos o navajas.





AÑO 2022 – N.º 432

























PAC, ciclismo y... kiwis

HEMEROTECA por CARLOS B. VIÑUELA

■ 986 arrancaba con las mismas dudas con las que se había despedido 1985 respecto a la aplicación de la política agraria común de la entonces Comunidad Económica Europea. «Hemos de confesar que vivimos en medio de una gran confusión cuando solamente faltan unos días para el 1 de marzo de 1986, fecha en la que entran en juego los mecanismos que permitirán unos intercambios de productos y precios cuyas medidas se dictarán o ya estarán dictadas fuera de nuestro territorio», reconocía el presidente Sáenz de Miera en la carta mensual con la que saludaba el nuevo año. En dicho ejemplar se recogía, asimismo, un repaso de la historia negociadora entre España y la CEE, iniciada en febrero de 1962.

Dicha recopilación, que ocupó varios números, venía precedida en el primero de ellos por una página con consejos para evitar diarreas en los terneros. Demuestra esto que la información de utilidad para los socios seguía constituyendo el principal interés editorial: recomendaciones para evitar los hongos en la alimentación de las vacas, signos externos para la detección del celo, las propiedades del humus de lombriz, la lucha contra las moscas... y, claro está, la sección mensual de apicultura.

La CEE ocupó muchas páginas ese año. En mayo se explicaba que 49 concejos asturianos eran considerados por Europa como zona muy desfavorecida. Otros quince eran solo zona desfavorecida. Serían las beneficiarias de las mayores ayudas de la Política Agraria de la CEE. El año de la entrada de España en la CEE los asuntos europeos, como no podía ser de otra forma, ocuparon muchas páginas en El Correo

El patrón de selección de asuntos para las páginas de los números correspondientes a 1986 (año IX, números entre el 95 y el 105) fue ese: información de interés en diversos planos, desde la normativa a la aplicación de nuevas técnicas; premios —como el concedido por la asociación de relaciones públicas— v visitas —como la realizada por el embajador de Gran Bretaña—; actualidad sectorial -plagas-; divulgación -apícola, principalmente-; v diversificación de la actividad de los socios. Y aguí hay que destacar el nombre de José Antonio Prieto. «Al principio me decían que estaba loco, pero creo que la locura puede dar excelentes resultados». Esa locura era la plantación de kiwis en Asturias.

José Antonio iba a plantar manzanos en la finca familiar, pero leyó una noticia sobre kiwis y, sobre la marcha, cambió el pedido. Fue en 1982 y, cuatro años después, los arbustos ya daban sus primeros frutos. «Primero nos hicieron

> Los éxitos del equipo ciclista de la Central no dejaron de crecer en 1986

unos análisis de la tierra para saber si era buena. Nos dijeron que era ideal; que, en general, Asturias es una tierra excelente para el kiwi». Y, vaya, pasado el tiempo quizás la locura no fuera tal. «El kiwi se ha puesto de moda y, tal vez, llegue a ser una moda rentable».

Por supuesto, la mejora constante de las instalaciones de la Central era motivo de orgullo también en las páginas de El Correo. «Los más modernos medios tecnológicos incorporados al laboratorio agropecuario», se explicaba en abril. La instalación del Milko-Scan 605 para analizar grasa, proteína, lactosa y extracto seco fue la primera en España. Respondían estos avances a la introducción del pago por calidad de la leche acordado por el Gobierno y publicado en el BOE. «Estos aparatos, conectados con un ordenador, cuvos datos son incorporados al ordenador central para el pago de la leche por calidad».

Y claro, el deporte. Fútbol, tiro al plato... y, sobre todo, ciclismo. Los años dorados del equipo de la Central se acercaban. Y mientras tanto, las victorias en la categoría de aficionados no paraban de llegar. «A este conjunto de la Central se le ha calificado ya como el mejor equipo ciclista de España en la categoría de aficionados v cuantos siguen sus peripecias deportivas esperan que haga honor a esa esperanza», se reflexionaba en El Correo. Los trofeos de la Vuelta a Navarra, la Vuelta a Madrid, la Ronda de Ávila, la Vuelta a la Ascensión, el Cinturón Internacional de Mallorca y la Semana del Pedal viajaron en 1986 a las vitrinas de la Sierra de Granda.

AÑO 2022 - N.º 432

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 VENDE

Se vende sembradora de maíz de cinco líneas. En perfecto estado. Precio económico. Zona Carreño. 686 393 050.

Se vende pala trasera de doble efecto con cazo y soporte para bolas, seminueva. 661 306 573.

Se vende rotoempacadora Claas Rollant 46, encintadora Ford y 18 derechos. Zona Tineo. 689 141 057.

Se vende finca de 12.500 m², con árboles frutales y edificable. La finca cuenta con agua y luz, y con acceso directo por carretera. También tiene caseta para guardar aperos. Está ubicada en Cenero, Peñaferruz. Posibilidad de cambio por otro inmueble en Gijón. Precio: 100.000 euros negociables. 616 694 086.

Se vende arado Aranzábal 3M1 de una vertedera, con peladeras y contrapeso. Todo original, en muy buen estado. Zona La Pereda. 667 481 659. Tractor Valtra 8150, tractor Valtra 6400, carro mezclador Compar 12 m³, cuba de purines 5.000 litros con cañón, 2 boxes exteriores de chapa para terneros de 5 plazas cada uno, 2 boxes individuales interior para terneros lactantes, cuba de fibra 2.500 litros de agua, pistola de impacto para compresor, tolva de pienso para terneros, hidrolavadora Karcher, depósito de fibra para agua 15.000 litros, 2 cubas de agua 1.000 litros, comedero portátil de 12 plazas con trabaderas, ordenador e impresora, remolque ganadero para tractor, transmisiones para tractor, desbrozadora Stihl, autocargador Magal, Opel Frontera, derechos PAC, vacas, novillas y terneras frisonas. Zona Valdés. 659 841 545, 628 260 287 (para contactar por whatsapp).

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

Se venden rollos de silo y hierba seca. Zona Muros de Nalón. 609 400 057.

Se vende máquina de segar marca BCS, rueda baja, con carro, seminueva. 600 874 199.

Se vende banco de carpintería con torno acoplado. Villarín de Malleza (Salas). 678 332 672.

Se vende casa pequeña con garaje y huerto. Para entrar a vivir. A seis kilómetros de Infiesto (Piloña). 630 767 316

Se venden alrededor de 40 botellas de sidra casera en un pueblo a seis kilómetros de Grado. 666 631 150. 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 dos corderos en Piedratecha (Tineo) de unos tres meses aproximadamente. 985 801 300.

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.

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 venden 300 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 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 hacen fresados y rayados en hormigón para ganaderías de toda Asturias. 699 064 846.



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

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

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 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. Meior 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.

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

Se vende teja árabe seminueva. 679 641 561.

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

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.

Tu publicidad, en El Correo

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

AÑO 2022 — N.º 432

Pasatiempos

ADIVINANZA

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

Tengo cabeza redonda, sin nariz, ojos ni frente, y mi cuerpo se compone tan solo de blancos dientes.

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 431 de *El Correo* son:

Sara Collada Peña (Feleches, Siero)

Aladino Menéndez Fernández

(Candanal, Villaviciosa)

Solución 431: La calle

DAIS VIDA 3 INSTRU- MENTOS	→	PSIQUE EXALTAR, ACALORAR	₹	UNIDAD DE PRESIÓN	₹	ANCLANDO, AMARRANDO TELA FUERTE	*	LICOR CU- BANO
Ļ		٧		SENTIMIEN- TO APOYADO	→	٧		٧
PREPOSI- CIÓN GASOLINA	*		MORENO PRONOMBRE SINGULAR	→ [↓]				
L»			٧		CÓDIGO GE- NÉTICO ESCAÑO REAL	→		
ESCLARECI- DO MOLESTA A ALGUIEN	→				V			EXISTAS
ج ا			ZONAS ACO- TADAS SE SIRVE DE ALGO	->				٧
PRESUMIDA	CAMBIÓ PRONOMBRE PERSONAL	→	٧			NORDESTE TRIUNFA- DOR	→	
I →	٧					٧		
TIEMPO, PE- RIODO	*			PLANTÍGRA- DOS	→			

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

lava (0::/a) + 005 00 00 50

Jove (Gijón) → 985 32 00 50

Francisco Grande Covián

(Arriondas) \rightarrow 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

33300 Villavicios

985 89 00 66

Fax: 985 89 18 54

www.serida.org

seridavilla@serida.org

Sociedad de Servicios del Principado de Asturias (SERPA)

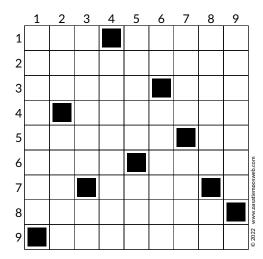
C/ Luis Moya Blanco, 261 33203 Gijón

985 13 33 16

Fax: 985 33 83 74 www.serpasa.es

www.serpasa.es serpa@serpasa.es



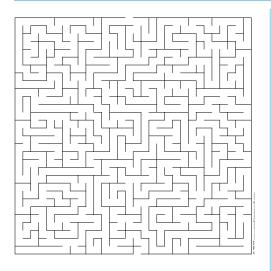


HORIZONTALES

- 1. Su símbolo es Au. Mahoma es su profeta. 2. Prueba ya corregida, que sirve para ver si en las nuevas pruebas se han hecho las correcciones indicadas. 3. Juntará dos o más elementos distintos para formar un todo. Masa de agua salada que cubre la mayor parte de la superficie de la Tierra. 4. Mujer que muestra madurez en sus actos. 5. Dignidad de abad o de abadesa. El extraterrestre más famoso del cine. 6. Lugar donde se concentra personal y equipo para organizar campañas. Se dice del hilo o del pelo liso, que no está torcido o rizado. 7. Naipe con el número uno. Sociedad fundada por un grupo de personas con intereses comunes. 8. Cosa que tiene poco valor o escasa importancia; generalmente se trata de cosas inmateriales.
- 9. Estudiados, asistidos.

VERTICALES

1. Llenaban un espacio. 2. Bebida alcohólica obtenida por fermentación de la caña de azúcar. Casi básico. 3. Descuidadas. Se usa para representar la voz del toro y de la vaca. 4. Anunciar por revelación, ciencia o conjetura algo que ha de suceder. 5. Hombre nacido en Irán. Pronombre personal de tercera persona plural usado como objeto directo. 6. Determinante posesivo en tercera persona del singular. Transmite un saludo para una persona por medio de otra. 7. Frase que expresa una aspiración o un ideal de conducta. Superior de un monasterio. 8. Pierdes o haces perder el ánimo, la fuerza o la energía. Una de las notas más agudas a que alcanza la voz de tenor. 9. Actividad larga e intensa que se desarrolla en una sola sesión o con un ritmo muy rápido.



SOPA DE LETRAS

Busca en esta sopa de letras 11 nombres de bailes regionales.

Α	М	М	U	Ñ	Ε	ı	R	Α	Р	Н	С	Α	Х	S
W	Κ	W	Н	С	D	Т	Ε	Υ	Υ	М	D	Χ	ı	R
R	М	Α	R	R	Z	1	W	Т	Р	Т	0	Т	S	Χ
Α	Р	F	Ν	W	Α	J	K	U	S	Α	0	М	Α	T
Ε	J	Н	٧	S	U	0	S	Α	Ν	Н	R	W	Т	М
L	Q	Α	1	٧	В	L	Ν	Q	С	F	0	Α	Q	L
Т	0	Р	K	В	R	Α	С	U	W	Р	J	U	D	В
Α	G	Н	Υ	Т	L	F	Ν	F	R	D	٧	Т	Ν	0
U	Н	С	G	L	G	U	L	В	Υ	D	S	Ν	Ν	ı
R	S	Υ	1	0	D	Α	S	Α	R	D	Α	Ν	Α	С
R	W	٧	L	0	Т	U	G	Р	М	Ν	F	G	W	Α
Ε	Ε	1	М	L	Χ	W	Q	T	U	Ε	٧	S	Р	Ν
S	Ε	G	U	1	D	I	L	L	Α	S	Ν	D	Ε	D
К	Α	R	Α	Q	F	٧	Р	U	J	٧	Χ	С	L	Ι
U	Н	Q	ı	Z	٧	Ε	D	Ν	В	G	٧	Н	0	L

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.

252x		16+		40x	13+		
					3/	6/	2/
30x	10+		5-				
	24x	4/	3/	12+	15x		14x
					336x	56x	
4/		37+					4-
4/			12x				
		2/		7+		30x	

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

Aurresku, Seguidillas Flamenco, Sardana, Candil, Parado, Chotis, Sevillanas, Sopa: Muñeira, Isa, Tijola, 1 2 8 9 8 7 S 8 6 4 Þ 1 5 6 8 Z 9 Δ 8 ε 7

τ

7 7 2 5 1 8 9 8 7 6 I 6 9 E 7 S 8 L Z

6 8 8 7 9

7 7 7 9 6

					_	_		_						
8	ε	1	b	L	7	,	6	,	9	S			τ	
9	2	ì	Þ	. 8		1	Ţ	7	2	4	4	8	3	
Ţ	7		9	t	7	8	:	8	3	٠.	S	ī	3	
S	7	,	7	. 9	7	8	3	8	3	τ		1	b	
7	t	7	8	9	ì	7	7	1	Ţ	8	3	9	9	
7	8	;	5	4	′	ç	7	1	7	8	8	•	Ţ	
8	T	,	3	7	۲۷	7	- >	9	7	1	Þ	٠.	5	
Þ	9	,	τ	8	3	9	î	4	_	-	2	8	G	
ε	8	3	7	Ī	Ţ	t	7	9	ĵ	9	9	_	7	

Abates. Do. 9. Maratón. S. Su. Saluda. 7. Lema. Abad. 8. 4. Predecir. 5. Iraní. Les. 6. Ron. Basic. 3. Omisas. Mu. Verticales: 1. Ocupaban. 2.

6. Base. Laso. 7. As. Club. N. 8. Nimiedad. 9. Cursados. 4. P. Sensata. 5. Abadia. Et. Horizontales: 1. Oro. Islam. 2. Comprueba. 3. Unirá. Mar.

S	0	S	0-	500VM9 -5200VM	A	В	3-	DAMES COORN
A	a	À	N	0	S	A	1	B,
3	N.	PERSONAL PROPERTY.	0	a	Ú	W,	METORITA MODERATION CRIMBIO	-UNCOUNT VC
Ş	A	3	æ	٧.	DE BEARE OF THENSOLD A THENSOLD A	A	S	A,
582333	3	В	Ļ	S	U	1	Ι,	00 - CSM/1311
N	a	٨.	0313899 0313899 080311	A	Ļ	4	A	Ŋ
0	N	n	æ	Ą.	BETONES BETONESA GASSON	N	3.	ND(3 -100494
Ŗ	0	Ņ	٧,	OCHION CLASS	0		В	Ţ
ONVE -02 NESS CE-	Ŧ,	CONTENA COMMENSA COMM	8	NOTEN 12 CVO NO	λ,	\$45,7403 \$45,7403	J,	AGIN ZAG GRESSE E SOTNER

SOLUCIONES

PasatiemposWeb.com



La receta

Burguer de patata rellena

INGREDIENTES

- Patata
- Champiñón
- MozzarellaHarina de maíz
- Cebolla
- Ajo en polvo
- Aceite de oliva virgen extra
- Pimentón rojo

En este número presentamos una receta que no va a dejar a nadie indiferente y que para muchos es una delicia para los sentidos. Se trata de una receta muy versátil, ya que podemos hacerla con un relleno diferente como por ejemplo un salteado de verduras o utilizar otro tipo de harina, a poder ser harina integral. En ambos casos el tiempo de elaboración es similar.

Esta receta está dirigida a todo tipo de comensales. Además, tiene un aspecto muy apetecible y puede ser una herramienta útil para introducir verduras y hortalizas de una forma que no nos daremos cuenta. A los más pequeños les chifla.

Para la elaboración de esta burguer no se necesitan altos conocimientos de cocina. Es muy sencilla e incluso nos pueden ayudar los niños de la casa. Es una forma divertida de aprender a cocinar.

Elaboración

- Cocemos la patata y sofreímos los champiñones y la cebolla; echamos ajo y pimienta.
- Escurrimos la patata, la chafamos, añadimos la harina e incluimos sal, pimentón y mezclamos todo bien.
- Hacemos bolas con esa masa y las rellenamos con los champiñones.
- Ponemos por encima el queso y otra capa de harina de maíz.
- 5. Por último, las pasamos por la sartén.





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.





TRAMITAMOS TU AYUDA. ANTICIPAMOS EL PAGO



CERCANOS, PROFESIONALES, COMPROMETIDOS



www.cajaruraldeasturias.com 112 oficinas en Asturias / 118 cajeros en Asturias

















