

EC

El Correo

de Central Lechera Asturiana

AÑO 45 • N.º 434 — Agosto de 2022



CENTRAL LECHERA ASTURIANA

SOCIEDAD AGRARIA DE TRANSFORMACIÓN

De la mejor leche
los mejores productos





Gestión de Servicios Agrarios y de Apoyo a la Ganadería Familiar



APPROVED



**Con tus
perros
de caza**



DESCUBRE NUESTRA GAMA DE ALIMENTO PARA PERROS



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



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



ADULTO
COTIDIANO
Formato: 20 kg
Proteína bruta: 22%



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



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



El Correo

de Central Lechera Asturiana

AÑO 45 • N.º 434
Agosto 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: Iloviendolettras

Fotografía: Viti Amieva

Producción: Gisela Fernández

Revisión: Carmen M. Muñoz

Colabora en este número:

Paloma Llanos

Fotografía de portada

tomada en el stand
de Central Lechera Asturiana en la FIDMA

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

05 Carta del presidente	09 Alberto Álvarez, nuevo presidente de CAPSA FOOD y ASA	
11 Central Lechera Asturiana renueva su portal ganadero		12 Central Lechera Asturiana en la FIDMA
16 Vegetánea, nueva gama de bebidas 100% vegetales	18 Larsa, una marca premiada y reconocida en Galicia	
	24 Entrevista a Cristina Mitre, periodista, por Paloma Llanos	30 Tres décadas al servicio de una raza
32 La IGP Miel de Asturias estrena Consejo Regulador		34 Entrevista a Annalisa Lusso, guisandera, por Juan Nieto
38 La UNESCO retrasa la evaluación de la candidatura de la cultura sidrera asturiana		40 Oficios: La magia de crear objetos con barro
42 Hemeroteca: 1988 por Carlos B. Viñuela	44 Anuncios breves	48 La receta



Tu confianza hace crecer nuestra empresa

La seguridad de la familia ganadera

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

Cerca de ti.

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



¡LLÁMANOS!
Seguro que podemos ayudarte:
984 159 980



Carta del presidente

ALBERTO ÁLVAREZ

Presidente de Central Lechera Asturiana SAT

Durante el mes de julio la Junta Rectora ha depositado su confianza en mí, como presidente de la SAT, para asumir la presidencia de los consejos de CAPSA y ASA. Es un gran reto que afronto con enorme ilusión y responsabilidad. Ha llegado por tanto el momento de relevar a Bertino Velasco, bajo cuyo mandato se han superado graves crisis sociales y se han cosechado grandes éxitos económicos y reputacionales consolidando un gran grupo empresarial y social. Pondremos todo el esfuerzo en estar a la altura de la confianza depositada y en superar las metas conseguidas.

El pasado 29 de julio la Junta Rectora de Central Lechera Asturiana SAT, los Consejos de ASA y CAPSA, así como los equipos de dirección de todos ellos, brindamos un emotivo reconocimiento a la figura de Bertino por su trayectoria personal y profesional forjada desde la infancia en valores de esfuerzo, compromiso, vocación y respeto a la familia ganadera, las tradiciones y el entorno natural, valores que son una seña de identidad y que nos sitúan como referente del sector y embajadores de Asturias.

El pasado 28 de julio acudimos a una reunión en el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación con el ministro Luis Planas acompañados por representantes de empresas cooperativas del sector lácteo donde tuvimos la oportunidad de analizar las dificultades coyunturales fruto del aumento de costes de producción, así como los retos de carácter estructural derivados de la política agraria común que en otras ocasiones ya hemos comentado. Actualmente, toda la Unión Europea sufre los efectos de la inflación que afecta a productores, industria transformadora, distribución y consumidor, aunque hay países, como Francia, con una cadena de valor estructurada que no se ven tan afectados por esta, ya que han incorporado los costes paulatinamente. Por el contrario, nuestro sector lácteo es un ejemplo de estancamiento en precios durante años que ahora han tenido que incrementarse de forma sustancial. Es deseable que la evolución sea progresiva y se consolide, evitando picos que ahonden la falta de estructura sectorial. Como sabéis, la política de nuestra SAT, en materia de precios, pasa por la estabilidad en la parte alta.

Un año más estamos presentes en la Feria Internacional de Muestras de Gijón, en la que con satisfacción hemos recibido a socios y representantes institucionales que valoran el

compromiso de nuestra SAT y grupo de empresas con Asturias. Este compromiso lo he visto reconocido en mi reciente nombramiento como Vaqueiro de Honor, uno de los actos más emblemáticos del Principado en el que se ensalza la asturianía a través de la difusión y defensa de la cultura vaqueira. Para mí recibir este reconocimiento ha sido un auténtico honor, pero sobre todo el haber tenido la oportunidad de disfrutar de este día tan especial porque es algo que se quedará en mi recuerdo para siempre.



Central Lechera Asturiana SAT, en el Congreso de Cooperativas Agro-alimentarias de España

Julia García, directora jurídica de CLAS SAT, y Ramón García, director de Aproximación, acudieron en representación de Central Lechera Asturiana SAT al 8.º Congreso de Cooperativas Agro-alimentarias que se celebró en Toledo. En el encuentro, el primero que se celebra después de la pandemia, se dieron cita 700 representantes y delegados de otras cooperativas. «Cooperativas, juntos hacia un futuro sostenible» fue el lema de un congreso en el que se puso el foco en la sostenibilidad económica, social y ambiental, alineado también a la estrategia de Central Lechera Asturiana SAT.

El encuentro tuvo una importante presencia institucional. Destacó la presencia de Luis Planas, ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación; Emiliano García

Page, presidente de la Junta de Castilla-La Mancha; y Ángel Villafranca, presidente de Cooperativas Agro-alimentarias de España. Además, acudió Alejandro Calvo, consejero de Medio Rural y Cohesión Territorial de Asturias, con quien los representantes de CLAS SAT tuvieron la oportunidad de compartir algunos momentos.

Villafranca lanzó un mensaje claro e invitó a los cooperativistas a colaborar y cooperar entre ellos «con el espíritu cooperativo que nos caracteriza, teniendo siempre como referente a las personas. Tenemos que trasladar este espíritu cooperativo a toda la sociedad en un momento tan complicado como el actual, porque nos necesitan los consumidores europeos». Por su parte, Planas destacó la vertiente social de las empresas cooperativas, que engloban a





más de 1,2 millones de socios, y suponen el 65% de la producción final agraria y el 26% de las ventas de la industria alimentaria española. «Ahí estáis las cooperativas los 365 días del año alimentando a toda la población», indicó. Planas también hizo referencia a las ayudas lanzadas por el Gobierno para los sectores agrarios más afectados por la guerra, a los 1.200 millones de euros destinados a la modernización del regadío en los próximos años, además de su apuesta para la implantación de las cláusulas «espejo» en la UE.

Iván Blanco y David Rodríguez, en el Grupo de Trabajo de Jóvenes Cooperativistas

Iván Blanco Parrondo, de Ganadería Blanco S.C. (Bustellán-Tineo) y David Rodríguez García, de Casa Pepemilio S.L. (Guimarán-Carreño), socios de Central Lechera Asturiana SAT, forman parte del Grupo de Trabajo de Jóvenes Cooperativistas de España. Este equipo tratará de impulsar el relevo generacional en las cooperativas, potenciar la formación y el intercambio de experiencias entre los integrantes del colectivo, así como defender y promover el modelo cooperativo.

Este nuevo Grupo de Trabajo tiene como objetivo visibilizar al colectivo de jóvenes cooperativistas, que ahora dispondrán de un órgano para proponer medidas y plantear nuevos proyectos, tanto en el marco interno de la organización como de cara a conseguir unidad de acción ante las distintas administraciones. Además, el Grupo creará una red de intercambio y sinergias entre el colectivo de jóvenes y desarrollará acciones para orientar a las cooperativas a que se adapten a las necesidades de los socios del futuro y mejorar con ello el relevo generacional.

Paralelamente, el nuevo órgano tratará de impulsar la incorporación de jóvenes al sector y animar especialmente a que participen en las cooperativas, para así ir formando a los potenciales líderes cooperativistas del mañana.



Central Lechera Asturiana SAT, comprometida contra el cambio climático



La lucha contra el cambio climático y mitigar sus consecuencias es el principal reto que afronta la humanidad en estos momentos. Aunque sus consecuencias no puedan ser, para algunos, tan perceptibles a primera vista como otras generadas por graves situaciones coyunturales como la COVID-19 o la guerra en Ucrania, relegar la lucha contra el calentamiento global del primer lugar de la agenda política, económica y social tendrá unas consecuencias devastadoras para todos nosotros. Esta ha sido una de las principales conclusiones de la primera edición del Congreso Internacional de Acción Climática (#CIACC2022) celebrado en julio en Santander.

Organizado conjuntamente por la Fundación Empresa y Clima, la Fundación Universitaria Iberoamericana (FUNIBER) y la Universidad Europea del Atlántico, el congreso contó con más de 200 profesionales, que representaron a 172 empresas de quince países. Además, contó con la colaboración de Central Lechera Asturiana.

Este foro concluyó recordando que ni la recuperación pospandemia, ni la guerra en Ucrania deben ralentizar la lucha contra el cambio climático

El CIACC 2022 tuvo cuatro sesiones en las que participaron representantes del Panel Intergubernamental de Cambio Climático, de las Naciones Unidas, de la Agencia Internacional de Energías Renovables (IRENA) y del equipo que está organizando la próxima COP 27 en Egipto, y de la empresa privada. A lo largo del evento también se celebraron mesas redondas. En la primera de ellas, dentro de la sesión *Hoja de ruta de los biocombustibles y biomateriales*, participaron Raquel López, directora de Transformación de Central Lechera Asturiana; Javier Cervera, responsable de Transición Energética de Balearia; Roberto Anta, director general de 3M España; y Nuria Rodríguez, directora de Medio Ambiente y RSC en el Grupo Naturgy, quienes explicaron cómo en modelos de negocio diferentes (alimentación, transporte marítimo, manufacturing y energético) ya apuestan por los biocombustibles y también por los biomateriales, así como por distintas formas de diseño y producción que incluyen la sostenibilidad en todo el ciclo productivo.

Alberto Álvarez, presidente de Central Lechera Asturiana SAT, y Francisco Sanmartín, director general, asistieron al congreso y a algunas ponencias, además de compartir la cena inaugural con las autoridades, organizadores y participantes. La segunda edición del CIACC se celebrará los días 5, 6 y 7 de julio de 2023 y tendrá lugar también en Santander.



Alberto Álvarez, nuevo presidente de CAPSA FOOD y ASA

Asume la máxima responsabilidad tanto en la sociedad matriz, Central Lechera Asturiana SAT, como en las empresas más importantes del grupo



Alberto Álvarez, presidente de Central Lechera Asturiana SAT desde julio de 2020, ha sido nombrado nuevo presidente de CAPSA FOOD (Corporación Alimentaria Peñasanta, S.A.) y de ASA (Sociedad Asturiana de Servicios Agropecuarios, S.L.), sociedades participadas mayoritariamente por Central Lechera Asturiana SAT. Álvarez toma el relevo de Bertino Velasco, anterior presidente de ambas sociedades durante cerca de trece años.

Alberto Álvarez es Ingeniero de Montes y socio de la Ganadería Familiar La Soledad S.C. desde 1998. Ha sido consejero de CAPSA FOOD desde 2014 y ha ocupado diferentes cargos de responsabilidad antes de ostentar el de presidente de Central Lechera Asturiana SAT. Con estos nombramientos, Alberto Álvarez asume la máxima responsabilidad tanto en la sociedad matriz, como en las empresas más importantes del Grupo Central Lechera Asturiana.

Vaqueiro de Honor

Alberto Álvarez recibió el título de Vaqueiro de Honor durante la celebración del 62 Festival Vaqueiro y de la Vaqueirada, que se celebró en la braña de Aristébano el último fin de semana de julio. Álvarez agradeció la distinción y reivindicó la cultura y forma de ser de los vaqueiros.

Además del presidente de Central Lechera Asturiana SAT, también fueron distinguidos como Vaqueiros de Honor el presidente del Principado, Adrián Barbón; la catedrática de Medicina Preventiva, Adonina Tardón; y la poeta Esther Díaz. Además, por decisión del Gran Consejo Rector del Festival Vaqueiro y de la Vaqueirada, desde este año el colectivo irá hermanándose con entidades y colectivos que tengan relación con el folclore o la cultura vaqueira. En esta primera ocasión, *vaqueiros* y *xaldos* quedaron unidos a través del acto de hermanamiento con la Sociedad Popular La Regalina.

En la edición de este festival contrajeron matrimonio civil (no religioso, como tradicionalmente venía sucediendo) Sonia Areces, de Oviedo, y Julio Fernández, de Caroyas (Valdés). Los Vaqueiros Mayores fueron Luisa Ardura Boto y Roberto Cernuda Fernández.

El presidente del Principado, que también agradeció la distinción, recordó que, dentro de las identidades asturianas, «la vaqueira es la más representativa, auténtica y que se ha mantenido

pese a todo y pese a mucho. Creo que es necesario reivindicar esta identidad que históricamente fue marginada y atacada por parte de otros estratos de la sociedad».

La Fiesta Vaqueira, también conocida como la Vaqueirada, se celebra cada año el último domingo de julio en la braña de Aristébano, entre Tineo y Valdés. Es una de las fiestas más étnicas y originales de toda Asturias, porque en realidad se convierte en un divulgativo homenaje de la vida y costumbres de los vaqueiros de alzada.

Los vaqueiros fueron y son un grupo étnico cultural de Asturias de ancestrales orígenes. Eran pastores trashumantes que pasaban el verano en las brañas con el ganado, aprovechando las zonas de pasto de los puertos de montaña, y en el invierno regresaban a sus pueblos de invierno con su ganado y enseres.



Clas Energía, un proyecto sostenible y consolidado

Han pasado ya nueve años desde que iniciamos esta aventura y dada la situación de los mercados y los grandes cambios que se producen, nos hacen estar cada vez más convencidos y satisfechos de la decisión tomada. Si en los años de pandemia los mercados se desplomaron por la falta de demanda energética y tuvimos precios muy buenos, desde abril de 2021 no han hecho más que subir y, aunque siguen altos, parece que empiezan a estabilizarse. Aun así, vienen tiempos difíciles y un año por delante de precios caros e incertidumbres.

En muy poco tiempo se han producido grandes cambios y la energía ha sido portada de todos los noticiarios y periódicos:

- Migración de las tarifas <15 kW a Total Energía, lo que supone un nuevo interlocutor
- Nueva regulación del sector a partir del 01/06/2021
- Nuevas tarifas 2.0TD y 3.0TD
- Desaparición de las tradicionales tarifas 2.0A, 2.0ADH, 2.1A, 2.1ADH, 3.0A
- Nuevos calendarios horarios y nuevos periodos de consumo
- Nuevas potencias
- Nuevos ATR y Cargos
- Reducción del IVA para tarifas de <10kW
- Recientemente el tope de gas y la compensación a las empresas generadoras de electricidad, en los llamados «ciclos combinados», por la diferencia entre el tope y el precio real de venta. Es un tema regulado por el Gobierno y está al margen de los precios de la electricidad. Se aplica a los clientes que estén tanto en precio fijo como en modalidad indexada.

Y, además, ajena al sector energético, pero directamente relacionada, surge la guerra contra Ucrania que provoca una escalada de precios nunca vista. El posible corte de suministro de gas a Alemania afectará a toda Europa y viene un invierno duro.

Ante todos estos cambios e incertidumbres, desde Clas Energía seguimos trabajando para conseguir los mejores precios, los más estables, para dar claridad y transparencia en los contratos eléctricos y el mejor servicio posventa ante los múltiples errores que se producen.

Seguimos gestionando un volumen importante de suministros y de consumo. En la actualidad somos 676 ganaderías y 442 domicilios. Además, consumimos 16.434.820 kWh/año con un importe de 2.457.031 euros.

Y, sobre todo, seguimos trabajando con los socios solucionando y gestionando reclamaciones. Desde el comienzo del proyecto Clas Energía los socios se han apoyado en nosotros para solucionar problemas o gestionar reclamaciones:

- Más de 800 gestiones
- 118 nuevas altas en Clas Energía
- 21 anulaciones de contratos de otras comercializadoras mal hechos
- 8 bajas de servicios Ok luz
- 54 cambios de tarifa

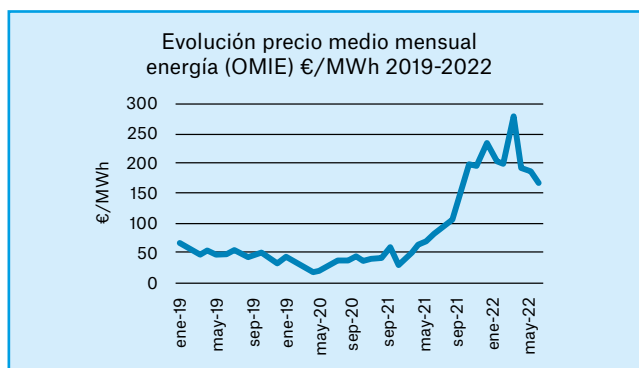
- 121 cambios de titularidad
- 20 cortes de suministro
- 28 fraccionamientos de pago
- 83 modificaciones de potencia
- 326 reclamaciones
- 497 socios a los que se ha dado soporte

Y todo esto ha supuesto más de 5.000 correos, llamadas de teléfono y muchas horas de trabajo que descargan de trabajo, preocupaciones y ayudan al socio.

Evolución del precio de la energía

Ahora más que nunca se hace necesaria la unión de todo el colectivo para conseguir mejores precios. Si en junio de 2013, cuando iniciamos este proyecto, el precio de la electricidad era de 40,87 €/MW hoy es de 169 €/MW y hemos pasado por picos de hasta 370 €/MW. El futuro cercano no viene con buenas noticias y los precios rondarán los 175 €/MW, lo que nos hará tener estrategias diferentes en función de las tarifas.

Para los suministros de <15 kW cerraremos precios fijos revisables trimestralmente y para los suministros de >15 kW un contrato indexado a precio diario durante los próximos 6 meses. Con estas estrategias, hemos conseguido precios y condiciones muy interesantes que mejoran la competitividad del sector.



Descuentos negociados para el colectivo

En este tiempo, el colectivo de Clas se ha beneficiado de unos descuentos con respecto a los precios de mercado (ver cuadro).

Tarifa de acceso	Descuento inicial	Descuento 2018	Descuento 2019	Descuento 2020-2021	Descuento 2022
2.0A - 2.0ADH	4%	4%	4%	5%	6%
2.1A - 2.1ADH	6%	10%	10%	10%	11%
3.0A	10%	Precio fijo anual			Indexado

Central Lechera Asturiana renueva su portal ganadero

La web contará con un nuevo diseño y funcionalidades para los usuarios

Central Lechera Asturiana SAT estrenará a finales de verano su nuevo Portal del Ganadero, que contará con diversas novedades. Además de su nuevo diseño, la web será más intuitiva para hacer fácil y rápida la navegación. Como novedad, también habrá la opción de que los ganaderos puedan introducir datos como celos o partos.

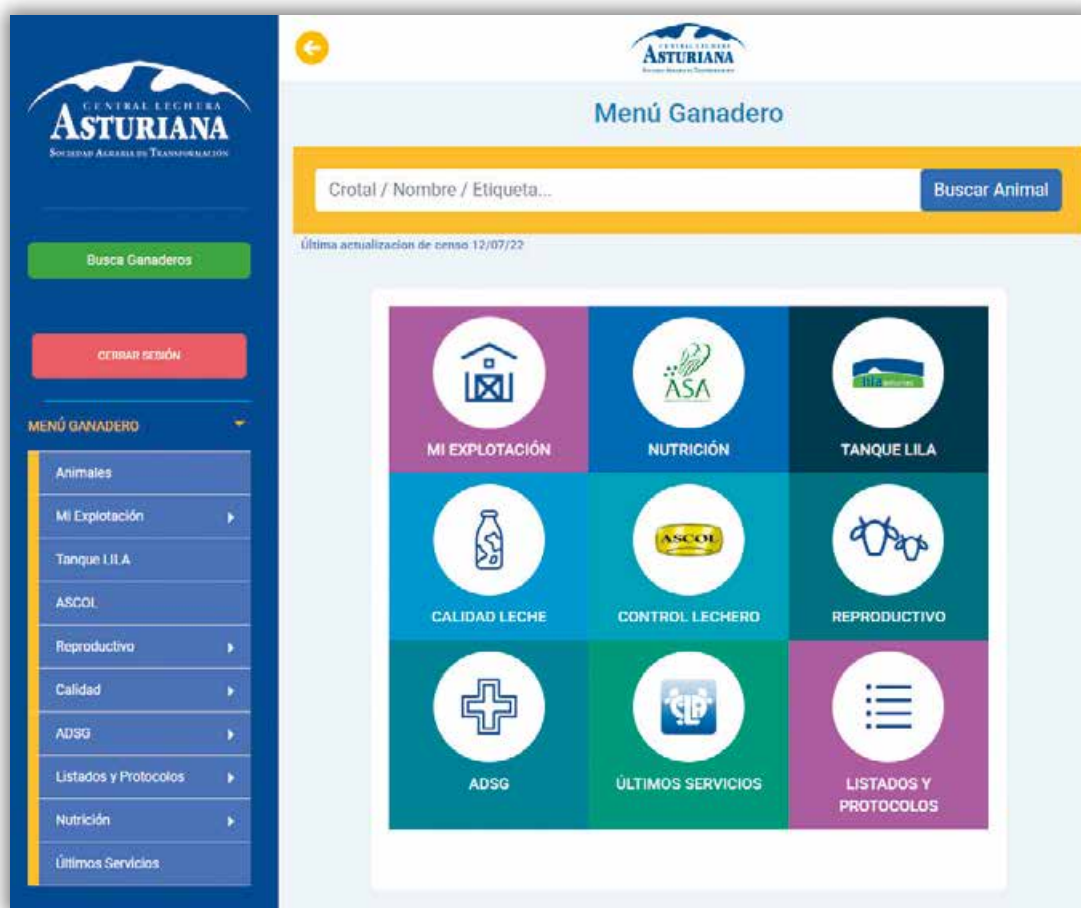
El portal, que destaca por la optimización de la vista para móviles y tablets, incluye la aparición de alertas para que se detecte fácilmente cualquier tipo de aviso: resultados de laboratorio, tratamientos reproductivos, celos y partos previstos... También se incluirán



registros de mamicos y secados permitiendo consultar el historial de cada animal.

En los próximos meses se añadirán también los trabajos del servicio de sustituciones y podología para eliminar los partes en papel con el objetivo de facilitar su gestión.

En definitiva, el nuevo portal no solo pretende facilitar la labor de los técnicos, sino que también implicará en mayor medida al ganadero para convertirlo en una herramienta de trabajo y no solo de consulta.





Central Lechera Asturiana, un año más presente en la FIDMA

Central Lechera Asturiana, fiel a su compromiso, no faltó a su cita anual con la Feria Internacional de Muestras de Asturias, que este año se celebró sin restricciones. La compañía láctea contó con un vistoso *stand* por el que pasó numeroso público atraído por los valores de la marca y sus productos. Un espacio en el que se pusieron en valor los pilares fundamentales de Central Lechera Asturiana, haciendo un recorrido por ellos.

En el *stand* quedaron reflejadas las señas de identidad de Asturias y de Central Lechera Asturiana. Los pastos del Principado como origen de todo, las vacas y las ganaderías familiares que trabajan para conseguir su bienestar. Y, cómo no, los ganaderos, que son el alma de Central Lechera Asturiana, hombres y mujeres comprometidos con su trabajo diario. Y ese trabajo que después se convierte en los mejores productos lácteos del mercado, con la máxima calidad y

garantía para el consumidor, tras el proceso de recogida y transformación de la leche.

La FIDMA es una de las citas obligadas en el calendario de eventos de Central Lechera Asturiana. Es una buena oportunidad para dar a conocer su filosofía y señas de identidad. Además, y como es habitual, en el *stand* se programaron diferentes actividades para darle aún más vida. Por otro lado, y como en ediciones anteriores, el público también pudo degustar los productos y nuevos lanzamientos de la marca láctea.

*La Feria Internacional
de Muestras de Asturias
celebró el 10 de agosto
el Día de Central Lechera Asturiana*

2022 ha sido el año de la vuelta a la normalidad en cuanto al compromiso social de Central Lechera Asturiana, que ha llevado su *stand* a otras ferias como las de Tineo y Vegadeo, entre otras. Además, en la actual edición de la FIDMA se recuperaron actividades. Y es que el 10 de agosto se celebró en la Feria el Día de Central Lechera Asturiana, una jornada muy especial que contó con la presencia de diferentes personalidades encabezadas por Alberto Álvarez, presidente de Central Lechera Asturiana SAT, acompañado de la Junta Rectora. También estuvieron presentes Alejandro Calvo, consejero de Medio Rural y Cohesión Territorial, y Borja Sánchez, consejero de Ciencia, Innovación y Universidad.

Inauguración

2022 será la edición de la vuelta a la normalidad tras una edición suspendida, la de 2020, y otra de transición llena de medidas anti-Covid y con aforos ajustados como la de 2021. La 65.ª feria, celebrada entre el 6 y el 21 de agosto, llega con cifras récord: plena ocupación y



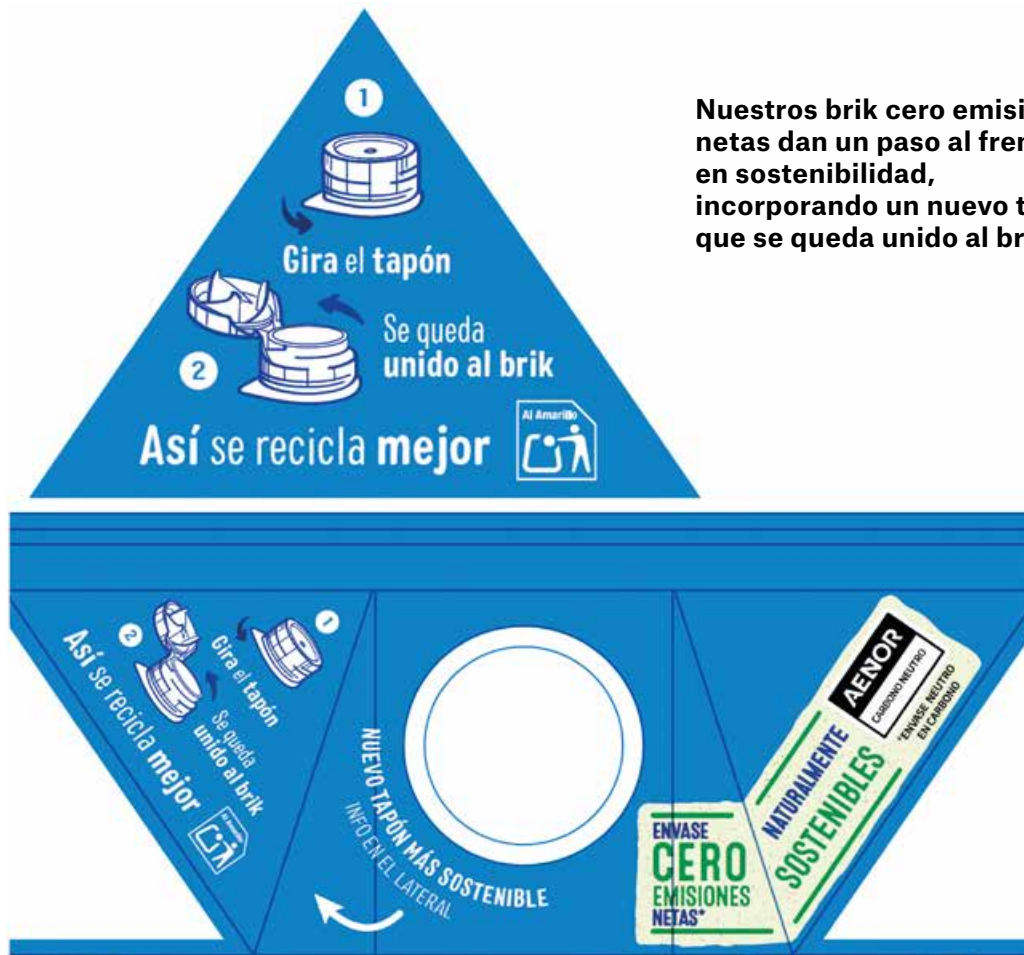
repetición del 95% de los expositores. En total, dos mil firmas, de las cuales un 20 o 25% son internacionales. Desde la organización se ha hecho un gran esfuerzo para recuperar todo el empuje del evento, con un espacio muy interactivo para visitantes y expositores.

Destaca el regreso de Oviedo con pabellón propio, la llegada al recinto del Ayuntamiento de Llanera, así como la novedad de la Confederación Hidrográfica del Norte, el Colegio de Topógrafos y el incremento de la apuesta de la Universidad de Oviedo. Además, empresas consolidadas, entre otras Central Lechera Asturiana, consolidan su presencia en una FIDMA repleta de atractivos para vivir de nuevo la Feria en todo su esplendor.

En cuanto a las cifras, la organización espera recuperar las de 2019, aunque tampoco es algo que les preocupe. En 2021, en pandemia, se contabilizaron 497.412 visitantes. Dos años antes, en 2019, se vivió el récord histórico de los 724.314 asistentes.



Tapón unido al brik



Nuestros brik cero emisiones netas dan un paso al frente en sostenibilidad, incorporando un nuevo tapón que se queda unido al brik.



¿Te gusta conducir?



NUEVO BMW SERIE 3

CON MANTENIMIENTO INCLUIDO

El exterior del BMW Serie 3 evoluciona para mantener su estilo deportivo vanguardista y su interior incorpora lo último en diseño y tecnología con la nueva consola de pantalla curva.

El BMW que quieres con todo lo que necesitas puede ser tuyo por menos de lo que esperabas.

DESDE 350 EUROS/MES

ENTRADA: 16.845,10 €

CUOTA FINAL: 19.438,58 €*

FINANCIANDO CON BMW BANK

Autosa

C. Cerdeño, 31

Tel.: 985 11 88 00

Oviedo

www.autosa.concesionariobmw.es

TAE: 8,12%. TIN: 7,50%. Importe a financiar: 28.629,90 €. 48 meses. 47 cuotas de 350,00 €/mes. Comisión de formalización: 283,44 € (0,99%). Importe total adeudado: 36.172,02 €. Precio total a plazos financiando con BMW Bank: 53.017,12 € (cumpliendo condiciones). Condiciones válidas hasta 31/12/2022. Precio de venta al contado para BMW Serie 3 318d Acabado BS: 45.475,00 € (transporte, descuento, mantenimiento -5 años/100.000km- e impuestos incluidos; gastos de matriculación y pre-entrega no incluidos).

Más información. Consulta consumos y emisiones en la web.

Central Lechera Asturiana lanza Vegetánea, su nueva gama de bebidas 100% vegetales



Central Lechera Asturiana lanza Vegetánea, la nueva gama de productos 100% vegetales compuesta por cuatro referencias para el mercado de gran consumo: soja, avena, almendra y arroz; y dos referencias para el mercado de hostelería: soja y avena. Todos los productos se elaboran en España a partir de ingredientes naturales y sin azúcares añadidos. Además, disponen de una lista corta de ingredientes sin E-s artificiales. También en sus envases contienen el sello V-Label, lo que los hace aptos para cualquier tipo de dieta.

Como empresa B CORP, Central Lechera Asturiana continúa apostando por generar un impacto positivo en todo lo que hace. Por eso, los envases de estos productos son reciclables, fabricados con energía 100% renovable y con un tapón de origen vegetal.

Estos productos son perfectos para personas que buscan combinar el consumo de productos lácteos con alternativas vegetales. También para aquellos que sufren intolerancia a la lactosa o cualquier tipo de alteración alimentaria (celiaquía, alergia, etc.) y para los individuos que hacen otro tipo de dietas: flexitarianos, vegetarianos, etc.

Todos los productos de la nueva gama se elaboran en España a partir de ingredientes naturales y sin azúcares añadidos

La gama llega al mercado con un precio muy competitivo y atractivo. El brik de bebida de soja tendrá un precio aproximado a los 1,24 euros; mientras que la bebida de avena costará 1,59 euros, mismo precio de referencia que la bebida de arroz. La de almendra estará en el entorno de 1,74 euros. A lo largo de este año Vegetánea se irá desarrollando y creciendo con el objetivo de incorporar nuevas referencias que complementen la oferta de esta gama de productos.

Nueva salsa bechamel y leche evaporada para una cocina sin aditivos artificiales



¿Te gusta cocinar sin aditivos artificiales? Central Lechera Asturiana te lo pone fácil. Y es que acaba de lanzar al mercado la nueva salsa bechamel, tan deliciosa como saludable, y la única sin aditivos artificiales y sin gluten. Es cremosa y llena de sabor. ¡Como la que harías en casa, pero con la comodidad de que solo tienes que abrir un brik! La nueva salsa bechamel es 100% natural, deliciosa y práctica. ¿Qué más se puede pedir?

Además, el mercado también le da la bienvenida a la nueva leche evaporada de Central Lechera Asturiana, un ingrediente perfecto para elaborar cremas, salsas, platos de pasta, gratinados, guisos e incluso postres. Aporta cremosidad y un toque maestro a los postres. La nueva leche evaporada solo contiene ingredientes 100% naturales. ¡Y tan naturales! Ya que su único ingrediente es leche de vaca, nada más. Es la única leche evaporada del mercado sin aditivos artificiales. ¡No hay una leche evaporada más natural ni más saludable!





Larsa, una marca premiada y reconocida en Galicia

Larsa recibió durante el primer semestre de 2022 dos importantes reconocimientos. Por un lado, el Clúster Alimentario de Galicia le otorgó en su octava edición el premio a la mejor Estrategia de Mercado. Para este reconocimiento, el jurado puso en valor el propósito de la marca a la hora de defender el patrimonio natural de Galicia, lo que permite poder seguir disfrutando de sus paisajes y sabores. Asimismo, también valoraron la estrategia seguida por Larsa cuyo eje central es el pastoreo, que ha sido un éxito en términos de ventas, posición en el mercado y de imagen de marca.

Además, Larsa es la marca más consumida de Galicia por quinto año consecutivo y la favorita de los gallegos a la hora de llenar su cesta de la compra. El estudio Brand Footprint, que cada año realiza Kantar, vuelve a situar a Larsa en la primera posición del *ranking*. Se trata de un éxito doble, siendo la única marca regional que lidera en su comunidad autónoma.

Estos reconocimientos reflejan la predilección y el cariño de los gallegos hacia los productos de la marca Larsa. Un orgullo que respalda su apuesta por seguir ofreciendo alimentos lácteos de la máxima calidad y sabor con el pastoreo como valor diferencial.

Marca #1	2022
	Nº 1 en 9 CCAA
	Nº 1 en 3 CCAA
	Nº 1 en 1 CCAA
	Nº 1 en 1 CCAA
	Nº 1 en 1 CCAA
	Nº 1 en 1 CCAA



Marcas regionales en el top10 CCAA*	
	#1 en Galicia
	#3 en Cataluña
	#4 en Aragón
	#4 en Murcia
	#7 en Cataluña
	#7 en Galicia
	#7 Castilla y León
	#8 en Cataluña
	#9 en Andalucía
	#10 en Galicia



Batido Chocolate

**0% EDULCORANTES
Y AZÚCARES AÑADIDOS
Y SIN ADITIVOS
ARTIFICIALES**



Este año en la **Feria de Muestras de Gijón** encontrarás una sorpresa en **la tiendina** de nuestro stand:

PROMOCIÓN POR LA COMPRA DE 4 BATIDOS

CONSIGUE
GRATIS
ESTAS PEGATINAS*



*Promoción válida hasta fin de existencias.



Planas: «El sector lácteo cooperativo es clave para conformar una cadena alimentaria más eficaz»

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación analiza con el sector las medidas tomadas por el Gobierno para paliar las dificultades del sector

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, subrayó que el sector lácteo cooperativo es «clave» para conformar una cadena alimentaria «eficaz y eficiente», que remunere de forma justa a todos los eslabones, y con precios razonables para los consumidores.

Planas mantuvo a finales de julio una reunión en la sede del Ministerio con representantes de empresas cooperativas del sector lácteo. Alberto Álvarez, presidente de Central Lechera Asturiana SAT, y José Armando Tellado, director general de CAPSA FOOD, acudieron a la reunión en representación de Central Lechera Asturiana SAT. Durante el encuentro se analizaron las medidas impulsadas por el Gobierno para paliar las dificultades coyunturales a las que se enfrenta.

Planas subrayó que la nueva Ley de la Cadena Alimentaria es un «instrumento fundamental» para que todos los eslabones de la cadena reciban unos precios justos.



Ganadería Diplomada Badiola arrasa en el concurso de Llanera

El concurso de ganado de Llanera que se celebró durante el primer fin de semana de agosto resultó todo un éxito por la calidad de los ejemplares que se presentaron, por las ventas que se hicieron y por la cantidad de público que asistió a la cita a lo largo de los tres días de certamen.

A la cita acudieron 443 reses (347 de asturiana de los valles, 183 del tipo normal y 164 de doble grupa) pertenecientes a 90 ganaderías de Asturias, Cantabria, Galicia y País Vasco. El sector lechero, con las vacas frisonas, tuvo un protagonista de excepción: Ganadería Diplomada Badiola, perteneciente a Central Lechera Asturiana SAT. La explotación ubicada en Condres (Gozón) logró varias distinciones: Vaca Gran Campeona, Mejor Rebaño, Vaca Campeona Joven e Intermedia, y cinco primeros premios. Además, Ganadería Casa Flora, de Valdés, también recibió varias distinciones en el certamen.

Otras ganaderías socias de Central Lechera Asturiana SAT con reconocimientos fueron: Eusebio Menéndez Martínez (Llanera) y Ganadería Casa Manolón, S.L. (Tineo).

En el resto de modalidades, la Ganadería Iglesias se alzó con el premio en Asturiana de los Valles, e Inverpor, en la categoría de doble grupa.

Ranking del concurso de Llanera

Vaca Joven:

Campeona: *BADIOLA CRUSHABULL KININA*
(Ganadería Badiola-Gozón)

Subcampeona: *BADIOLA TS TALITA*
(Ganadería Badiola-Gozón)

Vaca Intermedia:

Campeona: *BADIOLA KING ROYAL BIBA*
(Ganadería Badiola-Gozón)

Subcampeona: *FLORA DENVER DOLY*
(Ganadería Casa Flora-Valdés)

Vaca Adulta:

Campeona: *CASA NUEVA MASCALESE PAZ ET*
(Ganadería Casa Nueva-Bizkaia)

Subcampeona: *FLORA GOLD CHIP LIPSTICK*
(Ganadería Casa Flora-Valdés)

Mejor lote:

Mejor lote: GANADERÍA BADIOLA S.L. (Gozón)

Segundo mejor lote: GANADERÍA CASA FLORA S.C. (Valdés)



La Agencia de Información y Control Alimentario realizó 354 inspecciones para garantizar el cumplimiento de la Ley de la Cadena

La Agencia de Información y Control Alimentario (AICA) presentó en julio el informe correspondiente al primer semestre del año 2022, en el que se recoge que ha realizado un total de 354 inspecciones de oficio para garantizar el cumplimiento de la Ley de la Cadena. En este periodo ha recibido nueve denuncias por presuntos incumplimientos y ha impuesto 95 sanciones. Cabe destacar que el 45% de estas sanciones están motivadas por el incumplimiento de los plazos de pago, infracción que se concreta en el sector mayorista y en el sector de la industria.

El sector de frutas y hortalizas es en el que más inspecciones se han realizado entre enero y junio (135), seguido del cárnico (132), el lácteo (61), la miel (23), el vino (2) y el aceite de oliva (1). Desde su creación, en el año 2014, la AICA se ha consolidado como referente en las labores de inspección y control de la cadena alimentaria.

Fernando Miranda, secretario general de Agricultura y Alimentación, aseguró que la adecuada aplicación de la nueva Ley de la Cadena es el mejor activo para hacer frente a la situación que sufren los mercados agrarios tras la invasión de Ucrania con el aumento de los precios de las materias primas, los

combustibles e insumos. Miranda puso de manifiesto la necesidad de garantizar unas retribuciones dignas que permitan mantener las explotaciones y su rentabilidad para asegurar la disponibilidad de alimentos en estas situaciones extremas, donde el control de las materias primas y alimentos se ha convertido en un arma potente, peligrosa y desestabilizadora.

En global, desde su entrada en funcionamiento en el año 2014, la AICA ha realizado 6.142 inspecciones, que han motivado la imposición de 3.149 sanciones por un montante de más de 13,6 millones de euros. La mayor parte recae en el sector de la distribución comercial minorista, con casi 8,7 millones de euros. Hasta la fecha de elaboración de este informe se ha pagado el 87% de los importes totales de las sanciones impuestas (11,8 millones de euros).

La Agencia recibió nueve denuncias por presuntos incumplimientos e impuso 95 sanciones durante el primer semestre del año



El plazo de solicitud de las ayudas del Plan Renove estará abierto hasta el 15 de septiembre

El pasado 15 de julio se abrió el plazo de solicitud de las ayudas del Plan Renove (Plan de Renovación del Parque Nacional de Maquinaria Agraria) para el ejercicio 2022. El plazo estará abierto hasta el 15 de septiembre (incluido). Cuenta con un presupuesto de 6,55 millones de euros para dos líneas de ayudas: una dotada con 2 millones de euros para la adquisición de maquinaria de siembra directa y otra de 4 millones para la renovación del resto de maquinaria, tractores y automotrices subvencionables.

Los interesados pueden ir adquiriendo la máquina por la que quieran pedir subvención, inscribiéndola en el ROMA y realizando todos los trámites pertinentes. Según establece la Orden, si una vez agotado el plazo de presentación de solicitudes quedaran fondos disponibles en cualquiera de las dos líneas, se podrán utilizar para satisfacer la lista de espera.

La convocatoria de este año es la primera que se publica bajo las nuevas bases reguladoras, aprobadas en noviembre de 2021, y recoge una serie de novedades como el aumento del total de las ayudas y de las cuantías base para atender las

prioridades del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en los ámbitos de la eficiencia energética, la seguridad en el trabajo, la mitigación de los efectos del cambio climático y la reducción de emisiones de gases contaminantes. Además, las bases amplían la posibilidad de subvencionar la adquisición de máquinas trituradoras de residuos de cosecha y poda, y los equipos automotrices de manipulación y carga. También se admiten otros sistemas financieros para la adquisición de la maquinaria, como el leasing o renting, cada vez más frecuentes entre agricultores y ganaderos.

El objetivo principal del Plan Renove es facilitar la modernización del parque de maquinaria, mediante la ayuda a la compra de máquinas y equipos con nuevas tecnologías que permitan llevar a cabo unas técnicas agrícolas más respetuosas con el medio ambiente. Se incentiva la adquisición de distintos tipos de maquinaria nueva y el achatarramiento de la antigua, buscando reducir las emisiones de CO₂, amoníaco y partículas, optimizar la aplicación de insumos y fijar carbono en el suelo.





«Desde el movimiento social “Mujeres que corren” buscamos que el ejercicio físico sea parte del tratamiento para curar la leucemia»

Cristina Mitre

Periodista, creadora de contenidos y runner

ENTREVISTA

por PALOMA LLANOS

«Las entrevistas con el doctor Carlos López-Otín he de confesar que son las que más me impactan. La sociedad aún no es consciente de lo que ha hecho en el campo de la divulgación sobre el cáncer»

En 2018 se fue a vivir, por amor, a Dubái, pero vuelve a Asturias, a su Gijón natal, al menos un par de veces al año a disfrutar del verde de las montañas y el azul del Cantábrico, el mar que vio nacer a Cristina Mitre y junto al que corre todas las mañanas cuando está de vacaciones, desde la iglesia de san Pedro hasta la escultura de la Madre del Emigrante. La periodista, escritora, creadora de contenidos digitales y fundadora de «Mujeres que corren» nos cuenta cómo nació este movimiento social del que ha surgido una beca de investigación sobre el cáncer infantil. Con la

gijonesa hablamos de *El podcast de Cristina Mitre*, el más escuchado en España en la categoría de fitness y salud.

P. LI.— ¿Cómo nació «Mujeres que corren»?

C. M.— Yo empecé a correr en 2009 y #mujeresquecorren era un hashtag que utilizaba en Twitter. A través del Twitter y del hashtag llegué a la Fundación Unoentrecienmil que trabaja para impulsar la curación de la leucemia infantil. Empecé a correr con los dorsales de la fundación para visibilizar la leucemia. Después nació mi blog *The Beauty Mail*. Un día, junto a otras tres amigas, hicimos una quedada para correr en el parque de El Retiro y tras esa llegaron otras doce quedadas. «Mujeres que corren» se convirtió, entonces, en una beca de investigación. Entregamos la primera en 2018, más de 60.000 euros para financiar un proyecto de investigación sobre la leucemia infantil, y recientemente recaudamos otros 60.000 para financiar la primera unidad terapéutica de ejercicio físico en el Hospital de La Paz. Lo que buscamos es que el ejercicio físico sea parte del tratamiento para curar la leucemia. Los datos obtenidos de diversos estudios nos indican todos los beneficios que tiene el ejercicio físico al atravesar un proceso como la leucemia, incluso se apunta que puede ayudar a fortalecer el sistema inmune, por eso queremos que salga adelante este ambicioso proyecto.

«El periodismo lleva toda la vida en crisis. Nos tocó la digitalización de la profesión y la precarización de las redacciones»



«Todos mis proyectos han nacido de mis propias necesidades. Cuando escribí Mujeres que corren fue porque yo había estado buscando un libro así cuando comencé a correr y no lo encontré. Y con el podcast me paso lo mismo»



P. LI.— ¿Por qué comenzó a correr?

C. M.— Llevaba unos años de vida sedentaria y creí, en 2009, que había llegado el momento de hacer ejercicio físico, pero lo de correr fue realmente por descarte. Cuando llegué al polideportivo en el que quería comenzar alguna actividad, zumba o aeróbic, solo quedaban plazas en el curso de corredores populares y me apunté. Fue un 4 de septiembre y no se me va a olvidar la fecha porque el primer día me pareció un infierno, pensé que me iba a morir. Da igual que seas una persona activa y hayas hecho algún otro deporte antes, la primera vez que corres sientes que es la muerte en movimiento. Cuando terminó el día les pregunté a esas mujeres si era habitual sentirse así la primera vez y recuerdo que una chica, que se llamaba Lourdes, me dijo: «Lograrás correr porque todas empezamos como tú». Lourdes tenía mucha razón.

P. LI.— *El podcast de Cristina Mitre* es, desde hace cinco años, el más escuchado en España en su categoría. ¿Cómo lo ha conseguido?

C. M.— Todos mis proyectos han nacido de mis propias necesidades. Cuando escribí *Mujeres que corren* fue porque yo había estado buscando un libro así cuando comencé a correr y no lo encontré. Y con el podcast me pasó lo mismo. Yo era oyente sobre todo de podcast en inglés con esa temática de belleza, salud y nutrición, pero cuando me puse a buscarlo en español vi que no había. Entonces pensé que era una manera fácil de crear contenido, pero estaba muy equivocada, fácil no es. Detrás de cada entrevista semanal hay un trabajo de muchas horas. Por el podcast han pasado microbiólogos, economistas, nutricionistas, bioquímicos..., cantidad de voces expertas que me ayudan a entrar en profundidad en un tema. Trato asuntos muy dispares a través de entrevistas en profundidad. Hablamos de temas muy interesantes que conectan con los intereses de mi comunidad. Ahora es fácil pulsar las inquietudes de los que te escuchan porque utilizamos para ello las redes sociales. Esta conexión ha cambiado mucho la forma de hacer periodismo. En la facultad nos explicaron que los temas debían obedecer al interés público y, en el caso de mi podcast, responden al interés del público. Por eso es el número uno en la categoría de fitness y salud y en el ranking general compite con podcast tan potentes como el de Andreu Buenafuente.

P. LI.— Lleva más de 200 entrevistas... ¿Cuáles han sido las que más le han marcado?

C. M.— Las entrevistas con el doctor Carlos López-Otín he de confesar que son las que más me impactan. Un buen divulgador es aquel que es capaz de hablar de ciencia sin perder el rigor, pero acerca su contenido de tal manera que todo el mundo lo entiende, y él lo es. La sociedad aún no es consciente de lo que ha hecho en el campo de la divulgación sobre el cáncer. Con él, comienzas hablando del cáncer y acabas hablando de las claves de la felicidad. También aprendo mucho sobre salud mental charlado en mi podcast con Patricia Ramírez, @patri_psicóloga, y me encanta cuando hacemos en los teatros la versión en directo del podcast, algo que denominamos «Nena no te compliques». Entre nosotras hay química y eso se traslada al público. Me gusta mucho trabajar con ella, hace lo complicado sencillo para la gente.

P. LI.— ¿Qué opinión le merece el momento que está atravesando el periodismo?

C. M.— El periodismo lleva toda la vida en crisis. Nos tocó la digitalización de la profesión y la precarización de las redacciones. La verdad es que yo nunca me imaginé trabajar fuera de una redacción, pero ahora los periodistas tenemos herramientas digitales y yo he creado, con esas herramientas, mi propio medio. Sobre nuestro papel, somos más necesarios que nunca porque ahora hay muchos bulos que circulan por internet. Decía la periodista Rosa María Calaf en una entrevista que le hacía para el podcast que el problema llega cuando la gente cree que está informada y lo que está es entretenida. Por eso, es muy importante ofrecer información sobre bienestar y salud, pero desde el rigor. Necesitamos periodistas rigurosos que contrasten las informaciones y acudan a las fuentes para comprobarlo todo. Tenemos por delante una tarea ingente. El buen periodismo es, hoy en día, más necesario que nunca.





La huerta asturiana, también en Alimentos del Paraíso

La marca Alimentos del Paraíso sigue creciendo y aumentando su catálogo. La última incorporación son las frutas y hortalizas producidas en Asturias. El camino se inició en julio con la aprobación del pliego de condiciones. ASINCAR Centro Tecnológico Agroalimentario ha sido el encargado del desarrollo de este pliego. Además, será el organismo encargado del control para la realización de las auditorías anuales obligatorias para ser operador de la marca.

Con esta incorporación se pretende incentivar que las comercializadoras de productos hortofrutícolas apuesten por los productos de nuestra tierra y puedan identificarse con la marca Asturias y el logo de Alimentos del Paraíso Natural.

Esta diferenciación en el punto de venta trata de garantizar al consumidor el origen del producto y promover el aumento del consumo de producto de kilómetro cero o de cercanía. Es

también una manera de apoyar al productor asturiano. En la actualidad están incorporados a la marca, con un pliego específico, el kiwi y los arándanos, pero con este nuevo pliego se podrán incorporar además todos los productos hortofrutícolas producidos en Asturias que cumplan los requisitos de calidad establecidos en el mismo.

La incorporación a la marca de estos productos permitirá que los que tengan como base estas materias primas —como zumos, mermeladas, conservas de verduras y frutas o confituras—, también puedan certificarse. Además de su diferenciación en el etiquetado y punto de venta, los operadores se suman a las campañas de marketing y a los stands en las ferias regionales, nacionales e internacionales a las que la Consejería de Medio Rural asista con la Marca de Alimentos del Paraíso Natural, incrementando su visibilidad.



En TotalEnergies apostamos por un futuro con más energía y menos emisiones

Nuestro propósito es lograr la
neutralidad de carbono en todas
nuestras actividades mundiales
para 2050.

totalenergies.es



TotalEnergies

Tres décadas al servicio de una raza

La Asociación de Criadores de Oveja Xalda mantiene la misma filosofía que la vio nacer hace treinta años: mantener y promocionar la raza autóctona asturiana



Cuando se describe la oveja xalda en 1982 su censo era muy pequeño. Apenas había 800 animales de esta raza en todo el Principado, de los cuales solo 400 eran hembras. En aquel momento se intentó, aunque no se materializó la idea, formar una asociación que protegiera esta raza. El número de hembras fue disminuyendo, al igual que el de los carneros (en algunos rebaños ya no eran xaldos). Conclusión: la población de esta raza conservaba la pureza racial, pero estaba muy envejecida. Además, con esos números el peligro de desaparición de la xalda era más que evidente.

Diez años después, en 1992, se crea la Asociación de Criadores de Oveja Xalda (ACOX) para la conservación de la raza. Es, además, la responsable del Libro Genealógico de dicha raza, garantizando de esta manera el origen de cada animal. Realiza el marcaje de los corderos nacidos en el año, entregando los certificados

correspondientes, y organiza todos los años diferentes muestras y concursos de xalda.

Hoy en día, treinta años después de la puesta en marcha de este colectivo, la historia ha cambiado y en la actualidad existen más de 6.000 hembras reproductoras (más de 8.000 ejemplares en total). «Según los baremos del Ministerio, la raza sigue en peligro de extinción, pero está claro que es un número que garantiza la continuidad». Lo dice Manuel Pravia, presidente de ACOXA, además de criador de oveja xalda.

Pravia asegura que «la raza cada vez es más conocida y la demanda tanto de cordero xaldu como de criadores se ha incrementado». Bares y restaurantes son algunos de los principales canales de distribución y desde la pandemia también ha aumentado la venta a particulares. «En 2021 se vendieron 2.000 kilos de cordero xaldu y en 2022 la previsión es que llegue a 2.500 kilos», indica Pravia.

La Asociación de Criadores de Oveja Xalda cuenta con 325 explotaciones en toda España, de las que 300 están en Asturias. La cría de la oveja xalda tiene como fin último la explotación cárnica. La carne de esta raza ovina se caracteriza por su bajo contenido graso, es muy fibrosa y tierna. «Se trata de una raza que cada vez es más valorada por el cliente», indica Pravia.

La xalda es un animal de excepcional rusticidad y gran agilidad, de perfil recto o subcónico. Los carneros frecuentemente están provistos de cuernos muy desarrollados en forma de espiral abierta que llaman mucho la atención, con tonalidad clara u oscura, en función del color de la capa. Las ovejas carecen de cuernos, aunque a veces presentan formas rudimentarias. En cuanto a su aptitud cárnica se obtiene un cordero criado solo con leche materna y los recursos obtenidos en pastoreo, que es sacrificado a la edad de cinco o seis meses con un peso en canal de alrededor de nueve kilos.

La Asociación de Criadores de Oveja Xalda de Asturias garantiza la calidad y origen del cordero xaldu que llega a la mesa de los clientes o de los restaurantes gracias a un proceso de control y seguimiento continuo de cada animal



Desde hace unos años, la Asociación de Criadores de Oveja Xalda de Asturias garantiza la calidad y origen del cordero xaldu que llega a la mesa de los clientes o de los restaurantes gracias a un proceso de control y seguimiento continuo de cada animal, que se inicia en el mismo momento de su nacimiento y que culmina con el precintado de cada media canal de cordero xaldu con un precinto de calidad registrado y con la trazabilidad correspondiente a su partida de nacimiento. Con esto se garantiza la calidad y el origen del animal tanto para el criador como para el consumidor.

Concursos

Las exposiciones y concursos son una buena manera de promocionar esta raza autóctona asturiana. Uno de los más importantes es el que se celebra en Benia de Onís en octubre o el de Llanera en agosto. «Es una manera de seguir dando a conocer la raza y sus posibilidades», indica Pravia.

Pero no todo es tan sencillo. Ya es habitual, pero uno de los mayores peligros que se encuentran los criadores de oveja xalda son los ataques de la fauna salvaje. Además de quedarse sin las ovejas que mata el lobo hay un problema añadido: «Tras estos ataques, el rebaño es más difícil de manejar e incluso se producen muchos abortos. Y si la oveja que fallece es más antigua, después cuesta más manejar el grupo», indica.

La IGP Miel de Asturias estrena Consejo Regulador

Julio Fernández preside el órgano que certifica el origen y calidad del producto asturiano



La IGP Miel de Asturias sigue dando pasos adelante. El último, la elección hace unos días del Consejo Regulador, que está formado por seis miembros: tres productores y tres envasadores. Al frente está Julio Fernández, apicultor profesional, que lleva peleando por el sector muchos años. El estreno de este Consejo culmina un proceso que busca destacar el valor del producto y posicionar a la miel asturiana en el mercado. La miel de Asturias ya forma parte de la marca de calidad Alimentos del Paraíso, un sello que garantiza el origen y certifica la calidad de la miel, «pero el sello IGP le da un valor añadido que nos va a abrir muchas puertas, nos va a ayudar mucho», indica Fernández.

El Principado destinará en este ejercicio 80.300 euros al Consejo, de los cuales 55.000 serán para el control y certificación del producto y 25.300 para promocionar la

El Principado destinará este ejercicio 80.300 euros al Consejo, de los cuales 55.000 serán para el control y certificación del producto y 25.300 para promocionar la marca



marca. De este modo se busca ofrecer el impulso necesario para que la IGP Miel de Asturias inicie su camino. En la cosecha de 2021 se certificaron alrededor de 100 toneladas de miel bajo el sello de Alimentos del Paraíso y en este 2022 «todo lo que sea llegar a 180-200 toneladas será un éxito rotundo». Eso sí, desde el Consejo son ambiciosos y el objetivo a largo plazo es lograr una producción anual de 400 toneladas. Para ello, se contará con unos 80 elaboradores y 40 envasadores repartidos por toda Asturias. Una industria agroalimentaria con visos de crecer apoyada en su nueva marca de calidad. «Hay mucha gente joven que se está acercando al sector, que lo ve como una oportunidad», indica el presidente del Consejo Regulador de la IGP Miel de Asturias.

Nadie duda de que Asturias es tierra de miel, de miel de calidad. Por eso, los productores llevan años peleando por esta distinción. La Indicación Geográfica Protegida Miel de Asturias fue aprobada por la Junta del Principado de Asturias hace más de un año y, desde el pasado febrero con la concesión de la protección transitoria, se puede etiquetar y vender miel con el logo de la IGP. «Vamos dando pasos muy importantes y ya estamos en el final

El sello de calidad agrupa a casi un centenar de apicultores que se comprometen a cumplir la normativa de la IGP



del camino. Ahora tenemos mucho trabajo con la puesta en marcha del Consejo, pero creo que es una muy buena noticia para el sector y para Asturias», subraya Julio Fernández. Otro de los aspectos importantes, a juicio del presidente del Consejo, «es la formación de los nuevos apicultores, es necesario buscar una profesionalidad».

El sector apícola quiso dar el pistoletazo de salida y la puesta de largo oficial de la IGP Miel de Asturias en el pasado Salón del Gourmet, una de las citas gastronómicas más importantes de España. Esa cita supuso el lanzamiento nacional de esta marca de calidad. El público especializado pudo conocer de primera mano la llegada de esta etiqueta que garantiza la pureza de las mieles asturianas.

El sello de calidad agrupa a casi un centenar de apicultores que se comprometen a cumplir la normativa de la IGP, que estipula que la miel amparada por esta etiqueta debe ser cosechada en Asturias y exclusivamente con colmenas de desarrollo vertical (Langstroth o Dadant). En este sentido, quedan excluidas las colmenas tradicionales que todavía quedan en el Principado. Además, la miel no podrá ser pasteurizada, deberá ser extraída solo por decantación o centrifugado y no deberá ser calentada en ningún momento por encima de 40 grados. Por otro lado, los apicultores no alimentarán sus colmenas durante el periodo en que las abejas almacenan miel y tampoco aplicarán tratamientos mientras haya miel en las alzas.

La IGP Miel de Asturias ampara nueve variedades de este producto producidas y cosechadas en Asturias. Son las mieles de bosque, de montaña (con un 80 por ciento de castaño o brezo, o la suma de ambos orígenes), de costa, de roble, de eucalipto, de castaño, de brezo, de madroño o de calluna (brezo del tipo *Calluna vulgaris*). «Estamos muy contentos y ahora hay que seguir trabajando para dar a conocer nuestra miel, que es de muy buena calidad, algo que certifica el sello IGP», concluye Julio Fernández.



«Siempre quise dedicarme a la cocina, estoy aquí por vocación»

Annalisa Lusso

Guisandera

ENTREVISTA

por JUAN NIETO

TABERNA SALCEDO

984 28 37 49

C/ Puerto de Tarna, 11
Oviedo

www.tabernasalcedo.es

Lleva toda la vida entre fogones. Italiana de nacimiento y asturiana de adopción, Annalisa Lusso, nacida en Cerdeña, ha sabido unir en el plato lo mejor de cada gastronomía. Tiene en su haber varios premios en diferentes certámenes gastronómicos. Finalista en 2015, 2017 y 2018 a la Mejor Fabada del Mundo y segunda Mejor Fabada de Menú del Mundo en 2020; finalista en 2019 y tercer premio al Mejor Pote Asturiano 2020 son algunos de sus galardones. En 2015 entró a formar parte del Club de Guisanderas de Asturias, siendo la única guisandera no española de esta asociación cuyo objetivo es salvaguardar la cocina tradicional. A su lado, además de su equipo, están su marido Joaquín y su hija Laura. Enamorada de la cocina, ha sabido imprimir su sello personal e italiano a la Taberna Salcedo, un restaurante que engancha a cualquier comensal.

«Asturias tiene una de las mejores despensas de España, deberíamos apoyar más a nuestros productores locales»

«La cocina de casa no está reñida con la de autor, pero para saber hacer una desconstrucción de fabada primero tienes que saber hacer una buena fabada»



J. N.— ¿Cómo comenzó su vinculación con la cocina y con Asturias?

A. L.— Estudié Turismo y Cocina y en 1999 me dieron una beca Leonardo da Vinci de cuatro meses y me tocó Oviedo. Yo no conocía para nada Asturias y cuando lo busqué en el mapa ya vi que estaba en el norte. Las prácticas las hice en el Auditorio Príncipe Felipe de Oviedo y cuando las finalicé regresé a Cerdeña. Allí completé los estudios. A los pocos meses quedó una vacante en el lugar donde había hecho las prácticas, me llamaron, me lo ofrecieron y no lo dudé. De esto ya han pasado veintiún años.

J. N.— ¿Y cómo arrancó Taberna Salcedo?

A. L.— Conocí a Joaquín, mi marido, y cuando cerró el restaurante del Auditorio decidimos arrancar nuestra aventura en solitario. Fue en un local en Bermúdez de Castro de Oviedo, que aún mantenemos como pizzería y cocina italiana. Ese sitio se nos había quedado pequeño y por eso abrimos también aquí, en la calle Puerto de Tarna.

J. N.— Y ¿qué cocina tiene la Taberna Salcedo?

A. L.— En el Auditorio tuve muy buenos maestros que venían de la cocina de antes, de la cocina de toda la vida. También conocí a Mayte de Casa Lula, con la que aprendí muchísimo. Los responsables de la cocina del Auditorio venían del Marchica, un clásico de Oviedo. Allí se hacía cocina clásica, una cocina de fuego lento, algo que nosotras como guisanderas también defendemos. Y esa es la cocina que hacemos en la Taberna Salcedo.

J. N.— ¿Cómo conoció el Club de Guisanderas de Asturias?

A. L.— Por medio de Mayte, de Casa Lula. Cuando estuve un año sin trabajar por el cierre del Auditorio iba a Tineo a echarles una mano los fines de semana. Ella fue mi madrina, la que me propuso para entrar en el colectivo. La verdad es que he tenido unos maestros muy buenos y a los que les agradezco todo lo que sé.

J. N.— ¿Qué especialidades tiene Taberna Salcedo?

A. L.— Intentamos mantener la cocina tradicional por encima de todo, aunque también tenemos otros platos dada nuestra vinculación con Italia. Aquí nos gusta cocinar lento y siempre tenemos platos de cuchara. Mollejas de ternera guisadas, carrilleras, mejillones tigre, que es un plato estrella en Taberna Salcedo, y después fabada, pote, pitu de caleya... También tenemos algo de cocina italiana como ensaladas o algún plato de pasta.

J. N.— ¿Y sus proveedores?

A. L.— Siempre locales, de aquí. Los productos son de muchísima calidad y así además les echas una mano. No

«En Taberna Salcedo defendemos la cocina tradicional, pero siempre tenemos platos italianos por nuestra vinculación con Italia»



podemos obviar que Asturias tiene una despensa muy buena, de las mejores de España. Por ejemplo, nosotros traemos la verdura de Grado y eso se nota a la hora de cocinar. Deberíamos todos ayudar al pequeño productor por su calidad.

J. N.— ¿Tienen similitudes la cocina italiana y la asturiana?

A. L.— Yo soy de una isla, y sí que hay cosas que se parecen. Mi pueblo, cuando hace frío, es como Castilla. Se hacen muchos asados y cocina mediterránea. También el clima es diferente, aunque aquí con 30 grados la gente te sigue pidiendo fabada.

J. N.— ¿En Cerdeña se conoce lo que es ser una guisandera?

A. L.— Sí, hay que darse cuenta de que una guisandera es una persona que cocina a fuego lento recetas tradicionales. Y eso lo hace mi madre. Nosotros hacemos matanza y entonces sí que se conoce. Es como una cocina de casa, que no está reñida con la de autor, pero para saber hacer una desconstrucción de fabada primero tienes que saber hacer una buena fabada.

J. N.— ¿Sigues disfrutando en la cocina?

A. L.— Sí, mucho, me gusta. Ahora cocino menos y lo echo de menos. A veces estoy en la pizzería, pero no tiene nada que ver hacer una pasta con guisar un jabalí. Y cuando puedo también cocino en casa.

J. N.— Si le nombro a Central Lechera Asturiana, ¿qué es lo primero que se le viene a la cabeza?

A. L.— Los pastos verdes con las vacas, tengo esa imagen grabada en mi cabeza. Y bueno, la calidad de sus productos. Mi marido es de un pueblo de Grado y allí la gente tiene vacas. Yo fui hija de ganadero y sé muy bien lo que hay y conozco ese mundo.

J. N.— Si tuviera que elegir un plato, ¿con cuál se quedaría?

A. L.— Costillas de gochu asturcelta, garbanzos con setas y langostinos, y la tarta de queso. Un buen menú (risas). También manitas de cerdo; a mí la casquería me gusta mucho.

J. N.— ¿Hay una nueva generación de guisanderas?

A. L.— Hay mucha gente joven que está llegando, pero es cierto que una guisandera parece que pasa de generación a generación. Hay varios ejemplos, como es el caso de Casa Lula. Yo siempre quise dedicarme a la cocina, siempre me llamó la atención este mundo. Estoy aquí por vocación. Sé que es una profesión de mucho sacrificio, muchas horas y dedicación. Por eso cuando alguien me pregunta si quiero que mi hija siga con esta profesión digo que quiero que vea cómo es y lo que hay detrás.

Descubre la Ruta de las Guisanderas y gana un fantástico premio

Dentro del acuerdo alcanzado con el Club de Guisanderas de Asturias, se ha puesto en marcha una iniciativa estrenando una nueva sección en la web: la Ruta de las Guisanderas. A través de esta sección animamos a todas las personas a disfrutar de la cocina natural de las guisanderas y a ganar este estupendo regalo: un juego de vajilla y cubertería para seis comensales, un completo lote de natas Central Lechera Asturiana y un delantal.

¿Cómo participar? Es muy sencillo.

- Accede a la web de Central Lechera Asturiana y en el apartado Guisanderas, Ruta de las Guisanderas se podrá descargar el pasaporte. También se puede conseguir en los restaurantes de las guisanderas.
- Se deben reunir cinco sellos en el pasaporte. Se conseguirá un sello por cada comida o cena en uno de los restaurantes de las guisanderas.
- Se canjean cinco códigos de nata.
- A continuación, una vez cumplimentado el formulario que se encuentra en la web, enviaremos el premio a casa sin sorteos.

Ahora, ¡a participar!

Más información en la web:

<https://www.centrallecheraasturiana.es/ruta-de-las-guisanderas/>.



La UNESCO retrasa la evaluación de la candidatura de la cultura sidrera asturiana



La normativa interna del organismo internacional concede prioridad a las naciones con escasa o nula presencia en la Lista Representativa, en la que España cuenta ya con 20 elementos distinguidos

La UNESCO retrasa hasta el periodo 2023-2024 la evaluación de la cultura sidrera asturiana como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad de la UNESCO. Estaba previsto que fuera a finales de este mismo año, pero la organización decidió este retraso ante el elevado número de propuestas que ha recibido para el ciclo actual (2022-2023) de países con menor presencia que España en la Lista Representativa de Patrimonio Mundial Inmaterial.

La normativa interna del organismo internacional establece que cada año se evalúen únicamente 55 candidaturas de las presentadas por los distintos países de la Convención de Patrimonio Mundial Inmaterial. Además, concede prioridad a las naciones con escasa o nula presencia en la Lista Representativa, en la que España cuenta ya con 20 elementos distinguidos.

La candidatura española de la cultura sidrera se analizará en el próximo periodo, ya que cada Estado tiene derecho a que uno de sus expedientes se analice cada dos ciclos. Por tanto, la decisión final sobre la inscripción de la cultura sidrera en la lista se adoptará en noviembre de 2024, tras el correspondiente proceso de evaluación. «Era esperable», sostiene Pablo León, director general de Cultura y Patrimonio del Principado. «Vamos a seguir trabajando y apoyando a un sector y a una tradición que son pilares en la configuración de la identidad asturiana», añade.

El Consejo del Patrimonio Histórico Español acordó en noviembre de 2021, a propuesta del Gobierno de Asturias, que la cultura sidrera fuese en 2022 la candidatura de España a Patrimonio Mundial Inmaterial. De este modo, se logró un paso, en principio, decisivo

para optar al reconocimiento internacional, tras más de ocho años de preparativos que comenzaron con la declaración de la cultura sidrera como Bien de Interés Cultural (BIC), materializada en el Decreto 64/2014, de 11 de julio.

El pasado marzo, Pablo León presentó en el Ministerio de Cultura y Deportes el expediente definitivo de la propuesta española para lograr la distinción internacional. El documento ha sido elaborado por un grupo de trabajo constituido por el Principado y formado por representantes de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Sidra de Asturias, antropólogos, historiadores y estudiosos.

Programación
festiva
de agosto



San Agustín

Avilés
2022



OFICIOS

La magia de crear objetos con barro

Esperanza Medina mantiene vivo desde su taller en Grado un oficio, el de alfarera, que está en serio peligro de desaparición

Emigró a Chile tras finalizar sus estudios universitarios. Allí vivió en la zona de Viña del Mar, «donde aprendí a vivir del huerto y del campo». También trabajó en varias ONG y también allí conoció el oficio de alfarera de la mano del padre de su hija, Jaime Yver, que falleció hace unos años. A su regreso a Asturias, «para que su hija conociera su otra tierra», se instaló primero en Agones (Pravia) y poco después en Grado, donde tiene el Taller Alfar.

Se trata de Esperanza Medina, una de las últimas alfareras del Principado. En su taller moscón trabaja cada día elaborando con mimo piezas únicas. Desde cuencos hasta tazas, pasando por jarrones o platos, casi todo tiene cabida en el taller de Medina, que además ofrece cursos de alfarería a lo largo del año. «Me gusta enseñar el oficio y que la gente se motive con esta profesión», indica la alfarera nacida en Oviedo.

En el taller de Esperanza todo se elabora de manera artesanal. Incluso la arcilla que después dará forma en el torno. La clave de este oficio, además de la constancia, reside en la destreza a la hora de ponerse en el torno. Puede parecer sencillo, pero «trabajar bien el torno es complicado», argumenta Medina mientras da forma a una pieza. «Hay que hacer fuerza con las dos manos y con el cuerpo, a veces parece magia», añade.

La RAE define la alfarería como «el arte u oficio de hacer vasijas u otros objetos de barro cocido». Medina convierte el barro en objetos que crea a partir del modelado en torno de manera manual. El alfarero suele confundirse en ocasiones con el ceramista. Ambos están relacionados, pero la diferencia radica en que este último utiliza técnicas distintas para crear las piezas a partir de la arcilla, entre las que se incluye la de la misma alfarería.

Los alfareros emplean varias técnicas en su trabajo y combinan herramientas manuales para dar forma a los objetos: lavar y dejar secar el material, amasarlo eliminando todo el aire que quede en el material, moldear la masa manualmente o con la ayuda de herramientas, dejar secar al aire libre y, por último, cocer la pieza en el horno. «La elaboración de una pieza suele durar alrededor de un mes. Hay mucho trabajo detrás y muchas horas de esfuerzo», señala Medina, que se siente orgullosa de lo que hace. «Soy feliz, me gusta lo que hago, ser alfarera es maravilloso, yo elegí vivir de este oficio y me encanta».

Como otros tantos oficios, esta era una profesión que pasaba de padres a hijos. En este caso, ella tuvo en el padre de su hija a su maestro. Con él aprendió todo, aunque después ya voló sola. «Me enseñó el oficio como antes, desde dentro y paso a paso», explica. Aprender un oficio requiere de muchos años y no hay otro modo de aprender más que mirando

y practicando. No hay un manual del alfarero. «A mí me gusta leer cosas, probar, pero como mejor se aprende es echando horas en el taller y en el torno», dice.

La alfarería es un oficio que corre el riesgo de desaparecer y alfareras como Esperanza Medina luchan cada día para que eso no suceda. «Llevo toda la vida alrededor de este oficio y seguiré hasta que pueda», dice.



EL CORREO

de la central lechera ASTURIANA

AÑO 30 - N.º 117

SECCION PARA NUESTROS SOCIOS Y TRABAJADORES

SIERRA DE GRANVA
ENERO, 1988

EN SU CONJUNTO PRODUCEN SEISCIENTOS VEINTIDOS MILLONES DE KILOS DE LECHE

MAS DE TREINTA Y UN MIL GANADEROS ASTURIANOS DECLARARON SUS PRODUCCIONES LACTEAS

- Otras veintidós ventas han subido en el segundo plazo ya concluido, el abandono de la leche.
- En el primer periodo, docecientos veintidós ganaderos habían iniciado ya de producir leche.
- Si en el primer periodo, docecientos veintidós ganaderos y casi cuatro millones de litros de leche, en el segundo periodo, se han declarado 31.000 ganaderos y casi 220 millones de litros.



ganaderos asturianos. Han declarado su producción de leche en el segundo periodo de la campaña. En la foto, un grupo de ganaderos en un momento de la actividad. Por otro parte, más de 31 mil

SUMARIO

RELACION DE AYUDAS AL ESTUDIO CONCEDIDAS POR LA CENTRAL (Págs. 4 y 5)

INDENIZACIONES POR ACCIDENTE CONDICIONADAS A SUOSOS (Pág. 6)

TEMAS DE DIVULGACION. EL PILLAJE DE LAS ABEJAS (Pág. 7)

SENSIBLE REDUCCION EN LA CABANA DE TACINO EN LA CEE (Pág. 11)

HISTORIAS DE LA HISTORIA Y HUMOR (Págs. 10 y 11)

FUE PRESENTADO EL DIA 21 DE ENERO Y EL EQUIPO Y DIRECTIVOS DEL CLUB CICLISTA FLUJON RECIBIDOS POR EL PRESIDENTE DEL PRINCIPADO PEDRO DE SILVA

EL EQUIPO CICLISTA DE CLAS YA ESTA EN LA EJITE DEL CICLISMO MUNDIAL

• Asistieron al acto el presidente de la Unión Ciclista Internacional, el presidente de la Federación Española de Ciclismo, directivos de la Unión y España y representantes de los medios de comunicación nacionales y de la región.

Fue una fiesta deportiva la presentación del primer equipo ciclista profesional de la historia del ciclismo asturiano, que patrocinó la Central. El popular periodista José María García presidió el acto celebrado en Oviedo, después de que el presidente del Principado recibiera en el Palacio del Gobierno Regional a los integrantes del equipo escuadrero-organización. El presidente de la UCI, de la Federación Francuesa, directivos de la Unión y España, deportistas, entre ellos Luis Ocáriz, ganador del Tour de 1973 y representante de los medios de comunicación nacionales y asturianos fueron testigos del acontecimiento.



El presidente del Principado Asturias y el equipo ciclista y profesional del Club de Ciclismo Asturiano y otros invitados.

(Páginas 10, 11, 12 y 13)

EL CORREO

de la central lechera ASTURIANA

SECCION PARA NUESTROS SOCIOS Y TRABAJADORES

AÑO 30 - N.º 118

SECCION PARA NUESTROS SOCIOS Y TRABAJADORES

SIERRA DE GRANVA
ENERO, 1988

SUMARIO

LECHES MONTAÑAS PARA EL ESTUDIO DE LAS CONDICIONES DE LA LECHE (Págs. 4 y 5)

NO SE SUPONE EL PAJEO PARA EL CUMPLIMIENTO DE LAS NORMATIVAS (Pág. 6)

NOTICIA DE LOS SUOSOS (Pág. 7)

TEMAS DE DIVULGACION COMO VARIACIONES Y TRAZAS LA (Pág. 8)

HISTORIAS DE LA HISTORIA (Págs. 10 y 11)

HUMOR (Pág. 12)

LA ACIDOSIS, PELIGRO DE MUERTE, SIN SINTOMAS, PARA EL GANADO

La acidosis del rumen puede ser una enfermedad silenciosa que se manifiesta al morir el animal. Se debe evitar el exceso de concentrados en la dieta.

La acidosis del rumen puede ser una enfermedad silenciosa que se manifiesta al morir el animal. Se debe evitar el exceso de concentrados en la dieta.

La acidosis del rumen puede ser una enfermedad silenciosa que se manifiesta al morir el animal. Se debe evitar el exceso de concentrados en la dieta.

La acidosis del rumen puede ser una enfermedad silenciosa que se manifiesta al morir el animal. Se debe evitar el exceso de concentrados en la dieta.

LA JUNTA RECTORA ACORDA ABRONAR 1,50 PESETAS POR LITRO DE LECHE PRODUCIDA DURANTE EL AÑO 1987

El pasado día 18 de febrero se reunió la Junta Rectora para acordar el abono a abonar por litro de leche producido durante el año 1987.

El abono acordado es de 1,50 pesetas por litro de leche producido durante el año 1987.

El abono acordado es de 1,50 pesetas por litro de leche producido durante el año 1987.

El abono acordado es de 1,50 pesetas por litro de leche producido durante el año 1987.

El abono acordado es de 1,50 pesetas por litro de leche producido durante el año 1987.

El abono acordado es de 1,50 pesetas por litro de leche producido durante el año 1987.

El abono acordado es de 1,50 pesetas por litro de leche producido durante el año 1987.

El abono acordado es de 1,50 pesetas por litro de leche producido durante el año 1987.

El abono acordado es de 1,50 pesetas por litro de leche producido durante el año 1987.

El abono acordado es de 1,50 pesetas por litro de leche producido durante el año 1987.

El abono acordado es de 1,50 pesetas por litro de leche producido durante el año 1987.

El abono acordado es de 1,50 pesetas por litro de leche producido durante el año 1987.

El abono acordado es de 1,50 pesetas por litro de leche producido durante el año 1987.

El abono acordado es de 1,50 pesetas por litro de leche producido durante el año 1987.

El abono acordado es de 1,50 pesetas por litro de leche producido durante el año 1987.

El abono acordado es de 1,50 pesetas por litro de leche producido durante el año 1987.

El abono acordado es de 1,50 pesetas por litro de leche producido durante el año 1987.

El abono acordado es de 1,50 pesetas por litro de leche producido durante el año 1987.

El abono acordado es de 1,50 pesetas por litro de leche producido durante el año 1987.

El abono acordado es de 1,50 pesetas por litro de leche producido durante el año 1987.

El abono acordado es de 1,50 pesetas por litro de leche producido durante el año 1987.

El abono acordado es de 1,50 pesetas por litro de leche producido durante el año 1987.

EL CORREO

de la central lechera ASTURIANA

SECCION PARA NUESTROS SOCIOS Y TRABAJADORES

AÑO 30 - N.º 119

SECCION PARA NUESTROS SOCIOS Y TRABAJADORES

SIERRA DE GRANVA
ENERO, 1988

SUMARIO

NOTICIA DE LOS SUOSOS (Pág. 7)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

EL CORREO

de la central lechera ASTURIANA

SECCION PARA NUESTROS SOCIOS Y TRABAJADORES

AÑO 30 - N.º 120

SECCION PARA NUESTROS SOCIOS Y TRABAJADORES

SIERRA DE GRANVA
ENERO, 1988

SUMARIO

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

EL CORREO

de la central lechera ASTURIANA

SECCION PARA NUESTROS SOCIOS Y TRABAJADORES

AÑO 30 - N.º 121

SECCION PARA NUESTROS SOCIOS Y TRABAJADORES

SIERRA DE GRANVA
ENERO, 1988

SUMARIO

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

EL CORREO

de la central lechera ASTURIANA

SECCION PARA NUESTROS SOCIOS Y TRABAJADORES

AÑO 30 - N.º 122

SECCION PARA NUESTROS SOCIOS Y TRABAJADORES

SIERRA DE GRANVA
ENERO, 1988

SUMARIO

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

EL CORREO

de la central lechera ASTURIANA

SECCION PARA NUESTROS SOCIOS Y TRABAJADORES

AÑO 30 - N.º 123

SECCION PARA NUESTROS SOCIOS Y TRABAJADORES

SIERRA DE GRANVA
ENERO, 1988

SUMARIO

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)

TEMAS DE DIVULGACION. LA ORGANIZACION COMUN DE LOS MERCADOS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS (Págs. 4 y 5)



El equipo ciclista llega a la élite

HEMEROTECA

por CARLOS B. VIÑUELA

En 1988, *El Correo* inauguraba su año 11. Es decir, cerraba su primera década de vida. Y, en aquel mes de mayo, lo celebraba repasando alguna de sus portadas y los temas recurrentes. «Nuestro periódico nació cuando de manera inexorable avanzaba el tiempo que habría de llevar a nuestra organización al Mercado Común, con toda su carga de esperanza, temor y escepticismo».

Dos fechas y diez años. En aquellos meses del año 88 coincidían sendas efemérides en la vida de Central Lechera Asturiana. En junio se cumplían veinte años de la publicación en el BOE de la resolución por la que se adjudicaba a los ganaderos la explotación. Diez años después de aquello, ya había leche asturiana con la marca de la Central en cincuenta provincias del país. Ciento cincuenta y un millones de litros. Dos hitos que marcan, y ejemplifican, la constante evolución del proyecto, que contaba con finalizar 1988 con 240 millones.

La marca estaba presente ya en todo el país. Y no solo en los supermercados y las tiendas. También en las carreteras. En este periodo de tiempo el equipo ciclista llegaba a la élite mundial, y 1988 fue un año fundamental: por

primera vez Central Lechera Asturiana tenía un equipo profesional.

La escuadra ocupó portada ya desde el primer número del año. La presentación del primer equipo profesional del ciclismo asturiano se convirtió en una fiesta, en el Hotel de la Reconquista y presentada por el periodista José María García, a la que acudieron el presidente de la Unión Ciclista Internacional, directivos de la Vuelta a España y ciclistas como Luis Ocaña. El presidente del Principado, Pedro de Silva, había recibido antes al equipo. «La historia del ciclismo profesional asturiano comienza en la Central Lechera», resumía *El Correo*. «Nuestros ciclistas llevarán con orgullo el nombre de Asturias por las carreteras de España y el extranjero», pronosticó Jesús Sáenz de Miera.

La reválida se producía con la Vuelta a España y los elogios no tardaron en llegar. A su paso por Asturias, el equipo de Central Lechera aún estaba al completo

y uno de sus integrantes, Carlos Muñiz, se colocaba líder entre los neoprofesionales, aquellos que debutaban en la ronda. Los diarios regionales ensalzaban la actuación. Y los aficionados comenzaban a reservar un hueco en sus preferencias para el equipo asturiano. El año concluía con la noticia de la incorporación de Juan Fernández, dos veces campeón de España y tres bronce mundial, al equipo, para asumir tareas de director. Otro escalón hacia la cima.

El precio acordado por la Junta Rectora para cada litro de leche entregado el año anterior fue, en 1988, de 1,50 pesetas. Un año en el que más de 31.000 ganaderos asturianos declararon producciones de leche, 622 millones de kilos. La acidosis, la fiebre de la leche, la parasitosis o el cuidado de los pies de las vacas ocuparon líneas en la sección de cuidados. Claro, las abejas también tuvieron su espacio en cada número.

Y en el mundo curioso de 1988, aparte de una xata que no superaba los dos palmos de altura, de lo más llamativo fue el reportaje a doble página sobre los torneos de lucha de vacas en el cantón suizo de Valais. Mas de doscientas vacas participantes y cuatro mil espectadores le conferían al evento una magnitud nada desdeñable.

*En 1988, El Correo
cumplió sus primeros
diez años de vida*

Anuncios breves

AVISO IMPORTANTE

Para la publicación de anuncios en esta sección puedes enviar un whatsapp o un sms al teléfono [655 555 915](tel:655555915) 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 venden vacas de leche por cese de actividad en Tineo. Se atiende por whatsapp. 610 346 446.

Se vende caldera de gasoil Hergom. Piezas nuevas y seminuevas para recambios. 647 182 559.

Se vende segadora Krone, modelo AM R200, 5 platos, anchura de corte 2,10, plegado vertical, seminueva. 600 874 199.

Se venden 50 bolas de silo en zona centro de Asturias, de 1,30, de este año. Buen acceso de carga. Teléfono y whatsapp: 697 112 420.

Se vende carretilla elevadora Mitsubishi, envasadora al vacío industrial y embudidora eléctrica. Todo en buen estado. 689 375 214.

Se venden cuatro corderas Suffolk de cinco/seis meses con madres que paren bien. Preguntar por César. A 6 km de Grado. 666 631 150.

Se vende tractor John Deere modelo 6630 DT con eje delantero amortiguado, cabina super star, tres pastillas de hidráulico, doble efecto ruedas Michelin. Estado muy bueno, bien cuidado, 5.500 horas. Primer y único usuario. Se vende por tamaño. 646 932 559.

Se vende hierba seca en bolos de este año. Zona Carreño y Corvera. Teléfono: 609 409 492. Whatsapp: 646 269 896.

Vendo bicicleta infantil en buen estado. Precio 75 euros. 610 462 445.

Se venden bolas de hierba seca de 2022. Zona Cudillero. 622 486 643.

Se vende estufa de gas con regulador, mesa de salón pequeña de Ikea, tres ventanas de castaño y cinco de aluminio.

Se vende finca en La Cruz de Illas (Avilés), y plantas de jardín y terraza. Se venden un colchón de 1,35 y dos de 90. 610 042 847.

Tractor Valtra 8150, tractor Valtra 6400, carro mezclador Compar 12 m3, seminuevo, con cazo de carga; cuba de purines 5.000 litros con canon, 2 boxes exteriores de chapa para terneros de 5 plazas cada uno, 2 boxes individuales interiores para terneros lactantes, cuba de fibra 2.500 litros de agua, pistola de impacto para compresor, tolva de pienso para terneros, 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, autocargador Magal, Opel Frontera, derechos PAC, vacas, novillas y terneras frisonas. Zona Valdes. 628 260 287 (solo atiende por whatsapp)/ 659 841 545.

Se vende segadora Bertolini de rueda grande, funciona perfectamente. 654 942 949.

Se vende arado de una vertedera en buen estado, marca Tavi. Zona de Vegadeo. 666 335 865.

Se vende cortacésped modelo Outils Wolf GTCH2M para repuesto de piezas. Funciona el motor. 654 942 949.

Se venden corderos, dos hembras y tres machos. Nacidos en febrero de 2022, están desparasitados. 689 027 461.

Se vende finca edificable de más de 200 metros, con luz y agua, al lado de carretera general Trubia-Los Campos, en Las Regueras. 636 765 333.

Vendo piedra buena, labrada y limpia, lista para colocar, sacada de una casa antigua. De fácil colocación. 654 942 949.

Se vende casa y finca edificable al lado del río Narcea, en Belmonte de Miranda, San Bartolomé, de dos plantas, cerca de carretera. Se venden tres ventanas de madera en buen estado, y puerta y ventanas de aluminio. 610 042 847.

Se venden puertas y ventanas de aluminio y madera, colchones de 1,35 y 90, una mesa de salón, una estufa de gas butano, una finca en Avilés en La Cruz de Illas de 800 metros cuadrados. 610 042 847.

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

Se vende máquina de segar Alfa MF82, motor Lombardini LDA 75, peine 1,40 metros, diésel, está en buen estado. Mejor verla y probar. Precio a convenir. 655 803 255.

Se vende manipulador telescópico Manitou MLT 635 PS+ de 130 CV y 150 l de caudal hidráulico. 4.200 horas y variedad de aperos incluidos. Máquina estrenada en enero de 2018. Se vende por falta de uso. 697 973 070.

Se venden corderos Texel de tres meses. Las Regueras. 636 765 333.

Vendo segadora hileradora Rapid en buen estado. 660 833 655.

Se vende casa y panera en Villarino del Río. Para rehabilitar. 985 929 531.

Se vende tren de siembra para vallico en buen estado, listo para trabajar, cepillo giratorio para rascarse las vacas, motor Lombardini en buen estado para segadora, bolos de hierba silo y vallico de fincas soleadas. Zona Centro de Asturias. 985 799 323.

Se vende segadora Rapid Z con peine de 1,60. 627 079 864.

Se vende Megane Clasic. 93.000 km. Zona Lugones. 985 264 712.

Se venden fincas en Pola de Lena. Una de 50.000 metros cuadrados con agua, cuadra y buen acceso para maquinaria. Otra de 36.000 metros cuadrados con agua y cuadra. Y otra de 24.000 metros cuadrados con agua y cuadra de 125 metros cuadrados. Se vende casa en Pola de Lena de 230 metros cuadrados, para entrar a vivir, y 3 bajos, uno con posibilidad de hacer vivienda. La casa cuenta con una huerta. Posibilidad de venta conjunta o por separado. 616 343 706.

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.

Vendo 350 botellas vacías de sidra natural por 75 euros. 627 396 782.

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

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

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

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

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

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

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 COMPRA

Compro cuba de agua con soporte o remolque de ruedas para dar de beber a las vacas. Dejar whatsapp en el 678 635 129 o llamar por la noche al 985 804 057.

Tu publicidad, en *El Correo*

Más información y tarifas:

elcorreo@clas.es

655 555 915

610 996 121



Pasatiempos

ADIVINANZA

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

*¿Qué es algo
que siempre cae
y nunca rompe?*

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 aparecerá en el número 433 de *El Correo* son:

Jose Ignacio Suárez Artme
(Candás, Carreño)

Vanesa Roldán Fernández
(Valdés)

Solución 433: **El huevo**

QUE ESCALE		SIGNO DE LA MULTIPLICACIÓN		APLAUDIR, ELOGIAR		ADVERBIO AFIRMATIVO		HÁGASE
MONEDA EUROPEA		VUELO A GRAN DISTANCIA		INGENUO		CERVEZA INGLESA		
				PERÍFRASIS				
TONEL							DIRIGIDO	
PERDÍ EL EQUILIBRIO				OPUESTO DE ALFA				
				ESPECÍFICO				
DOBLE ELE	REGALADA, DONADA					UNIVERSIDAD DE TAMPA		
	PEDAZO					CAVA SECO		
		COMPETICIÓN HÍPICA						AFÉRESIS DE AMOR
		MÁS DE UNA C				AL REVÉS, AGUA SALADA		
SIETE Y UNO						LETRA GRIEGA X		
DESCREÍDO				DEPORTE DE COMBATE				
NOVELISTA								

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

Jarrío (Coaña) → 985 63 93 00

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

San Agustín (Avilés) → 985 12 30 00

Cabueñes (Gijón) → 985 18 50 00

Jove (Gijón) → 985 32 00 50

Francisco Grande Covián
(Arriondas) → 985 84 00 32

Álvarez Buylla (Mieres)
→ 985 45 85 00

Valle del Nalón (Langreo)
→ 985 65 20 00

ASISTENCIA

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

OFICINAS COMARCALES DE LA CONSEJERÍA DE MEDIO RURAL

Arriondas → 985 84 03 17

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

Boal → 985 62 01 77

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

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

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

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

Infiesto → 985 71 01 03

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

Luanco → 985 88 35 15

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

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

Navia → 985 63 02 14

Oviedo → 985 10 55 00

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

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

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

Ribadesella 985 86 03 26
Fax: 985 85 86 28

Salas → 985 83 08 65

Tapia de Casariego → 985 62 82 65

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

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

Villaviciosa → Telf./Fax: 985 89 06 02

Comisión Regional del Banco de Tierras

Cervantes, 27, 2º dcha
33004 Oviedo
985 96 60 05
Fax: 985 96 40 37

Servicio Regional de Investigación y Desarrollo (SERIDA)

Carretera de Oviedo s/n
33300 Villaviciosa
985 89 00 66
Fax: 985 89 18 54
www.serida.org
seridavilla@serida.org

Sociedad de Servicios del Principado de Asturias (SERPA)

C/ Luis Moya Blanco, 261
33203 Gijón
985 13 33 16
Fax: 985 33 83 74
www.serpasa.es
serpa@serpasa.es



La receta

Helado de frambuesa

INGREDIENTES

- 170 gr de frambuesa
- 120 gr de chocolate 85%
- 100 gr de queso mascarpone Central Lechera Asturiana Flor de Burgos
- Plátano

En verano, con las altas temperaturas, una de las mejores opciones para combatir el calor son los helados. No es recomendable abusar de ellos, pero desde aquí os proponemos una sencilla receta de helado de frambuesa elaborado a partir de fruta y queso, una opción natural y saludable.

Los helados han evolucionado mucho a lo largo de la historia, pero lo que no ha cambiado es esa atracción hacia ellos. En este sentido, los más adictos a este producto son los neozelandeses, que llegan a consumir por persona hasta 26,3 litros al año.

El origen del helado es incierto, ya que el concepto del producto ha sufrido modificaciones en consonancia con el avance tecnológico,

la generalización de su consumo y las exigencias de los consumidores. Pese a ello, se puede fijar como origen probable del helado la presencia de bebidas heladas o enfriadas con nieve o hielo traídas generalmente por los esclavos en las cortes babilónicas antes de la era cristiana.

Elaboración

1. Trituramos el plátano, las frambuesas y el queso.
2. Los metemos en un molde y a continuación congelamos 3-4 horas.
3. Deshacemos el chocolate y una vez que saquemos los helados los rociamos con el chocolate.

¿Qué pasaría

si los envases de alimentos
fuesen neutros en carbono?



**Elige naturaleza.
Elige cartón.**

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

Conoce más en elgenaturaleza.tetrapak.es



Tetra Pak®
PROTEGE LO BUENO

PAC 2022

TRAMITAMOS TU AYUDA. ANTICIPAMOS EL PAGO



CERCANOS, PROFESIONALES, COMPROMETIDOS



CAJA RURAL
DE ASTURIAS

www.cajaruraldeasturias.com

112 oficinas en Asturias / 118 cajeros en Asturias

