El Correo de Central Lechera Asturiana AÑO 45 N.º 436 — Diciembre de 2022 SOCIEDAD AGRARIA DE TRANSFORMACIÓN







LOS TRABAJADORES DE ASA LES DESEAN FELICES FIESTAS

TIENDAS



GRANDA

Siero

985 791 923

Polígono Bravo L-V: 8:30-21:00 (ininterrumpidamente) Sábados cerrado

MANTARÁS

Tapia de Casariego 985 472 768

L-V: 10:00-14:00 / 16:00-19:00 Sábados: 9:30-13:30

LUANCO

Gozón

985 880 890 985 881 091

Santa Eulalia de Nembro L-V: 9:00-14:00 / 16:00-19:00 Sábados: 9:30-13:30 TINEO 985 800 658

L-V. 9:30-14:00 / 16:00-19:00 Sábados: 9:00-13:00

POSADA DE LLANES

Llanes

985 407 620

C/ Ríu Bedón nº2 L-V. 10:00-13:30 / 16:00-19:30 Sábados: 9:30-13:30

CANGAS DE NARCEA

985 812 267

Polígono Obanca, Parcela 4 L-V: 9:00-14:00 / 16:00-19:00 Sábados: 9:00-13:00

VEGADEO

985 634 568

Avenida de Galicia, nº16 L-V: 10:00-14:00 / 16:00-19:00 Sábados: 9:00-13:00

LA CARIDAD

El Franco

985 478 024

C/ Diego G. de Valdepares B3 L-V. 9:30-14:00 / 16:00-19:00 Martes tarde cerrado Sábados: 9:00-13:00

JARRIO

Coaña

985 473 864

Polígono Río Pinto, Nave 89 L-V: 10:00-14:00 / 16:00-19:00 Sábados: 9:00-13:00

ROCES

Gijón

985 990 145

C/ Sor Juana Inés de la Cruz, 20 L-V: 9:00-14:00 / 16:00-19:00 Sábados: 9:00-13:00

VILLAVICIOSA

985 893 041

C/ Maximino Miyar, s/n (CAPSA - NESTLE) L-V: 9:00-13:30 / 15:30-19:00 Miér.: 9:00-14:30 / 16:00-19:00 Sábados: 9:00-13:00

SERVICIO TÉCNICO Y OFICINAS 985 791 771 Fax · 985 791 774 PEDIDOS GRANDA 985 791 949 | 985 990 736 985 101 131 | 985 101 158

asa@asa-asturias.com www.asa-asturias.com



El Correo

de Central Lechera Asturiana

AÑO 45 № N.º 436 Diciembre de 2022

Edición:

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

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

Coordinación: Carlos B. Viñuela Redacción: Juan Nieto Maquetación: Iloviendoletras Fotografía: Viti Amieva Producción: Gisela Fernández

Colabora en este número:

Paloma Llanos

Imagen de portada: ilustración de Xelu

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		06 Adrián Barbón ensalza Biogastur como «ejem- plo de la Asturias que funciona»
Q8 Agua de calidad para mejorar la productividad	10 El consumo de antibió- ticos en sanidad animal descendió un 62,5% desde 2014	
Central Lechera Asturiana SAT recupera su concurso escolar	Central Lechera Asturiana SAT concede 238 becas al estudio	18 2022, un año marcado por el incremento de costes
26 Entrevista a José Ángel Leiras, periodista, por Paloma Llanos	32 Entrevista a María Antonia Fernández, guisandera, por Juan Nieto	
		36 El rey del culete
40 Oficios: Un artesano del oro negro	42 Hemeroteca: 1990 por Carlos B. Viñuela	44 Anuncios breves
46 Pasatiempos	48 La receta	

AÑO 2022 – N.º 436



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.









LAMANOS! Seguro que podemos ayudarte:

984 159 980



Carta del presidente

ALBERTO ÁLVAREZ

Presidente del Grupo Central Lechera Asturiana

l año 2022 ha sido diferente en muchos ámbitos porque no ha cumplido los patrones establecidos en la ultima década, sobre todo en el aspecto económico y más particularmente en el sector lácteo. Su inicio estuvo marcado por la tendencia inflacionaria, provocada por el decalaje entre el aumento de la demanda y la falta de existencias de algunas materias primas de referencia. Los precios de la energía y el combustible generaron fuertes tensiones en un sector estratégico, como es el transporte, dando lugar a una huelga que afectó tanto a nuestra estructura de recogida de materia prima como de reparto de producto terminado. Manifiesto, una vez más, el reconocimiento al esfuerzo y compromiso mostrado por transportistas recogedores de leche; transportistas de piensos; responsables de logística, así como técnicos de campo, administrativos, etc.

Superada la huelga del transporte se desencadena la guerra en Ucrania que eleva el grado de incertidumbre y volatilidad afectando a todos los sectores productivos. Por supuesto, el lácteo no es ajeno a estas circunstancias y en este último trimestre se alcanzan precios, tanto en el campo como en el lineal, impensables hace un año.

En este contexto Central Lechera ha afianzado su liderazgo en el sector lácteo español. Nuestra estructura y solidez empresarial, el saber hacer y compromiso de nuestros trabajadores, así como el vuestro como accionistas y socios de Central Lechera Asturiana, hace que confiemos firmemente en salir reforzados de esta época de turbulencias e incertidumbre.

Por otra parte, el pasado 23 de noviembre el presidente del Principado, Adrián Barbón, visitó las instalaciones de Biogastur acompañado del consejero de Medio Rural y Cohesión Territorial, Alejandro Calvo, y la directora general de Ganadería, Rocío Huerta. En presencia de medios de comunicación y de nuestra Junta Rectora, Adrián Barbón valoró positivamente la oportunidad de una planta de biogás que

refleja la Asturias que funciona. En efecto Biogastur es más que un proyecto, es una realidad que genera economía y empleo y cuyo carácter pionero hace que se enfrente a la falta de desarrollo normativo y legislativo, aspectos que en otros países de la UE se encuentran desarrollados y consolidados.

La pandemia y la situación geopolítica actual nos deben hacer reflexionar, no pudiendo conformarnos con ser un país de servicios. Nos hemos dado cuenta de la imperiosa necesidad de innovar y fabricar, para lo cual es imprescindible la industria y la iniciativa empresarial.

No menos importante es el impulso que debe prestar la Administración a aquellos proyectos que solventen retos de país como son la generación de energía y la reducción de emisiones. Los proyectos innovadores y pioneros exigen conocimiento y agilidad administrativa.

En la pasada edición de esta revista, resaltaba la importancia de nuestra vertiente social. Durante el mes de noviembre habéis recibido cartas en vuestros domicilios con el fin de organizar visitas a nuestra fábrica de Granda en las próximas fechas. Somos conscientes del retraso en el correo ordinario en determinadas rutas, por ello hemos reforzado la comunicación con el ánimo de que ningún socio quede sin la opción de acudir a los actos programados. Estamos satisfechos y emocionados de la extraordinaria respuesta y aceptación, lo que corrobora que somos una sociedad con una gran base de la que debemos sentirnos orgullosos de pertenecer y participar. Pondremos todo el empeño en que sean jornadas para compartir experiencias, anhelos y visiones en aras de seguir engrandeciendo a «LA CENTRAL».

Se acercan las fechas navideñas que, además de fomentar celebraciones y felicitaciones, refuerzan nuestros lazos con quienes compartimos la amistad, el afecto y la colaboración. En este clima os deseamos un fantástico 2023 y una muy ¡Feliz Navidad!

AÑO 2022 – N.º 436



El presidente del Principado y el presidente del Grupo Central Lechera Asturiana junto a autoridades y trabajadores de Biogastur

Adrián Barbón ensalza Biogastur como «ejemplo de la Asturias que funciona»

El presidente del Principado visita la planta de Navia acompañado por Alberto Álvarez, presidente del Grupo Central Lechera Asturiana

Adrián Barbón, presidente del Principado, visitó la planta de Biogastur en Navia, un proyecto pionero de tratamiento y depuración de purines para su aprovechamiento energético «que es ejemplo de la Asturias que funciona».

El presidente acudió a Biogastur para conocer de primera mano el funcionamiento de la planta. En su visita estuvo acompañado por Alberto Álvarez, presidente del Grupo Central Asturiana; Daniel Iglesias, director de la planta; y Francisco Sanmartín, director general de Central Lechera Asturiana, entre otros, que hicieron de guías por las instalaciones de Navia. A la cita tampoco faltó Alejandro Calvo, consejero de Medio Rural. Barbón resaltó «las muchas cosas buenas de la empresa, que sitúa al Principado en el mapa de la transición y del futuro». A juicio del presidente del Principado, «Biogastur está alineada con las reivindicaciones de la Unión Europea: tener fuentes energéticas propias y asegurar el futuro a un sector clave, el agrícola y ganadero, garantía de soberanía alimentaria».

Biogastur, fundada en 2009, es propiedad del Grupo Central Lechera Asturiana desde 2021, emplea a catorce personas y tiene capacidad para recoger 400.000 toneladas de purines al año. Asimismo, con su combustión genera 4,5 megavatios de producción eléctrica anual, la mayor de España en una fábrica de este tipo. Además, el grupo se prepara para extraer biometano, para lo que realizará una inversión cercana a los cinco millones de euros. En este sentido, Adrián Barbón quiso hacer un reconocimiento a Central Lechera Asturiana, «que da futuro y crea empleo». Biogastur es también una muestra de economía circular,

Biogastur es propiedad del Grupo Central Lechera Asturiana desde 2021, emplea a catorce personas y tiene capacidad para recoger 400.000 toneladas de purines al año



de diversificación del medio rural y de innovación, la clave para el futuro de la comunidad.

Central Lechera Asturiana asumió el 100% de Biogastur en 2021. Desde entonces y tras una fuerte inversión por parte del Grupo, la planta naviega se ha ido poniendo en marcha progresivamente hasta lograr, en la actualidad, generar energía eléctrica a partir de los purines de las ganaderías de la zona. «No somos un proyecto, somos una realidad. Ya estamos produciendo y nuestro objetivo principal es hacer una gestión de purines distinta, con la economía circular de fondo, y que sea lo más respetuosa posible con el medioambiente», explicó Alberto Álvarez.

Tras unos comienzos con muchas dificultades, el objetivo de Biogastur se dirige al biometano. Una evolución necesaria hacia «el gas renovable que está en mejor disposición de sustituir al gas natural, dada su capacidad de sustitución a corto plazo». En el panorama europeo, el número de plantas de biogás ha aumentado en un 53% desde 2011 hasta 2019. «Y España es el tercer país de la Unión Europea con más potencial de producción de biometano», subrayó Alberto Álvarez. En la planta naviega se espera producir y comercializar gas de cara al próximo 2026.

El presidente del Grupo Central Lechera Asturiana agradeció la visita de Adrián Barbón y aprovechó la ocasión para pedir colaboración con la Administración. «Tenemos un montón de proyectos que desarrollaremos dependiendo de las ayudas que recibamos. Llevamos invertidos aquí 18 millones de euros, todo a cuenta y riesgo de CLAS», añadió. Se da la circunstancia de que «las plantas ya construidas no tenemos acceso a ayudas, aunque la construcción de la estación de biometano sea absolutamente nueva. Invertimos para ello cinco millones de euros. Hoy por hoy no tenemos ninguna posibilidad de acceder a otros fondos», explicó Álvarez.







Alberto Álvarez lamenta la imposibilidad de acceder a fondos para el proyecto de Biogastur y pide la colaboración del Principado



AÑO 2022 — N.º 434

Agua de calidad para mejorar la productividad

Existen varios sistemas para desinfectar el agua como son la utilización de peróxido de hidrógeno o ácido hipocloroso

Lagua es un elemento indispensable para el mantenimiento de la vida, pero en ocasiones no se le da la importancia que tiene. Es necesario, desde el punto de vista legislativo, cumplir ciertos parámetros, entre los que destacan los microbiológicos, para lo cual la desinfección del agua de bebida es fundamental, actuando frente a bacterias, hongos, virus, protozoos, esporas, algas...

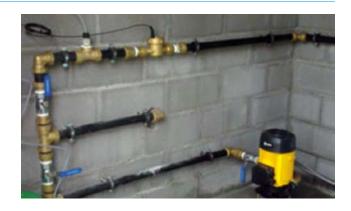
Beneficios de desinfectar el agua

- Eliminar los microorganismos presentes en el agua disminuye el riesgo de enfermar, mejora la calidad de vida y evita mermas en el rendimiento
- Disminuye la incidencia de mamitis y las pérdidas asociadas:
 - Reducción de la producción
 - Penalizaciones por calidad de la leche
 - Tratamientos antibióticos
 - Leche apartada
 - Empeoramiento del bienestar animal
- Previene la aparición de diarreas en terneras, favoreciendo un buen arranque y la expresión de todo su potencial lechero

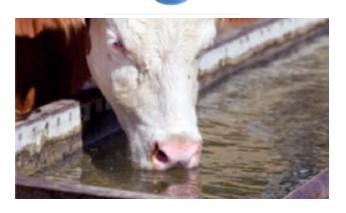
Métodos de desinfección del agua

Aunque existen diversos métodos de desinfección del agua y diferentes sustancias activas, lo ideal es emplear el que mejor se adapte a nuestras instalaciones y a las necesidades de potabilización. Es importante destacar aquellos sistemas que además tengan acción sobre el biofilm que tiende a formarse en el interior de las tuberías. Algunas de las sustancias más adecuadas son:

- Peróxido de hidrógeno (SANAQUA PUR)
 - Eficaz frente a todos los gérmenes que pueden contaminar el agua, actúa sobre el biofilm, es eficaz a bajas dosis y se ve menos afectado que el cloro por las condiciones del agua
 - Se añade directamente al depósito o con dosificador



- Ácido Hipocloroso (AQUATABS INLINE)
 - Mayor efecto que el cloro tradicional y también actúa sobre el biofilm
 - Se instala una unidad de tratamiento acoplada a la red de distribución del agua, con un cartucho con el principio activo por el cual circula el agua. No requiere energía y el recambio de cartuchos es muy sencillo



(Para más información contactar con gestores de Central Lechera Asturiana SAT o con el Servicio Técnico de ASA)





VIR SOLUCIONES EN CARTÓN

El consumo de antibióticos en sanidad animal descendió un 62,5% desde 2014

La Plan Nacional frente a la Resistencia a los Antibióticos (PRAN), coordinado por la Agencia Española de Medicamentos y Productos Sanitarios (AEMPS), organizó la jornada por el Día Europeo para el Uso Prudente de los Antibióticos celebrada en el Ministerio de Sanidad. El objetivo principal del evento de este año fue sensibilizar sobre la amenaza que la resistencia a los antibióticos supone para la salud pública y fomentar el uso prudente de los mismos, acercando este problema a la población.

La ministra de Sanidad, Carolina Darias, abrió la jornada con un discurso en el que anunció los últimos datos de consumo de antibióticos. Darias indicó que desde 2014 hasta ahora se ha producido un descenso de un 25,5% en salud humana y un 62,5% en sanidad animal.

Tras la intervención de la ministra, la directora de la AEMPS, María Jesús Lamas, puso en valor los logros del PRAN y presentó los nuevos retos y acciones del plan de cara al periodo 2022-2024. También se contó con la intervención de la coordinadora del PRAN en sanidad animal. Cristina Muñoz.





En sanidad animal, se destacó el fortalecimiento del diálogo con los diferentes sectores gracias a la nueva organización de los grupos de trabajo, la vigilancia de bacterias patógenas clínicas y la mejora de la disponibilidad de antimicrobianos y alternativas.

En la jornada se dio voz a personas que se han enfrentado a infecciones producidas por bacterias resistentes a los antibióticos. El acto fue clausurado por la secretaria de Estado de Sanidad, Silvia Calzón.

La ministra de Sanidad, Carolina Darias, presidió la jornada por el Día Europeo para el Uso Prudente de los Antibióticos celebrada en Madrid





Central Lechera Asturiana SAT recupera su concurso escolar

Los trabajos, que se pueden presentar hasta el 31 de marzo de 2023, versarán sobre «el mundo rural asturiano»



Central Lechera Asturiana SAT recupera su concurso escolar, que en su XV edición presentará novedades con respecto a años anteriores. Uno de los más importantes es el apoyo de la Consejería de Educación del Principado de Asturias, lo que hará que la difusión del concurso en los colegios sea mayor con el objetivo de incrementar la participación de los escolares asturianos.

La temática del concurso será sobre «el mundo rural asturiano», alineada al ADN de la empresa. Con esa premisa, los participantes podrán presentar sus proyectos en diferentes formatos: murales, dibujos, poesías, redacciones, maquetas, estructuras, proyectos digitales, etc.

La inscripción de los participantes se hará a través de la web www.clasat.es, en el apartado Concurso Escolar Central Lechera Asturiana, Los proyectos se pueden presentar en diferentes formatos: murales, dibujos, poesías, redacciones, maquetas, estructuras, proyectos digitales...

cumplimentando el cuestionario que aparece en la misma. Se han establecido tres categorías: A (Educación Especial desde 3.º de primaria a 2.º de ESO), B (3.º, 4.º, 5.º y 6.º de primaria) y C (1.º y 2.º de ESO), y tres premios para cada una de ellas, que consistirán en una tablet y un lote de productos cuya entrega se hará en la factoría de la compañía en Granda en el mes de mayo.

Los trabajos podrán enviarse a través de la web o por correo postal hasta el 31 de marzo de 2023. Los ganadores seleccionados por el jurado, que estará integrado por personas de Central Lechera Asturiana SAT, representantes de la Consejería de Educación y personal docente, se darán a conocer a lo largo del mes de abril.

El concurso, que suma quince ediciones, cuenta con el apoyo de la Consejería de Educación del Principado de Asturias

AÑO 2022 — N.º 436

¿Qué novedades existen en la nueva PAC?

A nalizamos las ayudas para el nuevo periodo de PAC 2023/2027 de una explotación tipo de vacuno de leche con 57 animales mayores de 24 meses. La explotación dispone de 34.93 Ha en las que se cultivan pastos temporales, raigrás y maíz.

Ayuda Básica a la Renta para la Sostenibilidad (ABRS), pago redistributivo y pago complementario para jóvenes

Se simplifica el sistema de regiones para la ayuda ABRS, pasando de 50 a 20 regiones. La transformación de los derechos de pago básico en derechos de ayuda básica se va a llevar a cabo en dos etapas: una provisional en el año 2023 y una definitiva en 2024.

La explotación dispone de 33,97 derechos de pago básico en la región de tierras arables 1401 equivalente para el 2023 con la región 4. Declara una superficie de 34,93 Ha.

Regiones tierras de cultivo de secano



Región 2023	Región	РВ
Luarca	04	199,03
Cangas del Narcea; Belmonte de Miranda; Mieres; Cangas de Onís	01	81,47
Vegadeo; Grado; Gijón; Oviedo; Llanes	03	129,85

Regiones pastos permanentes



Regiones en Asturias PAC 2023/2027

Región 2023	Región	РВ
Luarca; Vegadeo	18	137,29
Cangas del Narcea; Grado; Gijón; Oviedo; Llanes	17	103,13
Belmonte de Miranda; Mieres; Cangas de Onís	16	71,42

Ayudas 2023	Unidad Ha.	lmporte (€/Ha.)	Ayuda (€)	Observaciones
Ayuda Básica a la Renta para la Sostenibilidad (ABRS)	33,97	199,03	6.761,05	Es necesario tener derechos de pago, la explotación dispone de 33,97 derechos en la región de tierras de cultivo n.º 4 (región equivalente a la 1401). Se toma como base para el cálculo el valor medio regional ante la imposibilidad de predecir cómo le afecta a la explotación la asignación inicial.
Pago complementario redistributivo	34,93	Pago compleme	ntario a ABRS po	or las primeras Ha declaradas utilizando dos tramos diferentes según la región.
Tramo 1 (de 0 hasta 5,85 Ha)	5,85	40,03	234,18	Cálculo primer tramo
Tramo 2 (de 5,86 hasta 42,66 Ha)	29,08	80,06	2.328,14	Cálculo segundo tramo
Pago complementario para jóvenes	34,93	199,03	6.952,11	Ayuda: Se percibe el valor medio regional por el n.º de Ha declaradas hasta 100 Ha durante 5 años. Si el titular o cotitular es mujer se incrementa la ayuda un 15% valor medio regional
Pago complementario para jóvenes ABRS + Pago redistributivo + Pago c	·	·	·	

ABRS + Pago redistributivo + Pago complementario para jóvenes = 16.275,48 :



Eco Regimenes

Es una de las grandes novedades para este periodo. Son prácticas voluntarias y se pueden solicitar varias según la tipología de las explotaciones.

La explotación decide acogerse a dos Eco Régimenes:

Tipo de superficie	Práctica	Importe estimado	Regresividad (ha.)
Pastos húmedos	P1 pastoreo extensivo P2 siega sostenible	62,18	65
TC secanos húmedos	P3 Rotaciones en tierras de cutivo P4 Agricultura de conservación siembra directa	85,72	30
TC regadío	P3 Rotaciones en tierras de cutivo P4 Agricultura de conservación siembra directa	151,99	25
		p < 5% 61.07	15
Cultivos permanentes	P6 Práctica de cubiertas vegetales espontáneas o sembradas en cultivos leñosos P7 Práctica de cubiertas vegetales en cultivos leñosos	p 5-10% 113,95	15
		P > 10% 165,17	15
TC y Cultivos permanentes	P5 Espacios de biodiversidad en tierras de cultivos y cultivos permanentes	56,05	No aplica

Siega sostenible y el mantenimiento de márgenes sin segar pastos (P2)				
Tipo de superficie Superficie Ha Importe €/Ha Importe Práctica €				
Pastos temporales (praderas)	15,84	62,18	984,93	

Dos prácticas a escoger una de ellas:

- 1.-Establecimiento de márgenes sin segar, islas o espacios de biodiversidad en las zonas húmedas de la explotación (7% de la superficie de pastos de siega sobre la superficie solicitada). No se permite actividad en esa superficie del 1/01 al 31/08; posteriormente se puede realizar siega, pastoreo o desbroce. No se podrán utilizar herbicidas.
- 2.-Siega sostenible: limitación del número de cortes anuales, 2 o 3 en función de la altitud de la superficie. Se establece un periodo no aprovechable mínimo de 60 días en los meses de junio, julio y agosto (pendiente definir).

Rotaciones en tierras de cultivo (P3)				
Superficie TC (Ha)	Importe (€/Ha)	Importe práctica (€)		
19,09	85,72	1.636,39		

Principales condiciones de la práctica: Al menos el 50% de TC presentes cada año un cultivo diferente al cultivo previo. Se considerará rotación también a aquella que tenga lugar en el mismo año. Mínimo 10% TC corresponderá a especies mejorantes, de las cuales la mitad deberán ser leguminosas. El barbecho no podrá representar más del 20% de la superficie de la TC.

Práctica	Porcentaje	Superficie mínima	Ejemplo cultivo
Rotación	50%	9,54	Raigrás/maíz
Mejorante y leguminosas	10%	1,91	Veza
Barbecho	20%	3,82	Barbecho/maíz

Ayuda asociada: vacuno de leche

Se percibe esta ayuda por los animales de aptitud láctea mayores de 24 meses presentes en la explotación desde el 1 de enero hasta el 30 de abril. Se debe de contar con declaraciones de entregas y/o ventas directas en el Sistema de Declaraciones del Sector Lácteo (INFOLAC).

Importe unitario planificado (€/cabeza)				
Ubicación de la explotación ≤150 vacas 151-275 vacas				
Península	157,96	78,99		
Zonas de montaña	181,66	90,83		
Baleares	189,67	189,67		

Ayuda asociada vacuno de leche: explotación de vacuno de leche situada en zona de montaña con 57 vacas mayores de dos años				
AYUDAS 2023 N.º animales IMPORTE €/animal AYUDA (€)				
Por las primeras 150 vacas	Por las primeras 150 vacas	181,66	10.354,62	
De 151 a 725 vacas	De 151 a 725 vacas	90,83	0	
Ayuda asociada vacuno de leche = 10.354,62 €				

AÑO 2022 – N.º 436

José Armando Tellado, mejor directivo del año 2022

El director general de CAPSA FOOD se convierte en el primer galardonado por la Asociación para el Progreso de la Dirección

El director general de CAPSA FOOD, José Armando Tellado, ha sido elegido directivo del año en reconocimiento a «su buen hacer» al frente de la empresa en la primera edición de los premios que otorga la Asociación para el Progreso de la Dirección (APD) junto a la Cadena SER, EY, Expense Reduction Analysts, Gijón Impulsa, Grupo Lacera, Orovalle y TotalEnergies.

José Armando Tellado se incorporó a CAPSA FOOD en el año 2000, donde desempeñó diferentes puestos directivos hasta que en 2013 se convirtió en el primer ejecutivo de la compañía. Ha sido presidente de la Organización Interprofesional Láctea (InLac) y de FeNIL y actualmente preside la Fundación Knowcosters.

El jurado estaba integrado por el concejal del Ayuntamiento de Gijón, Santos Tejón; el director regional de la Cadena SER, Pablo Palacios; la consejera delegada de Cafento, Paula Rodríguez; el vicepresidente de Desarrollo de Negocio de TK Elevator, Javier Sesma; la directora general del IDEPA, Eva Pando; el presidente de TotalEnergies, Javier Sáenz de Jubera; la directora general de Orovalle, Nuria Menéndez; y la presidenta en Asturias de APD, Eva Rodríguez. El premio se entregará el próximo 15 de diciembre, a las 13.00 horas, en el Club de Regatas de Gijón.





Entrega del premio Hipócrates



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

El premio de este año fue dirigido al catedrático, doctor e investigador Luis Alberto Moreno Aznar, como reconocimiento a su gran trayectoria investigadora y científica. En la actualidad, desempeña sus labores en el Departamento de Fisiatría y Enfermería de la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Zaragoza. Es autor de más de 800 artículos en revistas científicas y de más de 100 capítulos de libros. El jurado valoró el rigor científico de su trabajo desempeñado en la búsqueda de los factores desencadenantes de la obesidad infantil, así como en la personalización de la nutrición en niños, como herramienta para reducir la incidencia de la enfermedad, donde considera trascendental el mantenimiento de nuestra dieta mediterránea.



Central Lechera Asturiana SAT concede 238 becas al estudio



Central Lechera Asturiana SAT concede cada curso becas al estudio para los socios, empleados del centro de trabajo de Granda y de las antiguas delegaciones comerciales de CLAS en Lugo, Coruña y León, y para los hijos de todos los anteriores. Cada año, la compañía otorga más de 200 ayudas al estudio. A continuación, el listado de los becados.

ESTUDIOS NO UNIVERSITARIOS

ALONSO ÁLVAREZ, RUBÉN ÁLVAREZ ALONSO, MARÍA ÁLVAREZ GONZÁLEZ, CARLA ÁLVAREZ ONÍS, NOELIA ÁLVAREZ PÉREZ, LAURA ÁLVAREZ PÉREZ, NEREA ANTÓN MARTÍNEZ, BEGOÑA ARGÜELLES PÉREZ, SARA ARIAS GARCÍA, IVÁN BEDIA PEREIRO, JESÚS BLANCO ÁLVAREZ, HENAR BOTO CALDERÓN, ELDA CALZÓN DÍAZ. SILVIA CANCIO CEDILLO, ÁLVARO CANDÁS ÁLVAREZ, PABLO CANDÁS CAMPO, RODRIGO CARBAJALES TORVISO, LUCÍA CARBAJALES TORVISO, MARÍA CARDÍN GARCÍA, NAIARA CARDÍN PANDO, CELIA CASIELLES PALACIO, DANIELA COFIÑO VEGA, FABIÁN CORNAS GONZÁLEZ, RUT CORTINA GARCÍA, YAIZA CUESTA DÍAZ, SARA CUETO NAVA, MARÍA DE LA VEGA GONZÁLEZ. NEREA DEL BUSTO UREÑA, ISMAEL DEL OSO SUÁREZ. ADRIÁN DÍAZ FERNÁNDEZ, MIGUEL ÁNGEL DÍAZ GARCÍA, NURIA DÍAZ GARCÍA, PELAYO DÍAZ LANA, IVÁN DIEGO RODRÍGUEZ, LUCÍA FANO MARTÍNEZ, JOSÉ LUIS FEITO DÍAZ, JUAN FERNÁNDEZ ÁLVAREZ, ALFONSO FERNÁNDEZ ÁLVAREZ, NOA FERNÁNDEZ ARGÜELLES, LUCÍA FERNÁNDEZ DÍEZ, LUCÍA FERNÁNDEZ FEITO, LUCÍA FERNÁNDEZ FERNÁNDEZ, ALBA FERNÁNDEZ FERNÁNDEZ, DANIEL FERNÁNDEZ FERNÁNDEZ, JULIA FERNÁNDEZ FERNÁNDEZ, PATRICIA FERNÁNDEZ FERNÁNDEZ, RUBÉN FERNÁNDEZ FERNÁNDEZ, SERGIO FERNÁNDEZ GARCÍA, CRISTIAN FERNÁNDEZ GARCÍA, LUCÍA FERNÁNDEZ GARCÍA, YAIZA FERNÁNDEZ MARCOS, NAHUEL FERNÁNDEZ MARTÍNEZ, PAULA FERNÁNDEZ PIÑEIRO, IRENE FERNÁNDEZ PRADA, LUCA FERNÁNDEZ PUERTA, LAURA FERNÁNDEZ RODRÍGUEZ, MARCOS FERNÁNDEZ RODRÍGUEZ MARCOS FERNÁNDEZ RODRÍGUEZ, PAULA FERRERÍA MARTÍNEZ, ESTELA

FLÓREZ MARTÍNEZ, MARÍA FRANCOS SEGUROLA, MARCOS GALLO MÉNDEZ, AITANA GALLO MÉNDEZ, ISAAC GANCEDO RODRÍGUEZ, PELAYO GARCÍA CABRERA, ADRIÁN GARCÍA DEL RÍO, NICOLÁS GARCÍA DÍAZ, PELAYO GARCÍA EXPÓSITO, IVÁN GARCÍA FANJUL, CLAUDIA GARCÍA FANJUL, MARÍA GARCÍA FERNÁNDEZ, CELIA GARCÍA FERNÁNDEZ. DARÍO GARCÍA FERNÁNDEZ, MIGUEL GARCÍA GARCÍA, MANUELA GARCÍA GARCÍA, MIRIAM GARCÍA GARCÍA, SANTIAGO GARCÍA IGLESIAS, LUCÍA GARCÍA MARTÍNEZ, ÁNGELA GARCÍA NAVA, CRISTINA GARCÍA QUINTANA, ELENA GARCÍA RUBIO, SARA GARCÍA VALLINA, JAIME GAYOL RIVAS, OLAYA GONZÁLEZ ALBA, TANIA GONZÁLEZ DÍAZ, MARTÍN GONZÁLEZ FANJUL, SERGIO GONZÁLEZ FERNÁNDEZ, LUCÍA GONZÁLEZ MENÉNDEZ, CAROLINA GONZÁLEZ PÉREZ, SHEILA GONZÁLEZ SERRANO, CLAUDIA GRAÑA MARTÍNEZ, AITANA GRAÑA MARTÍNEZ, BEATRIZ HEVIA ÁLVAREZ, HENAR HURTADO BORIS, INÉS JESÚS ÁLVAREZ, PAULA LANZOS LLANO, SOFÍA LINDE MENÉNDEZ. NEREA LOMBARDÍA BASANTA, VÍCTOR LÓPEZ FERNÁNDEZ, TANIA LÓPEZ GONZÁLEZ, MIRIAM LÓPEZ MENÉNDEZ, JAVIER LÓPEZ MENÉNDEZ, SARA MARTÍNEZ ARANGO, ALBA MARTÍNEZ CARRAL, SARA MARTÍNEZ GARCÍA, AROA MARTÍNEZ GARCÍA, CARLA MARTÍNEZ GONZÁLEZ, HÉCTOR MARTÍNEZ RIVA, VANESA MÉNDEZ ALONSO, CAROLINA MÉNDEZ GARCÍA, AROA MÉNDEZ MÉNDEZ, CARLOS MENÉNDEZ FERNÁNDEZ, ELENA MENÉNDEZ MAYO, ESTHER MENÉNDEZ SEGUROLA, ADRIÁN MORA RODRÍGUEZ, AITOR MORA RODRÍGUEZ, PATRICIA MORO GARCÍA, CLAUDIA MORO GARCÍA, RUBÉN MUÑOZ GARCÍA, LUA NIETO ÁLVAREZ, DAVID

ONÍS DURRUTI, DANIEL ORTEGA GUARDADO, LUCÍA PLAZA ÁLVAREZ, EKAIN POLIN LÓPEZ, TELMA PRAVIA TARRAZO, SARA PRESA FERNÁNDEZ, ÁLVARO QUEIPO LABRADA, CLAUDIA RILO CARBAJAL, SARA RODRÍGUEZ ALONSO, NOELIA RODRÍGUEZ ÁLVAREZ, OLAYA RODRÍGUEZ DÍAZ, ABEL RODRÍGUEZ GARCÍA, GUILLERMO RODRÍGUEZ IGLESIAS. ADRIÁN ROPERO HERNÁNDEZ, LIENA ROZA MENÉNDEZ, GUILLERMO SANTIAGO MENÉNDEZ, VANESA SECADES VILALTA, CECILIA SIERRA GARCÍA, MÓNICA SOLAR COALLA, CARLOTA SOLÍS CRESPO. HÉCTOR SUÁREZ BLANCO, RAFAEL SUÁREZ CASTAÑO, ALBA SUÁREZ FUERTES, ALBA SUÁREZ GARCÍA. NATALIA SUÁREZ GONZÁLEZ, MARÍA TESTÓN GARCÍA, MANUELA URÍA RODRÍGUEZ, DANIELA VÁZQUEZ ALONSO, CELIA VEGA GARCÍA, ALEJANDRO VELÁZQUEZ FERNÁNDEZ, ANDREA VILLABRILLE DELMIRO, PELAYO VILLAMUERA ÁLVAREZ, PAULA VIZOSO FERNÁNDEZ, LUCÍA

ESTUDIOS UNIVERSITARIOS

ALONSO MARTÍN, MARINA ÁLVAREZ GARCÍA, ANA ÁLVAREZ GARCÍA, MARÍA ÁLVAREZ GARCÍA, PABLO ÁLVAREZ IGLESIAS, LOURDES ÁLVAREZ RODRÍGUEZ. ALBA ÁLVAREZ SIERRA, MARÍA ARGÜELLES PÉREZ, LAURA ARIAS GARCÍA, SERGIO BARREDO GARCÍA, OLAYA BLANCO ÁLVAREZ, LUJÁN BUENO PÉREZ, ISMAEL CABEZA GONZÁLEZ, AROA CARBAJALES LÓPEZ, SUSANA DE LA VEGA PANDIELLO, MARINA DÍAZ RODRÍGUEZ, HUGO DIEGO ORVIZ, MARTÍN ELVIRA SÁNCHEZ, PELAYO FERNÁNDEZ ÁLVAREZ, VIRGINIA FERNÁNDEZ CALLEJA, OLAYA FERNÁNDEZ FERNÁNDEZ, DANIELA FERNÁNDEZ FERNÁNDEZ, HUGO FERNÁNDEZ GARAY, PABLO FERNÁNDEZ GARCÍA, BEATRIZ

FERNÁNDEZ GARCÍA, TANIA FERNÁNDEZ LÓPEZ, CLAUDIA FERNÁNDEZ MARTÍNEZ, RODRIGO FERNÁNDEZ MARTÍNEZ, SARA FERNÁNDEZ PÉREZ, ALICIA FERNÁNDEZ PIÑEIRO, NEREA FERNÁNDEZ RIEGO, NATALIA FERNÁNDEZ RODRÍGUEZ, DANIEL FERNÁNDEZ RGUEZ. INMACULADA FERNÁNDEZ RODRÍGUEZ, LAURA FERNÁNDEZ RODRÍGUEZ, LUCÍA FERNÁNDEZ VALVIDARES, IRENE FERNÁNDEZ VIVERO, DAVID FERNÁNDEZ VIVERO, SANTIAGO FREIJE SAAVEDRA, LAURA GARCÍA MALLO, ÁNGELA GARCÍA RÍOS, JULIA GAYO GAYOL, MARTA GAYOL RODRÍGUEZ, PAULA GONZÁLEZ ALONSO, ELSA GONZÁLEZ FERNÁNDEZ, CELIA GONZÁLEZ GARCÍA, CELIA GONZÁLEZ GONZÁLEZ, ADRIANA GONZÁLEZ GONZÁLEZ. JUAN GONZÁLEZ GONZÁLEZ, LUCÍA GONZÁLEZ LÓPEZ, ADRIÁN GONZÁLEZ LÓPEZ, LETICIA GONZÁLEZ MIGUEL, LUCÍA GONZÁLEZ PÉREZ, DANIEL GONZÁLEZ RIEGO, ALEJANDRA IBARDIA LÓPEZ, MARÍA CAROLIN JAÑEZ SUÁREZ, PABLO JESÚS ÁLVAREZ, DIEGO LOMBARDÍA BASANTA, UXÍA LÓPEZ FERNÁNDEZ, CÉSAR LÓPEZ GONZÁLEZ, KEVIN LÓPEZ LÓPEZ, EVA MARÍN FERNÁNDEZ, MARÍA MARTÍNEZ CARRAL, INÉS MARTÍNEZ DÍAZ, CLAUDIA MARTÍNEZ RUBIO, LUCÍA MENÉNDEZ IBÁÑEZ, MARCO NIETO MENÉNDEZ, MATEO OVIES CASTRO, LORENA PÉREZ VALDÉS, JOSÉ ALBERTO REBOLLO PRIETO, SOFIA RENDUELES MARTÍNEZ, CARMEN RODRÍGUEZ DE LA FUENTE, SARA RODRÍGUEZ LAGO, ALBA RODRÍGUEZ MENÉNDEZ, NEREA RODRÍGUEZ RICO, JOSÉ RODRÍGUEZ SÁENZ DE MIERA, PAOLA RODRÍGUEZ VALBUENA, SERGIO RUBIO LÓPEZ, DANIEL RUBIO LÓPEZ, RAQUEL RUIZ NÚÑEZ. LUCÍA SUÁREZ CASTAÑO, CARLA SUÁREZ GARCÍA, NAZARET VALDUEZA BARRO, SARAY VEIGUELA PRADO, SARAH

VELÁZQUEZ ESCOBAR, IRENE

15 $\tilde{A}NO 2022 - N.^{o} 436$

Central Lechera Asturiana-Flor de Burgos amplía su gama de productos

Central Lechera Asturiana-Flor de Burgos amplía su gama de productos con dos nuevas referencias únicas en el mercado: Mozzarella con Orégano y Burrata Pesto. Dos opciones atractivas que los clientes podrán encontrar en los lineales.

Mozzarella con Orégano es una mozzarella diferente, que aporta sabor a tus platos porque el orégano está incorporado en la pasta hilada con la que se forma la bola de mozzarella. Esta nueva referencia completa la gama de mozzarellas actualmente compuesta por varias referencias: Mozzarella Clásica, Ligera y Sin Lactosa 100 g, Perlas de Mozzarella 125 g y Medallones de mozzarella 250 g. La nueva referencia se presenta en formato tarrina de 100 gramos.

Por su parte, Burrata Pesto es una nueva receta que incorpora pesto en su stracciatella convirtiéndola en una referencia innovadora y deliciosa. Una combinación única y diferente con un sabor típicamente italiano. Esta nueva incorporación completa nuestra gama de Burratas compuesta por las variedades Clásica y Trufa 150 g, y el formato Burratinas 200 g (4 unidades de 50 g).

El catálogo incluye dos referencias únicas en el mercado: Mozzarella con Orégano y Burrata Pesto







Larsa os desea ¡Feliz Navidad!

La marca felicita las fiestas navideñas a través de sus envases, además de homenajear a los pastos gallegos

a Navidad es una de las fechas más mágicas del año, sobre todo para ■los más pequeños de la casa. Estas fiestas son sinónimo de tradiciones que repetimos año tras año. Son fechas para las reuniones familiares, de amigos y para compartir la magia de la Navidad. Por eso, en Larsa queremos aprovechar estas fechas para felicitar las fiestas a través de nuestros envases, y homenajear a los pastos gallegos como parte esencial de nuestra historia y de la tradición gallega.

Además, poniendo en valor la importancia que tiene cuidar del medioambiente, desde Larsa queremos inculcar estos valores en los más pequeños con una dinámica para enseñar, a través de la experiencia, que reciclar puede ser divertido y bonito. El objetivo es usar los envases de yogur Larsa, dándoles así una segunda vida, para hacer una campana navideña que se convertirá en la protagonista de los árboles de Navidad. Toda la información, en la web oficial.





IV FERIA PROFESIONAL DE MAQUINARIA, AGRICULTURA Y GANADERÍA



www.cimag.gandagro.com

#cimag23 #gandagro23



















2022, un año marcado por el incremento de costes

Se va diciembre y con él se despide 2022, un año donde la normalidad, parece, ha vuelto para quedarse. Por lo menos en cuanto a la pandemia se refiere. Con el final de año toca hacer balance y poner de relieve algunos de los momentos más importantes. La pandemia ya ha quedado atrás, pero ahora toca lidiar con otro problema. Nadie duda de que 2022 ha sido el año del incremento de los costes de producción. Todos los sectores se han visto afectados por el aumento del precio de las materias primas y la energía, lo que ha repercutido en el balance de cuentas.

2022 también ha sido el año del paro en el transporte, que también afectó a la compañía y paralizó algunas de las cadenas de producción por la falta de materias primas. Desde el grupo se hizo todo lo posible para minimizar los daños y, por ejemplo, durante ese periodo, ASA no dejó de fabricar pienso ni de abastecer a los ganaderos.

A lo largo de este 2022, Central Lechera Asturiana SAT ha participado de manera activa en citas tan importantes como Agropec, la Feria Internacional de Muestras de Asturias (FIDMA), o las ferias de Vegadeo y Tineo, donde las ganaderías asociadas lograron numerosos reconocimientos. A nivel de comunicación, se han hecho infinidad de campañas comerciales y publicitarias con el objetivo de dar a conocer los nuevos productos y formatos. Todo ello se ha visto reflejado en *El Correo*, la publicación que se mantiene como nexo de unión entre los socios y la empresa.

En estos doce meses, Central Lechera Asturiana y sus participadas han recibido numerosos galardones. Por ejemplo, CAPSA FOOD logró por séptimo año consecutivo la certificación Top Employer, un sello que la acredita como una de las mejores empresas para trabajar. Además, según el estudio Brand Footprint 2022 elaborado por la consultora Kantar Worldpanel, Central Lechera Asturiana se convirtió en la tercera marca más elegida en España y la primera láctea.

Seguro que ha habido más, muchas más, pero en estas páginas hemos querido reflejar algunas de las noticias más importantes de este 2022 en las que la compañía ha sido protagonista.

Alberto Álvarez asume la presidencia de CAPSA FODD y ASA

Alberto Álvarez, presidente de Central Lechera Asturiana SAT desde principios de julio de 2020, fue nombrado en agosto 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 relevó a Bertino Velasco, anterior presidente de ambas sociedades durante cerca de trece años. 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.





ASA, 25 años al servicio del ganadero

La Sociedad Asturiana de Servicios Agropecuarios (ASA) cumplió en 2022 un cuarto de siglo de historia, una efeméride que quedó reflejada en la revista. ASA nació en 1997 por iniciativa de Central Lechera Asturiana SAT y La Cooperativa de Agricultores de Gijón con el fin de integrar y potenciar la producción de alimentos para el ganado de los socios de ambas sociedades, además de prestar servicios y productos para dichas explotaciones. Ambas sociedades contaban entonces con el 50% del capital. En la actualidad, la propiedad de ASA la ostentan tres socios: Central Lechera Asturiana SAT, que suma el 51% del capital; Corporación Alimentaria Peñasanta (CAPSA), con el 44%; y la Cooperativa Agropecuaria de Gozón, con el 5%. Alberto Álvarez es su presidente desde el pasado agosto.



Para entender lo que significa ASA solo hace falta ofrecer unos datos: fabrica alrededor de 170.000 toneladas de pienso al año (algo más de 13.000 al mes) que reparten con una flota de 37 camiones entre directos e indirectos, suma 120 empleados a los que hay que añadir los servicios externalizados que ofrece, y cuenta con once tiendas a lo largo de la geografía asturiana. Y todo con un único objetivo: ofrecer el mejor servicio al ganadero. Esa es su filosofía.

Comprometidos con el medioambiente

Central Lechera Asturiana mantiene su apuesta por la sostenibilidad. Por eso, en 2022 lanzó su nuevo brick neutro en carbono certificado por AENOR, donde el 100% del cartón procede de fuentes sostenibles acreditadas por FSC. Y es que el cuidado del medioambiente es una prioridad para Central





Lechera Asturiana. Ya a finales de 2021 puso en el mercado la primera botella cero emisiones netas igualmente avalada por AENOR.

Echando la vista atrás, la empresa logró en 2020 ser la primera con una estrategia de economía circular certificada, la primera empresa láctea residuo cero en todas sus fábricas y la primera empresa española neutra en carbono en todas sus fábricas, certificada en los tres campos por AENOR. Y en junio de ese mismo año logró ser la primera empresa láctea española en obtener la certificación B CORP por cumplir con los más altos estándares de impacto social y ambiental en el desarrollo de su actividad.

Asamblea e incremento de precios

El Grupo Central Lechera Asturiana (CAPSA, ASA, Aseagro, Clas Gestión y Biogastur) aprobó las cuentas en asamblea general donde se dieron a conocer los resultados del año anterior. Así, la compañía cerró 2021 con un récord de facturación, alcanzando los 824,9 millones de euros (811,4 en 2020), aunque su beneficio neto se sitúa en los 11,9 millones de euros frente a los 18,6 del año 2020, como consecuencia del impacto negativo que la subida de precios ha tenido en los resultados de las industrias de transformación participadas por el grupo (CAPSA FOOD, ASA y Biogastur).

Central Lechera Asturiana SAT, sociedad matriz del grupo, también incrementó el importe neto de su cifra de negocio cerca de un 4% respecto a 2020, hasta llegar a los 160,7 millones de euros (156,2 millones de euros en 2020), como consecuencia del incremento del volumen comercializado por sus socios (408,03 millones de litros) y del mayor precio medio de venta (0,375 euros/litro frente a los 0,367 euros/litro de 2020), que crece un 2,7% con respecto al año anterior. El resultado del ejercicio se mantiene en las mismas magnitudes que en 2020, arrojando un

AÑO 2022 — N.º 436



beneficio de 3,384 millones de euros, del cual se ha repartido un 30% entre sus socios.

El censo de la sociedad a cierre de 2021 lo integraban 1.012 socios activos y 5.720 socios excedentes, con una representación en el fondo social del 39,15% y el 60,85% respectivamente.

Nuevo portal ganadero

Después del verano fue la fecha elegida para el estreno del nuevo portal ganadero de Central Lechera Asturiana SAT. Con un nuevo diseño, la web es más intuitiva, con lo que resulta más fácil y rápida la navegación. Se presentó con varias novedades, entre ellas, la opción para que los ganaderos puedan introducir datos como celos o partos.

Optimizada la web para móviles y tablets, el portal 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 mamitis y secados, permitiendo consultar el historial de cada animal. El objetivo no es solo facilitar la labor de técnicos y ganaderos.





Encinta en rosa

El grupo central Lechera Asturiana mantiene su compromiso social y a lo largo de 2022 ha participado en varias iniciativas sociales. Una de ellas a través de la campaña «Encinta en rosa». ASA puso en marcha esta iniciativa junto con su proveedor habitual de plástico de silo, el Grupo Arnaldo Álvarez (ASPLA). Por cada bobina comercializada del film rosa en las tiendas de ASA se donaba un euro para la Asociación Española contra el Cáncer. Finalmente, y con la finalidad de contribuir tanto a la prevención como a la investigación del cáncer de mama, la empresa ha complementado las cantidades aportadas por los ganaderos hasta llegar a los 3.000 euros.



Alimentos Allinatios ASTURIAS

alimentosdelparaiso.es

Gobierno del Principado de Asturias



Agricultores y ganaderos tendrán reducciones fiscales excepcionales por la compra de gasóleo y fertilizantes

os agricultores y ganaderos españoles podrán acogerse a deducciones en el rendimiento neto del Impuesto sobre la Renta para las Personas Físicas (IRPF) por la adquisición de gasóleo agrícola y de fertilizantes, como medida excepcional para paliar los efectos del encarecimiento de los costes de producción.

En concreto, esta medida se contempla en la Orden del Ministerio de Hacienda y Función Pública, publicada el 7 de noviembre en el Boletín Oficial del Estado, por la que se desarrollan para el año 2023 el método de estimación objetiva del Impuesto sobre la Renta de las Personas Físicas y el régimen especial simplificado del Impuesto sobre el Valor Añadido.

El sistema de estimación objetiva agraria es el mayoritario entre los agricultores y ganaderos de España, al que se acogen voluntariamente cada año unos 850.000 declarantes.

Se trata de una medida excepcional para paliar los efectos del encarecimiento de los costes de producción Como principal novedad destaca la adopción de medidas excepcionales para paliar el efecto producido por el precio de los insumos de explotación en las actividades agrícolas y ganaderas, que incluyen la reducción del 35% del precio de adquisición del gasóleo agrícola y del 15% del de los fertilizantes.

Además, se mantienen los índices correctores aplicables al rendimiento neto minorado que se aplicaron excepcionalmente en la declaración de la renta de 2021 por piensos adquiridos a terceros y por cultivos en tierras de regadío que utilicen energía eléctrica.

Concretamente, se mantiene el índice aplicable a las actividades ganaderas que alimenten el ganado con piensos y otros productos para la alimentación adquiridos a terceros, siempre que representen más del 50% del importe de los consumidos. El índice único para todos los sectores ganaderos será del 0.50.

También se mantiene en los niveles de 2021 el índice por uso de electricidad para el riego, con una reducción de un 25% del rendimiento neto extensible a todos los regadíos.

Además, agricultores y ganaderos, al igual que el resto de contribuyentes que tributen en módulos, se beneficiarán de una reducción del rendimiento neto del 15% en 2022 y del 10% en 2023, frente al 5% en que se fija habitualmente esta reducción.





Tres ganaderías de Central Lechera Asturiana SAT, premiadas en un campeonato en Italia

Tres ganaderías asturianas socias de Central Lechera Asturiana SAT lograron galardones en el International Dairy Show de Cremona en Italia, un evento que congregó a numerosos ejemplares llegados desde España. Así, *Rompen Lulu-red*, de la Ganadería Agroartime y Alberto Medina (Gozón), se alzó con el subcampeonato en el campeonato de novillas Red Holstein, y finalizó segunda en la sección de terneras de 8 a 10 meses junior. Por otro lado, en la sección de novillas de 12 a 15 meses sénior, *Venturo Moovin Mahe*, de Casa Venturo, fue segunda.

Además de las secciones Holstein también se disputó el campeonato de pardas, con dos animales protagonistas: *Fontica Gominola Superstar*, de la ganadería asturiana José María Rodríguez Rodríguez, fue subcampeona en la gran final de terneras y novillas tras ganar la sección de novillas de 14 a 18 meses; y *Fontica Conga Johan*, de la misma ganadería, fue tercera en la final, tras vencer también en la sección de terneras de 10 a 14 meses. Hay que destacar que *Fontica Gominola Superstar* fue la gran campeona de terneras y novillas del Concurso Nacional de la Raza Parda 2022.

swissgenetics

El Cremona International Dairy Show, dedicado exclusivamente a la agroganadería, reunió más de 650 animales, entre los que se encontraban ejemplares de España y Portugal. El estadounidense Mark Rueth fue el encargado de juzgar las diferentes secciones.

En la gran final, España conquistó el podio con *Llinde Ariel Jordan*, de SAT Ceceño (Cantabria), que se proclamó gran campeona y campeona suprema de vacas. Este ejemplar, que ya ganó tres veces consecutivas el Campeonato Nacional, también fue la vencedora de su sección, vacas de seis años o más, y recibió el título de mejor ubre.

El Cremona International Dairy Show congregó a más de 650 ejemplares

> Las ganaderías Agroartime (derecha) y José María Rodríguez (izquierda), en el concurso de Cremona



AÑO 2022 — N.º 436

Cultura impulsa el Plan de Hórreos

Incrementa las ayudas para la restauración de estas construcciones y para definir sus nuevos usos

Asturias pondrá en marcha el primer Plan de Hórreos destinado a impulsar la restauración de esos elementos, además de para definir nuevos usos para los mismos. En el presupuesto de Cultura de 2023 se prevé la redacción del Libro Blanco del Hórreo, al que se destinarán 100.000 euros y el aumento, hasta 350.000 euros, de las subvenciones a particulares para la restauración mientras se mantienen las aportaciones a la Asociación Amigos del Hórreo y a la Fundación CETEMAS para continuar con el proyecto de almacén de piezas.

Además, entre las medidas recogidas en el plan está la restauración del hórreo de Vis, en Amieva, derrumbado en 2020, para la que se destinan 40.000 euros. Complementariamente, se crean dos nuevas líneas de ayudas destinadas a particulares y ayuntamientos para realizar intervenciones en bienes etnográficos en las brañas, para las que se reservan 50.000 euros en total.

En total, Cultura contemplan 1,2 millones para la restauración patrimonial de los que el prerrománico tiene asignado medio millón para afrontar intervenciones en la cripta de Santa Leocadia, Santa María del Naranco, San Pedro de Nora, La Foncalada y el proyecto de senda peatonal en el Naranco. Asimismo, se invertirán 300.000 euros para renovar la exposición permanente dedicada al prerrománico en el Museo Arqueológico de Asturias, mientras que otra de las novedades es la dotación de 50.000 euros para constituir la Mesa del Camino Primitivo de Santiago, que estará integrada por los ayuntamientos asturianos por los que discurre esta ruta, asociaciones jacobeas y el propio Principado.







RESERVA TU PLAZA
www.centrallecheraasturiana.e



«Me encantaría ser pregonero de la Semana Grande de Gijón»

José Ángel Leiras Periodista

ENTREVISTA

por PALOMA LLANOS

«Cuando estás trabajando y sales en pantalla la gente te reconoce; cuando dejas de salir es como si nunca hubieses existido, nadie te echa de menos» ace más de una década cambió la playa de San Lorenzo por la Gran Vía madrileña; el micrófono radiofónico, por las cámaras. El periodista José Ángel Leiras es, desde hace algunas temporadas, una de las caras más reconocidas del fin de semana en Tele 5. El pasado mes de octubre asumió un nuevo reto: coordinar el magazín *Fiesta* que presenta Emma García. Este gijonés vuelve todos los meses a su tierra para disfrutar de la familia y pasear a orillas del Cantábrico. Confiesa que es un enamorado de la Navidad y sigue escribiendo, cada año, la carta a los Reyes Magos, con una petición muy especial, ser pregonero de la Semana Grande de la ciudad que le vio nacer.



P. LI.— Otra temporada más vuelve a trabajar en un programa de fin de semana. ¿Cómo surgió la oportunidad de ser el coordinador de *Fiesta*?

J. A. L.— Me llamaron para trabajar como coordinador de actualidad en el programa del verano, y una vez se termina, comienzan a rediseñarlo. La dirección decide que, además de coordinar, debo llevar el peso de algunos temas en el plató. Se ha incorporado información de actualidad y me encargo yo de contárselo al público. Pero cada semana puede cambiar algo mi cometido porque el programa se va rediseñando conforme a los resultados de la cuota de pantalla; de ahí que en este momento esté más tiempo en plató de lo que en un principio se había pensado. La verdad es que estamos contentos, tenemos un 12% de *share*, somos la oferta televisiva más vista de las tardes del fin de semana.

P. LL.— Y vuelve a trabajar con Emma, tras haberlo hecho en *Viva la vida*. Le hemos escuchado decir en alguna ocasión que trabaja muy a gusto con ella...

J. A. L.— La verdad es que sí. Trabajé con ella durante dos años, es muy profesional, una compañera que nos pone las cosas muy fáciles a todos. Nunca te mete en compromisos y siempre está ahí para echarte una mano en lo que necesites. Sigue siendo muy fácil trabajar con ella. Además, creo que tengo una ventaja, tenemos un carácter muy similar, y eso también ayuda.

P. LL.— Ha pasado por distintas cadenas televisivas, ha trabajado con otras presentadoras, con Pilar García Muñiz, con Toñi Moreno, con Mariló Montero... ¿De todas ha aprendido algo?

J.A.L.— Por supuesto, la relación ha sido muy buena con todas. Mucha gente me pregunta si prefiero trabajar con Emma o con Toñi que con el resto y no sé qué decir. Con las dos tengo buenas sensaciones. Toñi tiene un carácter muy andaluz, muy distinto al nuestro, al del norte. Y del humor ya ni te hablo... Por eso digo que mi carácter es más parecido al de Emma que al de Toñi, pero he trabajado y trabajo muy bien con las dos. Con Pilar presenté hace ya diez años la versión diaria de *Gente* y también tengo muy buen recuerdo de la experiencia.

P. LL.—¿Cómo se lleva ser un rostro reconocible de la televisión?

J. A. L.— Pues lo cierto es que, en el día a día, ni te das cuenta. Además, una cosa es cierta: cuan-



«No hago radio porque nunca me han ofrecido nada lo suficientemente atractivo para volver, pero me encantaría regresar al medio»

do estás trabajando y sales en pantalla la gente te reconoce; cuando dejas de salir es como si nunca hubieses existido, nadie te echa de menos. Cuando estás trabajando en un programa como *Fiesta* la gente te reconoce, pero no de manera exagerada. A veces notas que se dan codazos y se dicen por lo bajo: «¡Eh, mira, ese es el de la tele!», pero lo cierto es que no resulta nada agobiante, es perfectamente soportable.

P. LL.— Acaba de mencionar la cuota de pantalla del programa. ¿Es muy estresante vivir pendiente del *share* y saber que de ese número depende la supervivencia del programa?

J. A. L.— Se vive con mucha angustia. Terminas el programa del sábado y el domingo, a primera hora, ya estás hecho un manojo de nervios hasta conocer el dato. El lunes la cosa empeora porque ya conocemos la audiencia minuto a minuto. Entonces, te pones a analizar el contenido de las cinco horas de programa para saber qué fue lo más visto, qué funciona y lo que no ha gustado. Es muy angustioso y, quien te diga lo contrario, miente.

AÑO 2022 — N.º 436

P.LL.— Pero, aun así, sigue apostando por la tele... **J. A. L.**— Sí, pero ojo, no hago radio porque nunca me han ofrecido nada lo suficientemente atractivo para volver, pero me encantaría regresar al medio... Cuando tú haces durante mucho tiempo una cosa, y apuestas por un medio concreto, te acaban encasillando. Pero lo reitero, me encantaría volver a la radio, el lugar donde comencé mi carrera de periodista.

P. LL.— Está usted en un canal ciertamente controvertido. ¿Hay tanta tensión dentro como parece?

J. A. L.— Sinceramente no. Las controversias la mayor parte de las veces se viven fuera. Dentro de la propia cadena no lo vivimos así. Hay personas que siempre buscan la polémica, pero a mí, lo mismo que a mis compañeros, no nos afecta. A pesar de que a veces llegan mensajes desagradables a mis redes sociales, procuro que no me afecten. Me hace mucha gracia la gente que critica el modelo de Tele 5. Es una cadena privada, tienes un amplio abanico de canales para elegir, si no te gusta, cambia de canal.

P. LL.— ¿Cada cuánto visita Asturias?

J. A. L.— Hasta hace dos años, solía venir cada dos meses más o menos. Pero mi madre estuvo delicada de salud y hace un año que soy tío de Valentina. Esas dos razones cambiaron mi escala de prioridades. Cada tres semanas, más o menos, vengo a Gijón. Valentina tiene ahora un año y, cuando son tan pequeños, en tres semanas el cambio es tremendo. Por eso intento venir cada muy poco tiempo, a disfrutar de mi familia; tanto es así que mis amigos dicen que apenas me ven. Vengo dos o tres días y se me pasan volando. Hay veces que paso más horas en el tren de las que invierto aquí... porque venir a Asturias sigue siendo complicado.

P. LL.— Bueno, en unos meses entrará en funcionamiento la variante de Pajares y parece que todo va a cambiar. Además, tenemos ya nuevas conexiones aéreas...

J. A. L.— Las conexiones aéreas con Madrid siguen siendo las mismas y los precios me parecen desorbitados. O coges los billetes con mucha antelación, o te dejas el sueldo. A ver a cómo vamos a poder sacar los billetes de tren... En definitiva, venir a Asturias cada tres semanas resulta ruinoso, pero no queda otra.



«Lo que más echo de menos en Madrid es el mar. Antes nunca lo había valorado»





28

P. LL.—¿Se echa de menos la tierra cuando uno vive fuera?

J. A. L.— Pues mira, lo que más echo de menos en Madrid es el mar. Antes nunca lo había valorado. Pero hace poco tuve que pasar una temporada en Gijón, acompañando a mi madre, y solía ir a dar un paseo por el Muro hasta La Lloca del Rinconín. Ese paseo a la orilla del Cantábrico me daba paz y tranquilidad. Nunca antes había valorado vivir tan cerca del mar. Ahora lo echo muchísimo de menos.

P. LL.— Sabemos que adora la Navidad...

J. A. L.— Sí, me encanta la Navidad, el ambiente, las luces, pasear por los puestos de los mercados navideños... Soy de los que creen en el espíritu de la Navidad. Es una época del año en la que todos estamos más felices, aunque también tiene su punto nostálgico, y eso es, en ocasiones, duro. Los anuncios televisivos contribuyen mucho a esa nostalgia. El otro día vi uno y me apetecía llorar, siempre son tristes... La nostalgia es buena, pero dependiendo del momento vital que estés atravesando, puede provocar dolor.

P. LL.— ¿Nunca le han ofrecido presentar el programa especial de las campanadas de Fin de Año? J. A. L.— Hice algo similar en Localia, en Madrid, hace años. Era una retransmisión en la que conectábamos con la Puerta del Sol. En Telemadrid también participé en algo parecido. Dos presentadores estaban en los balcones y yo en plena Puerta del Sol con la gente. Pero presentar el programa de las campanadas nunca me lo han ofrecido. Y que conste que me encantaría. En esta profesión te ofrecen proyectos que son premios y no te puedes negar a hacerlos.

P. LL.— Diga... ¿Qué otro «regalo» le gustaría que le ofreciesen?

J. A. L.— Pues voy a ser sincero: me encantaría ser pregonero de la Semana Grande de Gijón. Si te sientes asturiano, ¡y gijonés!, dar el pregón de las Fiestas Grandes de tu ciudad es un regalo maravilloso.



AÑO 2022 — N.º 436

CAPSA FOOD entra en el negocio de las mascotas con YowUp

Se trata del primer yogur con prebióticos especiales dirigido a perros y gatos

APSA FOOD, a través de su herramienta de Corporate Venturing CAPSA VIDA, se alía con DAIRYPET e invierte en la joven *start-up* española que ha sido premiada por el producto más innovador en la feria de referencia del sector Iberzoo Propet 2022. Gracias a este acuerdo, la empresa láctea se hace con el 10% del capital de la compañía propietaria de la marca YowUp, incorporándose a un nuevo negocio, la alimentación para mascotas, actualmente tendencia mundial de consumo, donde pretende poder seguir desarrollando su estrategia de la alimentación del futuro.

Los productos lácteos para perros y gatos de YowUp son pioneros en España y están pensados para complementar la alimentación principal de las mascotas —la alimentación seca—, aumentando así su palatabilidad. Un producto adaptado a sus necesidades, sin grasa, sin azúcar y sin lactosa. Sin grasa, porque uno de los problemas principales que tienen perros y gatos es la obesidad, sobre todo en entornos urbanos. Y sin lactosa y sin azúcar, porque tienen un tránsito digestivo diferente y no son capaces de digerirlos bien. Se trata por tanto de dar una nutrición adaptada que cumple además en este caso una funcionalidad, la de ser prebiótico. Según fuentes veterinarias, los prebióticos ayudan a la mejora del sistema digestivo y a una mejor absorción de los nutrientes que, en consecuencia, mejora el sistema inmunitario, una de las necesidades de mejora que necesitan nuestras mascotas.

«Tras el éxito de la puesta en marcha del producto a principios de este año, con esta ampliación buscamos incorporar socios estratégicos que nos ayuden a consolidar el modelo operativo y sobre todo nos permitan escalar el negocio, apostando fuerte por la innovación y la internacionalización, dos palancas claves para el futuro de una marca con gran proyección y que busca ayudar a crear una nueva categoría en el mercado del *pet food*, la de los lácteos. Porque como es natural, a ellos les van a encantar y además les van a sentar bien», señala Pablo Gómez, CEO y fundador de la *start-up* YowUp.

Por su parte, Rubén Hidalgo, director de Corporate Venturing CAPSA FOOD, asegura que «nuestra sociedad va a contar a futuro con unidades familiares de composiciones distintas a las generaciones anteriores. Podemos entender, desde los datos, la fuerte y creciente influencia de las mascotas en las familias. Nos sentimos obligados a poner el foco en su alimentación, porque también para las mascotas hay una evolución natural a la sostenibilidad, la salud y las cadenas de suministro justas. En nuestro camino a la alimentación del futuro, debíamos contar con el mejor equipo y la mejor propuesta para explorar esta evolución, sin duda YowUp es un formidable compañero de viaje».

Con esta inversión la compañía láctea se incorpora a un nuevo negocio, la alimentación para mascotas apostando por las cadenas de suministro sostenibles





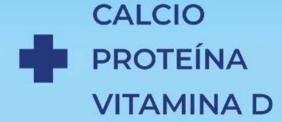




¡AHORA TAMBIÉN EN SEMIDESNATADA!



ORO
PARA TUS HUESOS
Y MÚSCULOS





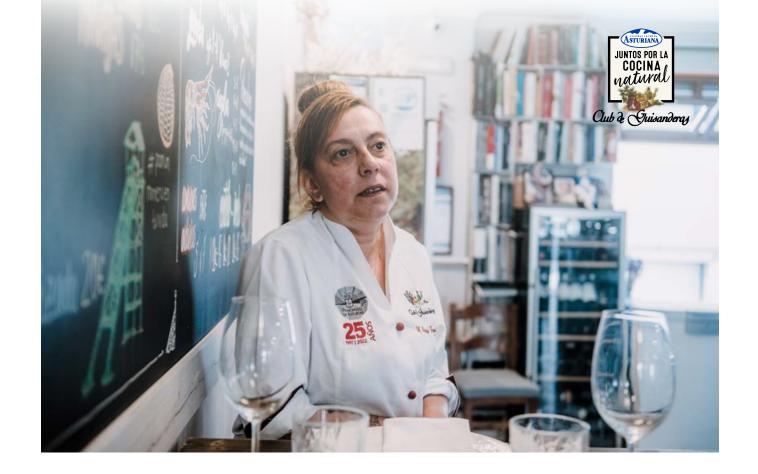
"Oro para tus huesos y músculos": Ayuda a mantener tu masa ósea y muscular.

"100% Vitamina D diaria": Valor de Referencia de Nutrientes en cada ración de 250 ml.

*IR: Ingesta de referencia.

**VRN: Valor de Referencia de Nutrientes. Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal).

BAJA EN GRASA Y SIN LACTOSA



«Mi cocina es de guisandera, pero con un toque personal, más moderno, más divertido»

María Antonia Fernández, Mary

Guisandera

ENTREVISTA

por JUAN NIETO

MESÓN EL CENTRO

Plaza Cupido, 33790 Puerto de Vega Teléfono: 985 64 85 67 A segura que el mar Cantábrico es su despensa. Pero también lo son las huertas de la zona occidental asturiana de las que se abastece para firmar esos fondos de guisandera de toda la vida. María Antonia Fernández, Mary, se encarga de los fogones del mesón El Centro, en Puerto de Vega, desde hace casi 30 años. Junto a José Ramón Pérez, Mon, su marido, forman un tándem que les ha llevado a tener presencia en las principales guías gastronómicas del país. Su cocina es de guisandera, pero con toques personales y divertidos. Una cocina que aúna calidad y tradición, pero con un toque moderno y una visión contemporánea adaptada a los nuevos tiempos.



J. N. – ¿Cómo comenzó su aventura en los fogones?

M. A. F.— Te diría que fue por necesidad. Llevamos en el mesón El Centro casi 30 años. En aquellos tiempos no teníamos trabajo y decidimos arrancar esta aventura. Generalmente, estos negocios de hostelería son familiares y pasan de generación en generación, pero en este caso no fue así. Hace casi tres décadas arrancamos con este proyecto en Puerto, en mi pueblo. No estamos en primera línea de playa y tuvimos que pelear mucho. Nací en Puerto de Vega, conozco el mar, este es mi trozo de Cantábrico y tenía claro que de hacer algo tenía que ser aquí porque lo conozco. Mis vecinos son marineros, son agricultores, y trabajo lo que conozco.

J. N.— ¿Se puede decir que es autodidacta?

M. A. F.— De cocina sabía lo que cocinaba en casa, lo clásico. Sabía hacer patatas bravas, croquetas, revueltos... Bueno, también soy la reina de los libros y los cursillos y al final te llama un poco la curiosidad y vas probando cosas y platos diferentes. Fue un proceso de aprendizaje poco a poco.

«Nací en Puerto de Vega, conozco el mar, este es mi trozo de Cantábrico y tenía claro que de hacer algo tenía que ser aquí porque lo conozco»



J. N. – ¿Qué cocina hay en el mesón El Centro?

M. A. F.— Sobre todo pescados y mariscos. Soy Cantábrico. Mi zona es ese trozo de Avilés a Burela. Tenemos una clientela bastante fija y trabajamos con lo que entra en las lonjas cada día. Tenemos una cocina de temporada. Por ejemplo, el chipirón yo solo lo tengo en julio y agosto, que son los meses en los que se pesca día a día. Ahora se trabaja el percebe, el oricio... Vamos trabajando en función de la época que sea.

J. N. – ¿Qué tiene María Antonia de guisandera?

M. A. F.— Mi cocina es diferente. Yo la hago más divertida, o eso pretendo, pero un plato, sea el que sea, siempre se empieza por un fondo y eso es de guisandera. Es el fondo de verdad, que lleva una elaboración y donde no existen las pastillas de caldo. Para hacer ese fondo se necesita una cocina de fuego lento, la de siempre. Después ya cada uno le da su toque personal, su toque divertido. El principio de toda cocina es de guisandera. También soy muy amante de la cocina de aprovechamiento, que es algo que también define a las guisanderas. La cocina real es de guisandera, es de echar horas y horas, es de pochar, de tranquilidad, de respeto al producto.

J. N. – ¿Con qué proveedores trabaja?

M. A. F.— Todo local. Siempre trabajamos con productos de temporada y con productores de la zona. Intentamos que los clientes sepan a qué huele, por ejemplo, un tomate, o los arbeyos. Aquí respetamos mucho el producto, queremos que el cliente sepa a qué sabe cada cosa.

J. N.— Hablemos del Club de Guisanderas. ¿Cuánto tiempo lleva en el colectivo?

M. A. F.— Dos años. Me dieron la acreditación el año pasado porque tuvo que aplazarse a causa de la pandemia. María, de El Fartuquín en Oviedo, y yo, somos las últimas en ingresar en el Club de Guisanderas de Asturias. Para entrar te tiene que proponer alguien que ya esté dentro y en mi caso fueron Ramona, de Casa Belarmino, y Tinina, de Casa Fabián. Este año se conmemora el 25 aniversario del Club y estamos preparando diferentes actos.

J. N.— Si alguien viene al mesón El Centro, ¿qué va a encontrar?

M. A. F.— La carta varía cada día porque depende del pescado y marisco que entre en lonja. Después hay cosas que nunca faltan. Desde el solomillo hasta un tataki, pasando por el steak tartar o el pulpo de aquí. Yo creo que hacemos una cocina clásica a la que le damos nuestro toque personal.

J. N.— Cuando arrancó con este proyecto, ¿pensaba que llegaría hasta donde está hoy en día?

 $\tilde{\text{ANO}}$ 2022 – N. $^{\circ}$ 436

M. A. F.— No, en absoluto, ni en los mejores sueños. Uno de los premios que recibimos fue el Bib Gourmand de la Guía Michelín y cada vez que lo veo me digo: «Pero si es mío, es mío». Y después, estar en el Club de Guisanderas es algo muy importante como cocinera, como mujer. Yo es que soy un poco rara (*risas*). Y le cuento: me pasé muchos años sin ponerme la chaquetilla porque decía que no era cocinera, que era manipuladora de alimentos.

J. N.— Estos reconocimientos le dan prestigio al negocio, ¿verdad?

M. A. F.— Sí, claro. El Bib Gourmand es un premio que reconoce la calidad y el precio. Tienes un menú de 35 euros con siete platos. Y después, estar en el Club de Guisanderas es un reconocimiento a la cocina que haces y que te da seguridad y confianza para seguir. Además, significa que lo que haces está bien y que te lo reconozcan es importantísimo.

J. N. – ¿Cómo definiría la gastronomía de Asturias?

M. A. F.— Para mí el norte es donde se guisa, el centro donde se asa, y el sur donde se fríe. Así es España gastronómicamente hablando. Eso sí, la despensa de Asturias es genial y encaja muy bien con todo. Aquí tenemos productos de muy alta calidad.

J. N. – ¿Qué platos le gustan a María Antonia?

M. A. F.— Normalmente los últimos. Mi fuerte no son los postres, pero hago una tarta de queso Gamonéu muy rica que llevamos a Madrid Fusión y tuvo mucho éxito. Pero donde esté un buen tomate con aceite y sal que se quite lo demás. No necesito nada más, me gusta la cocina sencilla y que el producto sepa a producto.

J. N. – Además de usted, ¿quién está detrás del mesón El Centro? M. A. F.— Somos seis: tres en cocina y tres en sala. En verano aumentamos porque se incrementa el trabajo. En cocina estamos Sara, mi hija, Eli, mi adoptada (*risas*), y yo. Sara lleva conmigo desde los 18 años y ahora tiene 31. Y Eli está con nosotros desde hace tres años. Mi hija es mejor guisandera que yo en olla, en potes; y Eli es mejor guisandera que yo en asados. Las dos son muy buenas. Cada una tiene su especialidad. Eli es muy buena en fondos, en asados, carnes..., hace unos fondos muy potentes, oscuros. Y Sara es la reina de las verduras y muy buena en guisos como lentejas o callos y en marinados y acompañamientos de pescados. Son diferentes y se complementan muy bien. Y en sala están Mon, Óscar e Irlia. Esto es un 50% entre cocina y sala. Ellos son los que atienden a la gente, los que recomiendan, los que proponen los vinos..., sin ellos la cocina no sería nada. En el mesón El Centro somos seis personas bien coordinadas donde la cocina no es nada sin la sala, y viceversa.

J. N.— ¿Ahora ya tienen a quien proponer para entrar en el Club de Guisanderas?

M. A. F.— (*Risas.*) Algún día. Sería bonito.



«Estar en el Club de Guisanderas es un reconocimiento a la cocina que haces y te da seguridad y confianza para seguir»





Desde Central Lechera Asturiana y de la mano de las Guisanderas, ¡Feliz Navidad!

as Guisanderas llevamos décadas velando por la cocina tradicional asturiana. En nuestros restaurantes utilizamos ingredientes naturales y de aquí. Por eso elegimos Central Lechera Asturiana, por su calidad y por el trabajo de los ganaderos que protegen esta tierra. Cocinar con los mejores productos es la forma más sincera de mimar a los nuestros, especialmente en Navidad.

Cada Navidad y en cada familia, alguien se convierte en una guisandera y cocina para que todos disfrutemos alrededor de una mesa.

Feliz Navidad a todos y, especialmente, a quien cocina.



AÑO 2022 – N.º 436



El rey del culín de sidra

Salvador Ondó se convierte en el echador de sidra más laureado tras conquistar su quinto campeonato de escanciadores de Asturias

Leva cinco títulos y promete «seguir peleando por más». Nadie en Asturias suma más campeonatos que él y nadie en la historia de los regionales puede presumir de haber logrado el triunfo en un mismo año en los tres grandes: el Festival de la Sidra de Nava, el Festival de la Manzana de Villaviciosa y la Fiesta de la Sidra Natural de Gijón. Se trata de Salvador Ondó, que el pasado mes de noviembre conquistó un nuevo entorchado convirtiéndose así en el echador de sidra más laureado de la historia del campeonato de escanciadores de sidra de Asturias. Con este quinto título rompe además el empate a cuatro campeonatos que mantenía con el gijonés Pablo Costales. «Es increíble», dice Ondó.

Tras Salvador Ondó, el podio del campeonato de Asturias de 2022 se completó, por este orden, con Jorge Vargas, de la sidrería La Montera Picona de Ramón (Gijón), y Wilkin Aquiles, de La Avenida (Gijón). Se da la circunstancia de que el podio está compuesto por tres campeones de Asturias, lo que deja claro la dificultad de alzarse con el título en el circuito. «Para mí es un orgullo», indica Ondó sobre un triunfo que le hace especial ilusión «por lo complicado del circuito y por el esfuerzo que supone lograr el objetivo». El campeonato de Asturias estaba formado este año por 17 pruebas, de las que Ondó se llevó nueve, récord también en el circuito.

Salvador Ondó, maestro de escanciadores, logró su primer título en el campeonato regional en 2014



A Salvador Ondó, que nació en Malabo y llegó a Asturias en 1995, le fascinan la cultura asturiana, la sidra y la tonada

Lograr el título no es sencillo. Detrás hay muchas horas de trabajo. Y es que Ondó, que nació en Malabo (Guinea Ecuatorial), entrena casi todos los días después de su jornada laboral. «Hay que practicar, echar sidra, medir tiempos, pulir detalles», explica. Sobre el secreto para echar el mejor culete, el guineano apunta como clave «estirar el brazo y lograr cortar el chorro arriba, en la botella. El estilo es casi lo más importante».

Ondó, maestro de escanciadores en Tierra Astur, ya ha asimilado el triunfo. Pero quiere más. «¿Por qué lo voy a dejar ahora que estoy arriba?», se pregunta. Por eso, no duda y asegura que participará en el campeonato de Asturias del año que viene, aunque es consciente de que repetir título será complicado. «Hay mucha competencia y echadores muy buenos», subraya Ondó, que defiende una especialidad profesional para el escanciador dada su importancia para el buen trato de la sidra.





Los inicios en el Principado

Salvador Ondó llegó a Asturias a los trece años con su madre y hermana. Fue un 5 de noviembre de 1995, una fecha que tiene marcada en su mente. Después de casi tres décadas, este maestro escanciador está «plenamente integrado» en la región. Tanto que «estoy estudiando tonada. Me fascina la cultura asturiana, la sidra, soy una persona muy activa que no puede estar parada, voy incluso a concursos de tonada», señala. Y es que además de trabajar y sacar tiempo para acudir a los concursos, Ondó, como maestro escanciador, imparte cursos de formación a las futuras promesas de los echadores de sidra. «Es importante que sepan escanciar bien la sidra», sostiene.

Su idilio con la sidra comenzó poco a poco hasta que en 2010 decidió dar el salto y competir en el campeonato regional. En 2014 logró su primera victoria en Nava, primer título de un palmarés histórico que se cierra este año con su repóquer de triunfos en el campeonato regional, algo que le confirma como uno de los grandes echadores de sidra de la historia. En esta nómina también figuran escanciadores de la talla de Pablo Costales, Wilkin Aquiles, Jorge Vargas, Tino el Roxu o Constantino Ovín.

Ondó es maestro escanciador, imparte cursos de formación y defiende la especialidad profesional para el echador de sidra

AÑO 2022 — N.º 436

El crecimiento del seguro, también en las líneas pecuarias

Nuestro sector productor —agrario y pecuario— comenzó el año 2022 consciente del escenario habitual de riesgos y circunstancias capaces de alterar su día a día, bien porque son situaciones recurrentes en los últimos años (como fenómenos meteorológicos extremos efecto del cambio climático) o porque forman parte del trabajo diario de sus explotaciones, como los accidentes o las enfermedades del ganado. Riesgos, graves y habituales, para los que el sistema español de Seguros Agrarios es una baza eficaz, porque solo el seguro agrario ofrece a nuestros agricultores y ganaderos la posibilidad de mirar al futuro con confianza, sabiendo que tienen una nueva oportunidad tras un siniestro grave.

Lo que, probablemente, no imaginaron el pasado 1 de enero es que un conflicto bélico en territorio europeo alteraría tan profundamente su día a día, tensionando la economía y aumentando la incertidumbre de todo nuestro sector primario. Por ello, la seguridad y confianza que otorga contar con una póliza de seguro es una cuestión que se valora cada vez más, y por lo que las cifras de aseguramiento crecen de manera continuada.

Vacuno Reproductor: aseguramiento en alza

El año 2021 se cerró con más de 1,6 millones de ejemplares asegurados, lo que se traduce en una cifra altamente importante: 1.870 millones de euros en capital asegurado y —aproximadamente— el 50% del valor asegurado en el total de líneas de seguros pecuarios. Es decir, una importante porción de toda la producción ganadera española, y de nuestra economía más vital, la que vertebra el medio rural y aporta alimentación de calidad a todos los rincones del país.

Las cifras de 2022, en la línea del seguro de Vacuno Reproductor, a pocas semanas de cerrar el ejercicio, son positivas, y ya rozan los 1,3 millones de animales asegurados, con un crecimiento cercano al 1% respecto al aseguramiento del año pasado, empujadas por la contratación de seguros en regiones como Galicia o Cataluña (un 3% más de animales asegurados) y Castilla y León, donde se supera un 6% respecto a 2021. Se mantienen las cifras en importantes áreas ganaderas como es Asturias que, por el momento, ha superado las 2.000

pólizas, que dan cobertura a cerca de 140.900 animales y alcanzan casi los 170 millones de capital asegurado. Además, el número de cabezas aseguradas registra crecimientos en otras regiones, como Baleares, Castilla-La Mancha, Comunidad Valenciana, Madrid, Murcia o País Vasco.

Puesta la lupa sobre la principal zona productora, Galicia, destaca el aseguramiento de 2022 con un 2,92% más de vacas aseguradas en la línea de vacuno de producción y reproducción, hasta superar los 378.000 ejemplares, lo que se traduce en más de 500 millones de euros de capital asegurado con cobertura del sistema español de Seguros Agrarios, y ya muy cerca —a falta de la parte final del año, tradicionalmente de alta suscripción y renovación de las pólizas de seguro— de los 580 millones de euros totales de 2021.

Este crecimiento sigue la velocidad constante de crecimiento que se observa en el largo plazo. De cumplirse las cifras alcanzadas en 2021, la línea de seguro de vacuno de reproducción y producción superará en casi un 45% el número de animales asegurados respecto a 2012, con un capital asegurado un 63% superior. Una clara muestra de la utilidad y eficacia del seguro.

Mejoras en el seguro de vacuno de producción y reproducción

Entre las novedades más relevantes que se introdujeron para el Plan 2022 en el seguro de ganado vacuno de producción y reproducción destacan las mejoras en la garantía de pérdida de calidad de la leche, aumentando la indemnización por incremento de células somáticas en el tanque y permitiendo renovar el seguro a explotaciones con cualquier media geométrica.

Además, el Plan 2022 facilita a más ganaderos el acceso a la garantía de crías. Todo ello sin olvidar que a partir del Plan 2023 entrará en vigor para los seguros de ganado la subida de 10 puntos porcentuales en la subvención base, anunciada por ENESA para compensar la difícil coyuntura económica que vive el sector.

En este clima de incertidumbre que vivimos hoy en día, contar con un seguro que contribuya a garantizar la viabilidad económica de las explotaciones se antoja como una herramienta muy útil para la gestión de los riesgos no controlables por los ganaderos.





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

agroseguro

• AXA SEGUROS GENERALES • MGS SEGUROS Y REASEGUROS S.A.



OFICIOS

Un artesano del oro negro

Francisco Garzón elabora desde su taller en La Manjoya piezas con azabache asturiano

a vida de Francisco Garzón siempre ha estado vinculada a la artesanía y a la orfebrería. No en vano es uno de los pocos artesanos que todavía dan forma desde cero al azabache. Nació en Ponferrada, aunque con nueve años se fue a vivir a Asturias, donde cursó los estudios. Tras un periplo de doce años que le llevó por México y California, en 1988 decidió asentarse en Asturias —donde tiene su taller, Arkemia— y dedicarse por completo a crear piezas con azabache. Además de trabajar con el llamado oro negro, Garzón también trabaja con otros materiales como lapislázuli, malaquita, topacio, ágatas, entre otros. Cuenta, como dato curioso, que es de los pocos que posee un carné de artesano de la época de Franco, que expedía por aquel entonces el sindicato.

Aunque ya conocía el mineral, en una visita a Oles conoció a Tomás, el último minero del azabache. «Le compré Francisco Garzón comercializa sus elaboraciones a través de su tienda virtual <www.arkemia.es> y en las ferias

unos cuantos trozos y pedazos de azabache y en casa empecé a jugar con él, a hacer algunas cosas», dice. Anteriormente, en sus años por México y Estados Unidos había trabajado con ámbar y coral negro, pero el azabache, asegura, «es un mineral muy frágil, delicado». El punto de inflexión fue en el 2000, año en el que este artesano dio un paso hacia adelante y montó su propio taller en La Manjoya.







Garzón se declara autodidacta, aunque «he aprendido de varios maestros, y no porque me dieran clases o cursos, sino por fijarme en cómo lo hacían», explica. Pertenece a la Asociación de Azabacheros de Asturias, Acebache, y desde este colectivo trata de mantener una profesión que, como tantos otros oficios, corre el riesgo de desaparecer. «Somos muy pocos los que trabajamos el azabache desde cero, pero resistimos», argumenta Francisco, mientras sostiene en su mano un puñado de piedras de azabache.

Forma de trabajar

Para crear una pieza, Garzón sigue un mismo patrón. Elige la piedra en función de lo que quiere hacer. «Me gusta trabajar las piezas desde cero, viendo lo que me sugiere; después en una hoja intento plasmar lo que quiero hacer», indica. Y así, tras un proceso de saneado y pulido del azabache, este artesano crea la pieza con sus manos y ayudado de apenas un puñado de herramientas.

Pendientes, colgantes, broches y manos, entre otras, son las creaciones que más vende Francisco Garzón. Lo hace a través de las ferias, aunque cada vez acude a menos. «Solemos ir a la de Porrúa, que es de las mejores», subraya. Además, comercializa sus productos a través de su tienda *on-line* ubicada en la web www.arkemia.es>. También cuenta con redes sociales (Facebook e Instagram) donde expone sus elaboraciones. «Es un goteo de ventas», indica Garzón, que cree que «el azabache es una piedra valorada y apreciada».

Artesanos del azabache como Francisco Garzón quedan pocos. Lo cierto es que «trabajar con este mineral no es sencillo. Puedes estar trabajando con una pieza y que al final se te rompa», indica. Además, otro de los hándicaps con los que tienen que luchar estos artesanos es la escasez de azabache. «Nos nutrimos del mineral que existe en las escombreras, donde te puedes encontrar piedras buenas, pero también malas», señala Garzón, que añade que hace tiempo desde el colectivo le pidieron al Principado la explotación de una mina en Oles, pero no llegó a fructificar. «Sería una manera de mantener este oficio», sentencia.

El azabache y Asturias

Este mineral es conocido por muchos como el auténtico oro negro de la corteza terrestre asturiana. Y es que este material fósil de origen vegetal, que se localiza en muy pocos puntos del planeta, aflora en Asturias, concretamente en la zona de la costa de Villaviciosa. Estos afloramientos, cuyo sustrato geológico se forja en el periodo jurásico, hacen que el azabache asturiano tenga la consideración de ser uno de los mejores del mundo. «Hay azabache de fuera, pero el asturiano es de mucha calidad», explica Garzón. Nadie duda de que el arte de los azabacheros es sinónimo de patrimonio histórico y cultural, y una seña de identidad de los oficios artesanales asturianos.

Además de azabache, Garzón también trabaja con ámbar, coral negro y otros materiales como lapislázuli, malaquita, topacio y ágatas



AÑO 2022 – N.º 436









UN CENTENAR DE GANACEROS CANTABROS VIS LA CENTRAL















Nada cambia, o casi

HEMEROTECA por CARLOS B. VIÑUELA

chando la vista atrás, hasta el año 1990, y repasando las informaciones de *El Correo*, cabe concluir que tampoco ha cambiado tanto el panorama. O sí, depende de la página. O de la frase

Para apuntalar la primera opción, la de que todo es básicamente lo mismo, vale con repasar algunos de los extensos informes que se publicaban para informar al socio. En uno de ellos se apuntaban las tendencias del mercado: cada vez más envejecido; cada vez más hogares pero con menos miembros, lo que aconsejaba el desarrollo de embalajes de menor formato; creciente automatización de los hogares; primacía de la calidad por encima del precio; la salud y la naturaleza como factores de atracción de un número creciente de consumidores...

Para respaldar la segunda opción, esa que nos hace creer que sí que han cambiado las cosas en estos 32 años que han pasado desde la publicación de aquellos «correos», pues puede que baste una frase extraída del mismo artículo que todo lo anterior, y la forma en la que se habla de la creciente segmentación del mercado. «Las prioridades de un vividor difieren de las de alguien obsesionado por la salud». Eso dicho sin atisbo de reproche al vividor.

En medio de ese cambio cultural, y a la espera de lo políticamente correcto, Central Lechera Asturiana seguía creciendo. En febrero, *El Correo* explicaba el funcionamiento de las nuevas instalaciones de recepción y tratamiento de la leche. Hasta finales del año anterior, la entrada y los primeros tratamientos del producto se hacían

El equipo ciclista, ya denominado CLAS Cajastur, afronta desde 1990 sus mejores años

de forma manual. La automatización de procesos había comenzado en el año 1985, pero el casi millón de litros diarios de finales del 89, con picos de hasta 1.300.000, justificaba con creces la inversión en la mejora y sustitución de equipos.

Ya se realizaban de manera automatizada la descarga de cisternas, la limpieza, el pesaje y el muestreo automático, el almacén de leche cruda, el proceso de higienización a través de dos líneas, la separación y el almacén de nata cruda.

La calidad del producto era, por aquel entonces, el arma con la que Central Lechera Asturiana afrontaba «la dura competencia». Otra similitud. Y aquí, a la hora de fijar metas, la política de la empresa era bastante ambiciosa: «el objetivo es conseguir la calidad total».

El sector seguía en crisis: se preveía la desaparición de diez mil explotaciones a causa de la reconversión en marcha. Similitud. «Baja el consumo de leche en España y sube el de sus derivados».

En mayo, *El Correo* informaba de que la empresa tenía ya veinte delegaciones distribuidas por toda España, que cubrían la práctica totalidad del territorio nacional. Y donde no se llegaba con medios propios, se hacía a través de convenios con distribuidores independientes. Madrid, Sevilla, Valencia,

Barcelona, Zaragoza, Palma, Málaga, Oviedo, Coruña, Vigo, León, Valladolid, Lugo, Ponferrada, Orense, Cádiz, Alicante, Albacete, Almería y Murcia ya tenían la bandera de Central Lechera Asturiana ondeando. Metafóricamente, claro.

La marca crecía, en parte subida a la bicicleta. Con el año 90 llegaba la ascensión a la cumbre del ciclismo del equipo de la empresa, ya denominado CLAS Cajastur. Hablar de Iñaki Gastón y Fede Etxabe era poner al CLAS en la élite. El primero había ganado etapas en la Vuelta y la Clásica de San Sebastián. El segundo, había cruzado la meta primero en la etapa de Alpe d'Huez en el Tour del 87. Poca broma.

La expectación y la esperanza con las que la escuadra asturiana afrontaba la segunda temporada de Juan Fernández como director deportivo y su primer gran asalto a la élite del ciclismo profesional se tornaron en grandes satisfacciones. Iñaki Gastón ganaba la Semana Catalana, Fede Etxabe la Vuelta a Galicia. Y, aquí viene lo bueno, firmaba el quinto puesto tanto en la Vuelta a España como en el Giro de Italia. Con estos resultados, el CLAS Cajastur conseguía los puntos necesarios para participar en el Tour de Francia al año siguiente.

No fueron las únicas buenas noticias del año. En tiro al plato, el equipo de la central conseguía el tercer puesto en el torneo internacional Príncipe de Asturias. Y en la ganadería Casa del Cubano, en La Garba, Grado, asistían al parto triple de una vaca. Tanto madre como crías superaron el trance. Las crías eran de vida, se ve.

AÑO 2022 - N.º 436

Anuncios breves

AVISO IMPORTANTE

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

SE 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.

SE VENDE

Se vende dúplex en la calle Caveda de Oviedo, de 150 metros cuadrados, 4 habitaciones, 4 baños, cocina nueva y totalmente amueblada, salón-comedor grande, galería que da a la calle Caveda. La habitación principal cuenta con vestidor y baño completo. Garaje (en edificio anexo) y trastero en el propio edificio. 679 345 423.

Se venden ocho derechos de pago único. Zona de Tineo. Llamar a partir de las 20.00 horas. 985 929 411.

Se venden tejas árabes seminuevas y bolas de silo. 679 641 561.

Se venden dos mesas industriales de acero inoxidable, una de ellas tiene fregadero. 689 375 214. Se venden novillas y vacas frisonas con carta y ADS próximas al parto. Se vende autocargador Magal con documentación e ITV; se vende segadora hileradora Rapid Suiza. Todo en buen estado. 689 791 744.

Se vende carro volquete de ruedas de goma, se puede adaptar para remolque de tractor fácilmente cortándole la cazuaya. Precio negociable. 696 687 395.

Se venden dos pastillas de contrapeso originales de John Deere nuevas para tractores de la serie 20 o 30, con llanta de 38. Son pastillas traseras, pesan 55 kilos cada una y vienen preparadas para poner otras por encima. Se vende una jarra de tiro original de John Deere serie 6000 homologada. 646 932 559.

Vendo autocargador JB. Con documentación. Pala trasera de doble efecto. Tres puntos de ordeño marca Westfalia. 660 833 655.

Se venden rollos de hierba seca, silo y alpacas. Zona Muros de Nalón. 609 400 057. Se venden seis jaulas de gallinas de 4 departamentos cada una para 8 gallinas. Están todas equipadas y en buen estado. Se venden por separado o juntas. Zona Occidente de Asturias, Navia. 628 449 706.

Se vende ordeño directo marca Westfalia de 4 puntos, todo en buen estado. Se vende completo y funciona perfectamente. Se vende por cese de actividad. Envío fotos y atiendo whatsapp. Para más información: 610 346 446.

Se vende rotovator marca Agrator, reforzado, de 1,90 de trabajo, con paletas, nuevo. Precio: 1.350 euros. Se vende arado marca Aranzábal de dos rejas con pegaderas y volteo automático. Es grande y está a estrenar. Precio: 950 euros. Se vende arado marca Amodo de dos rejas y volteo automático. En muy buen estado. Se vende por no usar. Precio: 350 euros. Zona Navia. Preguntar por José. 676 422 015.

Se vende cordero de raza Suffolk de seis meses. Zona Las Regueras. 696 519 606. Se vende filtro de leche. Como nuevo. Zona Carreño. 649 105 227.

Se vende casa de 230 metros para entrar a vivir, con calefacción. Se venden tres bajos, uno con acceso a otra vivienda y huerta de 800 metros. Y una finca de 50.000 metros con agua y cuadra y con buen acceso a maquinaria. Se vende junto o separado. Se venden otras dos fincas, una de 36.000 metros con agua y cuadra; y otra de 24.000 metros con agua y cuadra de 125 metros. Buen acceso a maguinaria. Zona Pola de Lena. 616 343 706.

Se vende Karcher industrial funcionando perfectamente. 689 375 214.

Se venden dos sofás y una mesa de centro de salón por 100 euros. Los sofás están en buen estado, son de color verde y ambos de dos plazas; siempre se protegieron con una funda de tela por lo que están en buenas condiciones. Se venden por traslado y cambio de sitio. Zona Luarca. 685 356 887.

Se vende volvedora, amaralladora, hileradora para máquina de segar Alfa. Sin uso. Impecable. 677 825 966.

Se vende caldera de gasoil Hergom. Piezas nuevas y seminuevas para recambios. 647 182 559. Se vende piso en Los Campos (Corvera) de tres habitaciones, salón, cocina, un baño y garaje. Opción de compra de trastero. Se vende habitación en muy buen estado de dos camas, armario, mesita y sinfonier. Se vende lavadora y nevera combi en muy buen estado. Zona Corvera. 655 840 728.

Se vende estufa de gas con regulador; se venden puerta y ventanas de aluminio y tres ventanas de madera de castaño; se venden cactus de jardín y una mesa pequeña auxiliar de salón. Se vende una finca en La Cruz de Illas de 900 metros. 610 042 847.

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

Se vende remolque para tractor con tractor y basculante, paneles laterales incluidos. Con documentación, como nuevo, tanto estructura como caja, sin uso prácticamente. Se vende por jubilación. Precio a convenir. Zona Cangas del Narcea. 675 386 778.

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



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

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 tractor John Deere 1640 y sala de ordeño de ocho puntos con pulsadores electrónicos. Por cese de actividad. Económico. Zona Occidente de Asturias. 630 278 646.

Vendo bicicleta infantil en buen estado. Precio 75 euros. 610 462 445. Se vende carretilla elevadora Mitsubishi, envasadora al vacío industrial y embutidora eléctrica. Todo en buen estado. 689 375 214.

Se vende hierba seca en bolos de este año. Zona Carreño y Corvera. Teléfono: 609 409 492. Whatsapp: 646 269 896. Se venden cuatro corderas suffolck de cinco/seis meses con madres que paren bien.
Preguntar por César.
A 6 km de Grado.
666 631 150.

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.

Tu publicidad, en El Correo



AÑO 2022 – N.º 436

Pasatiempos

ADIVINANZA

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

En el campo me crié, atada con verdes lazos, y aquel que llora por mí, me esta partiendo en pedazos.

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

Los ganadores del sorteo entre los acertantes de la adivinanza aparecida en el número 435 de *El Correo* son:

Leonor Cobrana López (Valle del Lago - Somiedo)

Mariana García Menéndez (Oviedo)

Solución 435: El caracol

DE BERNA, CA- PITAL DE SUIZA	₹	DOMINIO DE FINLANDIA	[₹	ABREVIATURA DE CABINET	₹	DESCENSO,	₽	
						DISMINU-		SERPIENTE
DESVÍO DE		CELEBRÁIS CON		PERCIBA POR		CIÓN		AMERICANA
UNA NAVE		RISA ALGO		LOS OJOS				
- ≽		٧		\ \		AL REVÉS,	→	\ \
						BARIO		
						HOMBRE MECÁNICO		
						WIECANICO		
MEDIA REJA	→		BEBEDOR	→		V		
JUNTARÁ			ABREVIA					
L _{>}			₩		COMPOSI-			
					CIÓN LÍRICA	>		
					ACUDIRÍAN			
					ACUDIRIAN			
NOMBRE DE	*			ACUDÍA	→			
LA LETRA S				ACODIA				SOBRADO,
NAIPE VA-				HIJO, EN				MUY
LIOSO				ÁRABE				
- ≽		SIRIO	>	₩				\ \
							SE DA POR	
		OPUESTO AL					ENTERADO	
		NORTE						
	INESPERADOS, IMPREVISTOS	→					₩	
DISCÍPULA								
	NOTA MUSICAL ENTRE SOL Y SI							
L _{>}	ENIKE SUL Y SI							
->	٧					DENOTA EL		
						TIEMPO PA-	>	
						SADO		
REMUEVA				CLOTIC				
LA TIERRA	→			GLOTIS	→			

Teléfonos y direcciones de interés

CENTRAL LECHERA ASTURIANA - CORPORACIÓN ALIMENTARIA PEÑASANTA, SOCIEDAD ANÓNIMA (CAPSA FOOD)

Tlf. 985 10 11 00

EMERGENCIAS

Emergencias Públicas del Principado 112

HOSPITALES

HUCA (Oviedo) → 985 10 80 00

Jarrio (Coaña) → 985 63 93 00

Carmen y Severo Ochoa

(Cangas del Narcea) → 985 81 21 12

San Agustín (Avilés) → 985 12 30 00

Cabueñes (Gijón) → 985 18 50 00

Cabuelles (Gijoli) - 965 16 50 00

Jove (Gijón) → 985 32 00 50

Francisco Grande Covián

(Arriondas) → 985 84 00 32

Álvarez Buylla (Mieres) → 985 45 85 00

Valle del Nalón (Langreo)

→ 985 65 20 00

ASISTENCIA

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

OFICINAS COMARCALES DE LA CONSEJERÍA DE MEDIO RURAL

Arriondas → 985 84 03 17

Belmonte de Miranda → 985 76 21 72

Fax: 985 76 23 42

Boal → 985 62 01 77

Cangas del Narcea → 985 81 02 03

Fax: 985 81 38 73

Cangas de Onís → 985 84 94 08.

Fax: 984 84 95 35

Gijón → 985 17 61 90

Fax: 985 34 43 09

Grado → 985 75 47 27

Fax: 985 75 46 13

Infiesto → 985 71 01 03

Laviana → 985 60 10 67 Fax: 985 61 02 00 Luanco → 985 88 35 15

Luarca → 985 64 03 88

Fax: 985 47 04 48

Llanes → 985 40 37 53

Fax: 985 40 37 56

Navia → 985 63 02 14

Oviedo → 985 10 55 00

Pola de Lena → 985 49 07 06

Fax: 985 49 35 69

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

Pravia → 985 82 35 19

Fax: 985 82 36 42

Ribadesella 985 86 03 26

Fax: 985 85 86 28

Salas → 985 83 08 65

Tapia de Casariego → 985 62 82 65

Tineo → 985 90 06 12

Fax: 985 90 07 33

Vegadeo → 985 47 67 07

Fax: 985 47 68 24

Villaviciosa → Telf./Fax: 985 89 06 02

Comisión Regional del Banco de Tierras

Cervantes, 27, 2º dcha 33004 Oviedo

985 96 60 05

Fax: 985 96 40 37

Servicio Regional de Investigación y Desarrollo (SERIDA)

Carretera de Oviedo s/n 33300 Villaviciosa

33300 Villaviciosa 985 89 00 66

985 89 00 66 Fax: 985 89 18 54

www.serida.org

seridavilla@serida.org

Sociedad de Servicios del Principado de Asturias (SERPA)

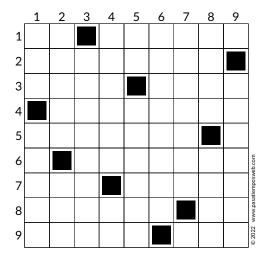
C/ Luis Moya Blanco, 261 33203 Gijón

985 13 33 16

Fax: 985 33 83 74 www.serpasa.es

www.serpasa.es serpa@serpasa.es





HORIZONTALES

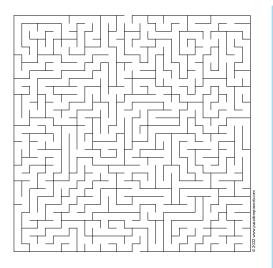
del cuello.

1. Forma átona del pronombre personal de segunda persona plural. Persona que se comporta con simpatía, educación y de modo agradable.
2. Manifesté, di a conocer lo que no es público.
3. Pasta de color azul oscuro, con visos cobrizos, que se saca de los tallos y hojas de esta planta. Cierta tarjeta en fútbol. 4. Ponemos mucho esmero en la conclusión de una obra. 5. Mujer que tiene señales de haber llorado. 6. Persona ociosa y sin destino, que anda de corrillo en corrillo. 7. Movimiento de una persona que se dirige hacia un punto. Recuerda algo conocido o percibido. 8. Composición escrita para censurar o poner en ridículo a personas o cosas. Dominio de internet de Indonesia. 9. Embuste, trampa,

estafa. Prenda femenina de plumas para adorno

VERTICALES

1. Composición poética del género lírico de temática diversa, que se divide en estrofas o partes iguales. Nombre propio femenino. 2. Cicatriz que queda en el cuerpo por resultas de una herida u otro daño. Hacer pasar a poder de otra persona algo propio. 3. Psicópata. 4. Hizo más claro, quitó la oscuridad o lo que dificultaba la claridad o transparencia de una cosa. Prefijo que indica, negación o prohibición. 5. Onomatopeya habitual para referirse al mugido de la vaca. Local en el que se juega a los bolos. 6. Perteneciente o relativa a la abrasión. 7. Broma pesada. 8. Alisó, abrillantó o pulió una cosa con material abrasivo. Diversión que se elige para los momentos de tiempo libre. 9. Reunión pública de gente que desfila para dar su opinión o reivindicar algo.



SOPA DE LETRAS

Busca en esta sopa de letras 11 nombres de oficios.



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

4-		20x		168x	16x	2-	6/
11+		8+					
5x	3-	5-			420x	2/	
		360x	3-				56x
12+				6х			
		26+	19+			10+	
				4/		2-	9+
				15x			

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

Sopa: Ebanista, zapatero, cocinero, peluquero, matrona, camarero, enfermera, frutero, soldador, mecánico, cartero

Þ	5	7	6	8	τ	9	ω	۷
τ	9	۷	Þ	5	3	6	7	8
6	8	ω	9	۷	7	Þ	τ	5
8	6	9	τ	ω	Þ	S	۷	2
S	7	Þ	۷	9	8	3	6	τ
3	L	τ	2	6	5	8	9	Þ
9	3	8	S	τ	L	2	Þ	6
7	τ	6	8	7	9	۷	S	Э
۷	Þ	5	3	7	6	τ	8	9

Þ	9	ω	S	L	7	τ	8
S	8	Þ	τ	7	9	Э	7
ε	7	5	7	8	τ	9	Þ
8	τ	L	ω	9	Þ	S	7
۷	7	9	8	S	ω	Þ	τ
7	Þ	ī	9	ω	8	۷	S
9	S	7	Þ	τ	L	8	3
Ţ	3	8	L	Þ	5	7	9

Verticales: 1. Oda. Luisa. 2. Señal. Dar. 3. Sicópata. 4. Aclaré, In. 5. Mu. Bolera. 6. Abrasiva. 7. Bromazo. B. 8. Lijó. Ocio. 9. E. Asonada.

Horizontales: 1. Os. Amable. 2. Descubrí. 3. Affil. Roja. 4. 6. Rosbamos. 5. Llorosa. 0. U. Polizón. 7. Ida. Evoca. 8. Sátira. Id. 9. Arana. Boa.

Z	3	U	N-	10079	3	В	A-	ASSESS AL
A	γ.	DENDERS OF STREET	A	N	W	N	1	٨̈
S	Ó	1	_	8	U	Ş.	SCOURCE MINISTER SCOURCE SCOUR	VIII4DISS
Á	SON AG 12 COANETWE	0	В	Ţ	S.	OLESTINO OLESTINO OTHE	S	Ą
onweos 'onweos	A	В	ļ,	ACUDÓN NEJO, EN MANNE	3	S	3.	OSOTI 475 MEVE 5 VELET VI 52 DEERON
A	a	0.	NOVEMBER OF THE PROPERTY OF T	A	Ŗ	_	N	U
0	Ι	Ŗ	В	3.	NAWA.	3	, B	ymani vi n vicin
ġ	A.	SANSO BANDO ALMONASS	A	Ņ	Ι	Ŗ	3	۵
AN AND AND AND AND AND AND AND AND AND A	Ο,	NOO -ONESTED -ONESTED -ONESTED	Ο,	TEMESTON SOUNDSTAN	ı,	TOWNS STORY OF THE PERSON SERVICES OF THE PER	8,	NAME OF THE PARTY

SOLUCIONES

PasatiemposWeb.com



La receta

Mazapán de chocolate y naranja

INGREDIENTES

- 20 g de chocolate con un mínimo de 85% de cacao
- Cacao puro en polvo
- Mandarina al gusto
- 200 g de almendras
- Crema de almendra
- 100 g de pasta de dátil
- Agua

a Navidad es sinónimo de comidas, de reuniones familiares, de diversión y disfrute. Y de postres, de dulces. ¿Qué mejor forma de finalizar una comida o cena familiar que unos increíbles postres? Aquí os proponemos uno que seguro no os dejará indiferente. Esta receta es una opción fácil y saludable de hacer mazapanes, en este caso, de chocolate y naranja.

Existen muchas leyendas y teorías acerca del origen del mazapán. Unos apuntan que llegó a Europa a través de peregrinos y cruzados, y otros aseguran que se inventó en el convento de San Clemente de Toledo tras la batalla de Las Navas de Tolosa, en 1212. Lo cierto es que en Toledo se consume mazapán todo el año. Otra teoría sitúa el origen de este postre en Sicilia.

Sea como fuere, lo que queda claro es que el mazapán es uno de los postres típicos navideños que no puede faltar en cualquier casa.

Elaboración

- Rallamos la piel de la mandarina y a continuación mezclamos todos los ingredientes.
- Vamos añadiendo poco a poco agua según vaya necesitando.
- **3.** Separamos pequeños trozos, les damos la forma que queramos y los ponemos en el horno a 200º durante 5 minutos.
- De manera opcional se puede bañar cada figurita con el chocolate sobrante (previamente derretido).





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.















