

EC

El Correo
de Central Lechera Asturiana
AÑO 46 N.º 439 — Junio de 2023



MEMORIA ANUAL DE SOSTENIBILIDAD ECONÓMICA, SOCIAL Y AMBIENTAL

2022

Damos futuro
a nuestras ganaderías familiares



CENTRAL LECHERA ASTURIANA

SOCIEDAD AGRARIA DE TRANSFORMACIÓN

De la mejor leche
los mejores productos





ASTURIANA
leche desnatada
 CERO LACTOSA
 AHORRO FAMILIAR
 INGREDIENTES: leche desnatada de vaca, azúcar de caña, estabilizantes, vitaminas A, D2, E3, B12, B2, B6, B9, B5, B1, B3, B7, B8, B10, B11, B12, B13, B14, B15, B16, B17, B18, B19, B20, B21, B22, B23, B24, B25, B26, B27, B28, B29, B30, B31, B32, B33, B34, B35, B36, B37, B38, B39, B40, B41, B42, B43, B44, B45, B46, B47, B48, B49, B50, B51, B52, B53, B54, B55, B56, B57, B58, B59, B60, B61, B62, B63, B64, B65, B66, B67, B68, B69, B70, B71, B72, B73, B74, B75, B76, B77, B78, B79, B80, B81, B82, B83, B84, B85, B86, B87, B88, B89, B90, B91, B92, B93, B94, B95, B96, B97, B98, B99, B100.

ASTURIANA
Fibra
 Sin aditivos artificiales
 BAJA EN GRASA
 INGREDIENTES: leche desnatada de vaca, fibra de caña, azúcar de caña, estabilizantes, vitaminas A, D2, E3, B12, B2, B6, B9, B5, B1, B3, B7, B8, B10, B11, B12, B13, B14, B15, B16, B17, B18, B19, B20, B21, B22, B23, B24, B25, B26, B27, B28, B29, B30, B31, B32, B33, B34, B35, B36, B37, B38, B39, B40, B41, B42, B43, B44, B45, B46, B47, B48, B49, B50, B51, B52, B53, B54, B55, B56, B57, B58, B59, B60, B61, B62, B63, B64, B65, B66, B67, B68, B69, B70, B71, B72, B73, B74, B75, B76, B77, B78, B79, B80, B81, B82, B83, B84, B85, B86, B87, B88, B89, B90, B91, B92, B93, B94, B95, B96, B97, B98, B99, B100.

ASTURIANA
Leche sin lactosa
 Sin aditivos artificiales
 SEMIDESNATADA
 INGREDIENTES: leche desnatada de vaca, azúcar de caña, estabilizantes, vitaminas A, D2, E3, B12, B2, B6, B9, B5, B1, B3, B7, B8, B10, B11, B12, B13, B14, B15, B16, B17, B18, B19, B20, B21, B22, B23, B24, B25, B26, B27, B28, B29, B30, B31, B32, B33, B34, B35, B36, B37, B38, B39, B40, B41, B42, B43, B44, B45, B46, B47, B48, B49, B50, B51, B52, B53, B54, B55, B56, B57, B58, B59, B60, B61, B62, B63, B64, B65, B66, B67, B68, B69, B70, B71, B72, B73, B74, B75, B76, B77, B78, B79, B80, B81, B82, B83, B84, B85, B86, B87, B88, B89, B90, B91, B92, B93, B94, B95, B96, B97, B98, B99, B100.

ASTURIANA
Leche entera
 INGREDIENTES: leche entera de vaca.

ASTURIANA
suprema
 Semidesnatada
 En Clavo Yodo
 25% Calcio 50% Vitamina D3 100% Vitamina B12
 Ayuda al mantener TU MASA MUSCULAR Y OSEA.

ASTURIANA
Hostelería
 QUESO FRESCO
 Elaborado con leche de vaca.

ASTURIANA
Queso fresco sin lactosa
 Sin aditivos artificiales

ASTURIANA
Queso fresco cremoso
 Sin aditivos artificiales

LOS BEYOS
 El Maestro Quesero
 300 g

ASTURIANA
SIN aditivos artificiales

ASTURIANA
Yogur natural

ASTURIANA
Yogur con FRESA

ASTURIANA
GARANTÍA GANADERA
 ALIMENTACIÓN NATURAL Y CONFORT DEL GANADO
 Ganaderías familiares sostenibles

Gestión de Servicios Agrarios y de Apoyo a la Ganadería Familiar
 SGS APPROVED



TAMBIÉN CON TUS MASCOTAS

DESCUBRE NUESTRA GAMA DE ALIMENTO PARA PERROS Y GATOS



ADULTO

ALTA ENERGÍA

Formato: 20 kg

Proteína bruta: 30%



ADULTO

MENÚ ENERGÉTICO

Formato: 20 kg

Proteína bruta: 23%



ADULTO

COTIDIANO

Formato: 20 kg

Proteína bruta: 22%



ADULTO

L'AMI CANIN

Formato: 15 kg

Proteína bruta: 30%



CACHORROS

CRECIMIENTO

Formato: 4 y 15 kg

Proteína bruta: 32%



GATOS

COCKTAIL

Formato: 4 y 20 kg

Proteína bruta: 31%



El Correo

de Central Lechera Asturiana

AÑO 46 N.º 439
Junio de 2023

Edición:

Central Lechera Asturiana SAT

Responsable de Comunicación, Relaciones
Institucionales y RSC:

Manuel Rein erio Fernández Cabal

Coordinación editorial, diseño gráfico:

Opi Comunicación y Alrededores S. L.

Coordinación: Juan Nieto / Carlos B. Viñuela

Redacción: Juan Nieto

Maquetación: Iloviendolettras

Fotografía: Viti Amieva

Producción: Gisela Fernández, Patricia Campo

Colabora en este número:

Paloma Llanos

Imagen de portada:

Foto de la Asamblea de
Central Lechera Asturiana SAT

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

Asamblea
de Central Lechera
Asturiana SAT

12

EDP y Central Lechera
Asturiana SAT
renuevan su convenio

14

Información sobre
la figura del veterinario
de explotación

18

Central Lechera
Asturiana, tercera
marca más elegida
de España

20

Nueva edición
del concurso
¿Cocinas como
una Guisandera?

24

José Armando Tellado,
galardonado en los
Premios Dux

32

Entrevista a Manu Brabo,
fotoperiodista
y premio Pulitzer,
por Paloma Llanos

36

Adela Alonso
entra en el Club
de Guisanderas
de Asturias

38

75 aniversario
del Museo Marítimo
de Asturias

40

Oficios:
Diego del Valle,
un luthier
de la vieja escuela

42

Hemeroteca: 1993
por Juan Nieto

44

Anuncios breves

46

Pasatiempos

48

La receta

Tu confianza hace crecer nuestra empresa

La seguridad de la familia ganadera

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

Cerca de ti.

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



¡LLÁMANOS!
Seguro que podemos ayudarte:
984 159 980



Carta del presidente

ALBERTO ÁLVAREZ

Presidente del Grupo Central Lechera Asturiana

Legamos al ecuador de año celebrando, como es habitual, nuestra Asamblea General para hacer balance del ejercicio y aprobar sus cuentas.

2022 ha sido un año en el que todos hemos sufrido en primera persona la subida de precios a causa de los incrementos de costes en materias primas, energías y combustibles como consecuencia de la guerra de Ucrania. Tanto las ganaderías, que en muchos casos han visto peligrar su viabilidad, como la industria, han estado muy penalizadas por esta situación y eso también se ha trasladado a los resultados del Grupo de empresas. En este periodo, hemos continuado cumpliendo nuestro propósito fundacional, a través de la defensa de todos los que forman parte de nuestra cadena de valor, pero sobre todo de nuestros socios ganaderos, para que puedan continuar desarrollando su trabajo en las mejores condiciones y con la mayor calidad de vida.

Los resultados del grupo de empresas, como ya conoceréis por los medios de comunicación, han sido aprobados por una mayoría amplia de la asamblea. En nuestra web (www.classat.es) está a disposición de todos el documento de la Memoria del ejercicio en el que aparece tanto el detalle de la actividad del año como los balances y cuentas anuales del Grupo de empresas y de la sociedad matriz, Central Lechera Asturiana SAT. Para mí, es realmente satisfactorio sentir vuestra confianza y apoyo en estos tres años de mandato porque son dos factores imprescindibles para continuar trabajando con ilusión y fuerza.

Además, y como vais a poder comprobar en este número de la revista, continuamos trabajando en todos los ámbitos, un ejemplo de ello es el compromiso que hemos revalidado con EDP para favorecer tanto en autoconsumo, como en el uso de energías más limpias a aquellas ganaderías de la SAT que lo soliciten. Avanzamos en nuestro compromiso con el cuidado de nuestro entorno a la vez que facilitamos nuestros servicios a los socios que los requieran.

Otra buena noticia es la revalidación de nuestra marca, Central Lechera Asturiana, como la tercera más elegida en

España y la primera en Asturias. También LARSA apuntala esta primera posición en Galicia por sexto año consecutivo.

El final de la primavera y el arranque del verano marcan el inicio de las ferias a las que volvemos a acudir con nuestros stands para seguir desarrollando nuestra actividad social, seña de identidad de nuestra casa. Una edición más hemos estado presentes en la Feria de Tineo y también en la de Vegadeo recibiendo a muchos de nuestros socios.

A principios del mes de agosto se iniciará una nueva edición de la Feria Internacional de Muestras, en la que un año más estaremos presentes. Esperamos que con las invitaciones que os adjuntamos en este ejemplar de El Correo disfrutéis de un buen día de feria y que hagáis una visita a nuestro stand.

No quiero cerrar esta carta sin felicitar a las ganaderías de Central Lechera Asturiana SAT que han obtenido importantes premios en el 43 Concurso Regional de Asturias de la Raza Frisona. También quiero expresar mi reconocimiento a las ganaderías de nuestra SAT por su participación y afluencia a este certamen, ya que la mera presencia en un concurso de estas características conlleva haber realizado antes un importante trabajo. Además, quiero destacar la labor de ASCOL por su brillante organización del evento y por poner en valor la gran tarea que está llevando a cabo tanto por los avances conseguidos en materia genética como por su contribución al desarrollo y profesionalización del vacuno de leche en Asturias.

En los últimos tiempos se han acelerado los cambios económicos, tecnológicos y sociales por los acontecimientos que hemos vivido, y eso hace que abran nuevas oportunidades para nosotros, tanto por las características nuestra estructura como por nuestra solvencia que, sin duda, vamos a abordar y aprovechar. El éxito para afrontar estos retos sólo se conseguirá desde la unidad de todos los socios porque sois el alma y el corazón de esta sociedad. De nuevo, muchas gracias por vuestra confianza y apoyo.

La asamblea de Central Lechera Asturiana SAT aprueba las cuentas de 2022



Con un 84,87% de vosotros a favor, la asamblea de Central Lechera Asturiana SAT ha aprobado las cuentas anuales del ejercicio 2022. El Importe Neto de la Cifra de Negocio del Grupo Central Lechera Asturiana (CAPSA, ASA, ASEAGRO, CLAS GESTIÓN Y BIOGATUR) crece hasta los 973 millones de euros, un 18% por encima del año anterior, aunque su beneficio neto se reduce en más de 10 millones de euros con respecto al 2021, situándose en los 1,8 millones de euros. La situación geopolítica tuvo como consecuencia una subida en los precios de la energía, las materias primas e insumos impactando directamente en el resultado del ejercicio de las empresas del grupo. A lo largo de este año, el Grupo Central Lechera Asturiana ha continuado retribuyendo justamente a todos los eslabones de la cadena de valor, entre los que se encuentran sus socios ganaderos, que han continuado percibiendo el mejor precio medio de España que está más de un 7% por encima del resto.

Central Lechera Asturiana SAT, sociedad matriz del grupo de empresas, cuenta con cerca de 6.650 socios, de los cuales 908 son socios activos que en este ejercicio han entregado 386 millones de litros de leche para ser puestos a disposición de su participada CAPSA



A cierre de 2022, Central Lechera Asturiana SAT, sociedad matriz del grupo de empresas, cuenta con cerca de 6.650 socios, de los cuales 908 son socios activos que en este ejercicio han entregado 386 millones de litros de leche para ser puestos a disposición de su participada CAPSA, responsable de la fabricación de los productos, distribución y comercialización. La entrega media de litros por ganadero supera los 420 mil litros al año.

En relación a los datos económicos, Central Lechera Asturiana SAT ha alcanzado una cifra de negocio de 201 millones de euros con un resultado de 3,2 millones de euros. Es interesante destacar los tramos de edad de los socios ganaderos de la sociedad ya que un 37% está por encima de los 55 años, un 45% entre los 41 y los 55 años, y un 18% por debajo de los 40 años. A cierre del ejercicio, el 40% de los titulares o cotitulares de las ganaderías son mujeres.

Central Lechera Asturiana SAT también ha participado en diversos proyectos de investigación como el Consorcio Agroalimentación Cero Emisiones, el Proyecto COOPID, el Proyecto CERES, entre otros





Grupo Central Lechera Asturiana SAT, en números

- Importe Neto de la Cifra de Negocio: 973 millones de euros
- Beneficio Neto: 1,8 millones de euros
- Socios de Central Lechera Asturiana SAT: 6.650
- Socios activos: 908
- Litros de leche entregados: 386 millones
- Entrega media de litros por ganadero: más de 420 mil litros al año
- Edad de los socios: un 37% está por encima de los 55 años
 - ✓ un 45% entre los 41 y los 55 años
 - ✓ un 18% por debajo de los 40 años.
 - ✓ el 40% de los titulares o cotitulares de las ganaderías son mujeres
- Número de becas concedidas: 240 por valor de 65.600 euros

Avanzando en la estrategia de sostenibilidad integral

Durante el ejercicio 2022, Central Lechera Asturiana SAT ha continuado desplegando su estrategia de sostenibilidad integral (económica, social y ambiental) para continuar dotando a sus socios ganaderos de una estabilidad que les permita obtener una renta digna para su desarrollo profesional, personal y social respetando el modelo de ganadería familiar y contribuyendo así al desarrollo social y al cuidado del ecosistema rural.

En lo que se refiere a la certificación Garantía Ganadera, aval que verifica los servicios agrarios ofrecidos por Central Lechera Asturiana SAT, se ha visto mejorada en 2022 gracias a la ampliación que se ha llevado a cabo en el servicio de calidad de leche. En este ejercicio se puso en marcha una auditoría que afecta a todas las ganaderías para asegurar el cumplimiento de los estándares de calidad exigidos por la sociedad.

Dentro del compromiso con la sostenibilidad ambiental, se ha continuado desarrollando la estrategia marcada produciéndose avances relevantes a lo largo del ejercicio. Se cumplen ocho años desde la puesta en marcha del proyecto CLAS ENERGIA, que continúa avanzando al certificarse el origen de la energía como 100% renovable iniciándose la incorporación de plantas solares en las ganaderías orientadas al autoconsumo de la granja y su independencia en la red a la vez que se genera energía verde.



La facturación del Grupo Central Lechera Asturiana alcanza la cifra récord de 973 millones de euros

Además, en 2022 se inició un nuevo proyecto de la mano de NEIKER, Instituto Vasco de Investigación y Desarrollo Agrario, para analizar el ciclo de vida de la leche producida en las ganaderías, dando continuidad al camino iniciado en 2021 con el proyecto piloto para el cálculo de huella de carbono en 35 ganaderías de socios.

En lo que se refiere a la fabricación de piensos, a través de la participada ASA, se llevó a cabo un cálculo de los principales índices de su impacto ambiental. Central Lechera Asturiana SAT también ha participado en diversos proyectos de investigación como el Consorcio Agroalimentación Cero Emisiones, el Proyecto COOPID, el Proyecto CERES, entre otros.

Participación en ferias y eventos

Por su fuerte base social, la empresa ha recuperado en 2022 su asistencia a las ferias locales y eventos más importantes del Principado de Asturias. Además, y como cada año, ha continuado apoyando a las nuevas generaciones a través de las becas concedidas a los hijos de socios y empleados. En este ejercicio han sido cerca de 240 becas por un importe de 65.600 euros.

El beneficio del Grupo se reduce hasta los 1,8 millones de euros como consecuencia del impacto del incremento de precios



CAPSA FOOD bate récord de facturación, pero reduce su beneficio un 73%

CAPSA FOOD ha cerrado el ejercicio 2022 con una cifra de negocio de 895 millones de euros, un 18% por encima del año anterior, y un beneficio neto de 5,14 millones de euros, un 73% menos que en 2021. Este beneficio supone un 0,5% de su cifra de ventas. En 2022 se recogieron 839,3 millones de litros de leche de origen 100% español, lo que sitúa su recogida un 4% por debajo del año anterior.

El contexto macroeconómico de este ejercicio ha estado marcado por el inicio de la invasión de Ucrania por Rusia, situación que ha impactado en las economías de los países y también en los resultados de CAPSA FOOD. La subida de los precios de los cereales sumadas a los incrementos en los costes energéticos elevó aún más los niveles de inflación que se venían arrastrando desde mediados del año 2021, llegando a situarse en el caso de la industria en un 20,5%. El incremento de los precios de los insumos provocó una gran presión sobre el sector primario ante la falta de rentabilidad de sus ganaderías llevándolos a disminuir el número de cabezas de sus explotaciones. Esta acción dio lugar a grandes tensiones en la oferta y la demanda trayendo consigo un alza histórica de los precios de la leche de vaca que pasó de los 0,364 euros/litro en diciembre de 2021 a los 0,597 en el mismo mes de 2022 (Fuente: FEAGA). A pesar de este incremento en los precios se produjo una disminución de la producción de un 1,97%.

Esta situación ha lastrado los resultados de CAPSA FOOD viéndose reducidos un 73% con respecto a 2021, situándose su beneficio neto en 5,14 millones de euros. En este ejercicio la compañía ha tenido que hacer frente a un impacto en sus costes superior a los 175 millones de euros, de los cuales: 100 millones corresponderían a la subida del precio de la leche en origen, 30 millones al incremento de los costes energético y los 45 restantes a otros costes.





EDP y Central Lechera Asturiana renuevan su acuerdo para promover el autoconsumo energético

Una decena ganaderías ya cuentan con instalaciones solares y en los próximos meses lo harán otras 60 explotaciones

«Proteger el entorno natural y respetar el medio ambiente es uno de nuestros pilares estratégicos. Este acuerdo, contribuye a ese fin, aprovechando las bondades que ofrece el autoconsumo para hacer de la ganadería una actividad más eficiente, moderna e innovadora»

Los ganaderos de Central Lechera Asturiana que han realizado una instalación solar con EDP están autoconsumiendo más del 64% de la energía producida. Esto se traduce en un ahorro medio estimado superior a cuando Central Lechera Asturiana y EDP comenzaron a impulsar el autoconsumo de energía entre los cerca de 1.000 socios de la cooperativa. Como consecuencia de esta situación, Central Lechera Asturiana ha optado por reafirmar su alianza con EDP para continuar promoviendo el autoconsumo entre sus ganaderos, apostando por la sostenibilidad y el ahorro energético.

Los ganaderos que apuesten por la energía solar reducirán su inversión en un 35% gracias a las ayudas

Una decena de ganaderos ya han incorporado una instalación solar en su ganadería y están produciendo energía por encima de lo previsto, reduciendo sus costes energéticos y disfrutando de ahorros importantes, lo que les permite ser más eficientes y sustentables.

Estas instalaciones, en conjunto, han evitado durante su primer año en operación la emisión a la atmósfera de 26 toneladas de CO₂, equivalente al impacto positivo de 1.925 árboles.

Además de todas estas ventajas, los ganaderos pueden mejorar su experiencia mediante una aplicación que permite la gestión remota y que pueden consultar en cualquier momento. Así, quienes ya han adoptado la energía solar en sus ganaderías están ahorrando de media un 20% en su factura, gracias a que autoconsumen más del 60% de la energía que producen sus paneles, devolviendo a la red la energía que no utilizan y por la que obtienen una rentabilidad.

José Luis González Rodríguez ya cuenta con una instalación en su ganadería. Asegura que «la energía solar es la mejor opción para asegurar el éxito de la ganadería en los próximos años. Con la instalación solar realizada por EDP, en este último año he ahorrado en torno al 30% en mi factura de la luz gracias a que, en mi caso, autoconsumo más del 85% de la energía».

Por su parte, Francisco San Martín, director general de Central Lechera Asturiana, indica que «proteger el entorno natural y respetar el medio ambiente es uno de nuestros pilares estratégicos. Este acuerdo, contribuye a ese fin, aprovechando las bondades que ofrece el autoconsumo para hacer de la ganadería una actividad más eficiente, moderna e innovadora».

Gabriel Nebreda, director de EDP Solar, indica que «la ganadería es un sector particularmente prudente a la hora de tomar decisiones de inversión, dada la alta competitividad de su negocio. Por ello, es importante para los ganaderos ponerse en manos de una empresa experta y de confianza, ya que les va a acompañar los próximos 30 años de vida útil de su instalación solar. En EDP somos el líder en autoconsumo solar en Iberia porque estamos enfocados en ofrecer la solución que cada uno de nuestros clientes necesita para maximizar el ahorro en electricidad y aunar producción renovable y respeto al entorno medioambiente».



En los próximos meses está prevista la realización de instalaciones fotovoltaicas en 60 ganaderías más —alcanzado un total de casi 1 MWp instalados— una vez que las ganaderías tengan aprobadas las subvenciones que, desde la propia compañía energética, les han gestionado.

Gracias a estas ayudas, la inversión para una instalación solar se reduce hasta en un 35%, llegando a amortizar la inversión en sólo 4 años. En el caso de una instalación solar con batería, la inversión se reduce en un 65% y se amortiza en 3 años y medio.

Las ayudas para estas instalaciones son especialmente relevantes para las ganaderías localizadas en las zonas rurales ya que la subvención concedida supone un 5% adicional en el caso de municipios de menos de 5.000 habitantes.

Todo esto refuerza la alianza creada entre Central Lechera Asturiana y EDP, renovando de esta forma el convenio existente, que pone a disposición de los ganaderos un servicio diferenciado con condiciones especiales, acciones informativas, así como un acompañamiento y asesoramiento durante todo el proceso.

Las instalaciones fotovoltaicas realizadas por EDP disponen de mantenimiento y monitorización 24/7. Además, a través de la app se gestionan todas las incidencias, mediante alertas inteligentes y controles de calidad periódicos que permiten resolver a tiempo y de forma remota cualquier incidencia.

El acuerdo incluye acciones informativas orientadas a ganaderos para reducir sus costes energéticos

La figura del veterinario de explotación deberá implantarse en todas las explotaciones ganaderas



El Ministerio de Agricultura publicó, el pasado 17 de mayo en el Boletín Oficial del Estado el Real Decreto 364/2023, la nueva norma que establece las obligaciones de vigilancia del titular de la explotación, el contenido mínimo del plan sanitario integral, además de desarrollar la figura del veterinario de explotación.

En este Real Decreto se ha establecido como objetivo mejorar el estatus sanitario de la cabaña ganadera, mejorando las medidas preventivas, la vigilancia y el control de enfermedades, abordando la sanidad animal desde la perspectiva *one health*, ("una sola salud"), para hacer frente a las amenazas para la salud de los animales, los seres humanos, las plantas y su entorno.

Todas las explotaciones de ganado bovino deberán disponer de los servicios de un veterinario de explotación, quedando excluidas del ámbito de aplicación de este real decreto las explotaciones de bovino de producción láctea y cárnica de menos de 5 animales. Se deberá comunicar a la autoridad competente dicha disponibilidad mediante un modelo de *declaración responsable*, que podrá ser presentado por el titular de

la explotación, el responsable de la ADSG o el responsable de la entidad asociativa que ponga los servicios veterinarios a disposición de dichas explotaciones, manifestando en todo caso la conformidad de ambas partes. El titular de la explotación deberá facilitar al veterinario, o autorizar para que obtenga en su nombre, la información necesaria sobre la situación epidemiológica y la información necesaria que obre en poder de la administración competente, en particular para que acceda a *PRESVET*.

Si bien una ganadería puede ser asistida por diversos veterinarios, se requiere la figura de un veterinario de explotación con una visión de conjunto, capaz de definir en un documento los requisitos que deben ser tomados en consideración para un correcto funcionamiento de una explotación ganadera, integrando medidas sanitarias, de higiene, de manejo, bioseguridad y uso racional de medicamentos veterinarios, constituyendo así un plan sanitario integral, que debe ser firmado por ganadero y veterinario y actualizarse como mínimo cada 5 años.

Además de diseñar el plan sanitario integral y el plan de bienestar animal, el veterinario de explotación

debe asesorar al ganadero en las diferentes materias y supervisar su cumplimiento a través de la realización de visitas zoonosanitarias, con la frecuencia mínima definida por la autoridad competente en materia de sanidad animal, (en función de la situación sanitaria de la comarca y del riesgo zoonosanitario de la especie). En cada visita, deberá emitir un informe en formato digital o papel con las oportunas recomendaciones para subsanar las deficiencias detectadas, que el titular deberá conservar durante un periodo mínimo de 3 años. En caso de detectar incumplimientos reiterados que puedan comprometer seriamente la salud o bienestar de los animales, quien tenga la condición de veterinario de explotación deberá comunicar dicho riesgo a la autoridad competente en materia de sanidad animal.

El plan sanitario integral formará parte del Sistema Integral de Gestión (SIGE) en aquellas explotaciones que tengan la obligación de disponer del mismo de acuerdo con la normativa vigente. Se establece un plazo de un año desde la entrada en vigor de este real

decreto, (día siguiente al de su publicación en el BOE), para la designación de un veterinario de explotación y para disponer de un plan sanitario integral, siendo en todo caso el titular de la explotación el responsable último del cumplimiento de las medidas incluidas en el mismo.

También desde su entrada en vigor, es aplicable El Real Decreto 992/2022, de 29 de noviembre, de uso sostenible de antibióticos en especies de interés ganadero.

El Gobierno aprueba un Real Decreto que establece las bases de desarrollo de la normativa de la Unión Europea de sanidad animal también en lo relativo al plan sanitario integral de las explotaciones

EXMAIN

MAQUINARIA INDUSTRIAL PARA PROFESIONALES

LAS MEJORES MARCAS DEL MERCADO NOS AVALAN



ASTURIAS

Polígono Industrial de Asipo
Calle B - Parcela 32 - 33428 - LLANERA
Teléfono 985 980 004

LEÓN

Polígono Industrial de León
Parcela M-74 - 24231 - ONZONILLA
Teléfono 987 849 300

info@exmain.com

www.exmain.com

CAPSA FOOD renueva el certificado que la acredita como Empresa Familiarmente Responsable



El pasado mes de mayo, CAPSA FOOD recibió la renovación del certificado efr (empresa familiarmente responsable) de manos de Rafael Fuertes, director general de la Fundación Másfamilia, impulsora del Modelo EFR y organización privada, independiente, sin ánimo de lucro y de carácter benéfico, creada y dirigida para aportar soluciones innovadoras y altamente profesionales para la protección y apoyo de la familia.

Desde el año 2009 la compañía posee esta certificación en su compromiso con el cuidado y apoyo de sus empleados porque contribuye de forma relevante a la propuesta de valor de la empresa en este ámbito.

Este modelo ha avanzado a lo largo de los años y cada vez es más transversal porque además de tener cabida aspectos vinculados propiamente con la igualdad y la conciliación también incorpora iniciativas

relacionadas con el desarrollo integral de las personas (condiciones de trabajo, salud y bienestar, integración con la comunidad...). Actualmente CAPSA FOOD forma parte de esta gran familia de más de 850 empresas en 10 países.

¿Qué es la certificación efr?

La certificación efr requiere del diseño e implantación de procedimientos y metodologías de trabajo, definidos en la norma efr, que permitirán la definición de un catálogo de medidas en conciliación, objetivos y planes de acción, indicadores, herramientas para el seguimiento y medición del desempeño del modelo, así como acciones formativas y de comunicación.

Poniendo en marcha estos procesos, la organización entrará en un ciclo de mejora continua que permitirá medir el avance de la organización en su gestión de la conciliación. Esta certificación ha sido reconocida por las Naciones Unidas y por el programa Interreg Europe como Good practice por impulsar políticas de gestión de conciliación dentro de las empresas, considerando las necesidades de los empleados y ofreciendo a las entidades una serie de directrices para ser más conscientes del ambiente de trabajo que brindan a sus colaboradores.

De izquierda a derecha, Rafael Fuertes y Laura Sánchez (Fundación Másfamilia), María E. Bausili, Faustina Martínez y Andrés Vega (RR.HH. de CAPSA)



La compañía posee esta certificación desde 2009 en su compromiso con el cuidado y apoyo de sus empleados porque contribuye de forma relevante a la propuesta de valor de la empresa en este ámbito



Central Lechera Asturiana se alza con el premio a la mejor web de Asturias

Central Lechera Asturiana se alzó con el premio a la Mejor Web de Asturias 2022. La compañía láctea consiguió este reconocimiento muy pocos minutos después de ser también elegida la Mejor Web Empresarial del Principado. Estos dos éxitos tuvieron lugar gracias a la XXIV edición del concurso Mejor Web de Asturias, que convoca cada año El Comercio, con el apoyo del Gobierno del Principado, Gijón Impulsa y Abanca.

Juan Antonio Suárez, de Central Lechera Asturiana, agradeció los galardones y confesó que «llevarse un premio está muy bien y llevarse dos, ya es una maravilla», aseguró. «Nosotros cada año intentamos consolidar nuestra presencia 'online' y responder a las demandas de los consumidores», añadió.

Si formas parte de un colectivo, organiza una limpieza en el entorno natural y solicita a tu Ayuntamiento el apoyo de Cogersa

Juntos cuidamos nuestro Paraíso

Programa de voluntariado ambiental



GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS



COGERSA



Central Lechera Asturiana, tercera marca más elegida de España

Larsa consolida su posición y es la más elegida en Galicia

Los resultados del estudio Brand Footprint 2023, elaborado por la consultora Kantar Worldpanel, han sido muy positivos para Central Lechera Asturiana. Y es que un año más se mantiene como la tercera marca más elegida del país y la primera láctea. Por su parte, Larsa consolida también su primera posición en Galicia. Este estudio confirma el compromiso que tienen los consumidores españoles con la marca Central Lechera Asturiana. Además, por comunidades autónomas, continua siendo la marca más elegida en Asturias y La Rioja.

Central Lechera Asturiana repite junto a Coca-Cola y ElPozo en el ranking de las marcas de Gran Consumo que más veces se compran en España y en el mundo. Según el estudio, Central Lechera Asturiana es la única marca del 'Top-10' en aumentar el porcentaje de hogares compradores en comparación con el año pasado.

En esta nueva edición del estudio, las primeras 10 marcas del ranking ya vuelven a niveles de penetración prepandemia, a excepción de Central Lechera Asturiana, que crece en número de hogares compradores, y Coca-Cola, que se mantiene respecto a los registros de 2022.

Central Lechera Asturiana es la única marca del 'Top-10' en aumentar el porcentaje de hogares compradores en comparación con el año pasado



Larsa apuesta por la tradición en su campaña #Aquí facémolo así

Larseiriños Fresa y Plátano, Cremosísimo Stracciatella, Sin lactosa Sabor Limón y Sabor Macedonia, los nuevos yogures de la marca



Larsa continúa apostando por la tradición y un saber hacer propio con la campaña de comunicación #Aquí facémolo así, donde se reivindica una forma propia de hacer las cosas que no responde a modas ni a dictados de gurús.

Detrás de esa forma de hacer las cosas está la defensa del pastoreo como forma de producción que vela por el cuidado de la naturaleza para que el paisaje de Galicia siga siendo como es y que además aporta un sabor inigualable a todos los productos.

Como homenaje al pastoreo y a sus paisajes se ha puesto en marcha la segunda edición de la promoción Rutas de Pastoreo. A través de esta acción los consumidores pueden enviar sus imágenes de pastoreo favoritas y tener la oportunidad de protagonizar los briks, además de ganar un año de productos gratis.

Larsa volverá a estar en los medios gallegos con una campaña centrada en la gama de quesos, comunicando las últimas novedades de la marca en este mercado: las cremas de Barra y San Simón, y los snacks.

Además, ya están en el mercado los cuatro nuevos yogures que vienen a hacer felices a los fans de la marca.

Yogur Larseiriños Fresa y Plátano

Larsa lleva alimentando a pequeños y mayores durante generaciones, dando lo mejor de lo mejor a través de la Leche

de Pastoreo 100% Gallega, y como sabemos que la alimentación infantil es muy importante, hemos lanzado nuestro nuevo #YogurLarseiriños. Se trata de un producto saludable y nutritivo para los más pequeños de la casa con sabor a fresa y plátano, sin azúcares añadidos y sin trozos de fruta, que contiene hasta 12 vitaminas y minerales.

Yogur Cremosísimo Stracciatella

En su elaboración hemos unido la Leche de Pastoreo 100% gallega y las virtudes de chocolate. Se trata de un producto con una suavidad extraordinaria y una ligereza sin igual.

Yogur sin Lactosa Sabor Limón

El sabor refrescante del limón en un producto sin Lactosa. Un yogur delicioso elaborado con Leche de Pastoreo 100% Gallega que se caracteriza por su textura cremosa y sabor cítrico.

Yogur Sabor Macedonia

¡El que faltaba! Elaborado con leche de Pastoreo, el sabor macedonia se suma a la familia de sabores de Larsa. Se trata de un yogur refrescante, con una textura cremosa, perfecto para toda la familia.

¿Cocinas como una Guisandera? Enséñanos tu mejor receta y gana un fin de semana gastronómico

*Central Lechera Asturiana y el Club de Guisanderas de Asturias
lanzan una nueva edición del concurso de recetas*



Dentro del acuerdo de colaboración con el Club de Guisanderas de Asturias, y bajo el lema Juntos por la cocina natural, se va a llevar a cabo una nueva edición del concurso de recetas que estrenamos el año pasado con mucho éxito.

El objetivo de esta iniciativa conjunta es difundir y fomentar la cocina tradicional, elaborada con ingredientes naturales y sin aditivos artificiales, además de continuar comunicando nuestra gama de natas y mantequillas de la mano de las Guisanderas, embajadoras excepcionales y guardianas de la gastronomía asturiana.

A partir del próximo mes de julio y hasta el 21 de septiembre, las personas que quieran participar deberán elaborar una receta con nata o mantequilla Central Lechera Asturiana y subirla a las redes sociales. Los 5 participantes que hayan preparado las mejores recetas ganarán un fin de semana gastronómico en Asturias para 2 personas en el que disfrutarán de la cocina de las Guisanderas en los restaurantes que ellos elijan de entre los más de 20 que hay repartidos por todo el Principado.

El concurso se comunicará en los envases de nata para cocinar y para montar, además de en las redes sociales.

Desde el Grupo Central Lechera Asturiana animamos a todos los amantes de la cocina a preparar la mejor receta con nata o mantequilla y participar en el concurso. En www.centrallecheraasturiana.es/juntosporlacocinanatural/ hay multitud de recetas que servirán de inspiración para cocinar como una auténtica Guisandera.

Una sólida alianza

Central Lechera Asturiana y el Club de Guisanderas siempre han compartido el amor por Asturias y un gran respeto por la materia prima que su tierra les ofrece para elaborar sus productos y sus platos. Ambas organizaciones están unidas por sólidos valores como la autenticidad y la naturalidad, que hacen de esta unión un perfecto tándem.

Central Lechera Asturiana, fiel a su compromiso con la alimentación saludable, solo elabora productos con ingredientes 100% naturales, sin aditivos artificiales. Este respeto por lo natural se traduce en la defensa del origen y de la esencia de los ingredientes da como resultado productos saludables que cuentan con un sabor inconfundible.

Por su parte, el Club de Guisanderas de Asturias fue fundado en 1997 con el objetivo de velar por la gastronomía de la región. Las más de cuarenta integrantes del club se han convertido en las guardianas de la cocina tradicional asturiana, una cocina reconocida y admirada, elaborada solo con productos naturales y cuyos secretos se han transmitido de generación en generación entre abuelas, madres y nietas.

*Las personas que quieran participar
deberán elaborar una receta
con nata o mantequilla
Central Lechera Asturiana
y subirla a las redes sociales*



**SI TE GUSTA LA LECHE, DEFIÉNDELA
SÚMATE A #YOBEBOLECHE**



yobeboleche.es

Central Lechera Asturiana, presente en las feria de Muestras de Tineo y de Vegadeo



La presencia de Central Lechera Asturiana en las ferias y citas ganaderas forma parte de la seña de identidad de la compañía

Feria de Vegadeo

La veterana cita ferial del Occidente, que se celebró del 8 al 11 de junio, recuperó el formato de cuatro días y contó con una programación dedicada a la Reserva de la Biosfera Río Eo, Oscos y Terras de Burón. Y como en otras ocasiones, Central Lechera Asturiana también acudió a la cita con Vegadeo.

Central Lechera Asturiana SAT mantiene su actividad social y una vez más estuvo presente en las ferias de Muestras de Tineo y de Vegadeo. Tras la superación de la pandemia, la compañía ha recuperado su presencia en las citas y ferias ganaderas, algo que forma parte también de su seña de identidad.

El recinto ferial Santa Teresa acogió la 33 edición de la Feria de Muestras de Tineo en el que se dieron cita más de 170 expositores de diferentes sectores. Alberto Álvarez, presidente del Grupo Central Lechera Asturiana, acudió a Tineo y compartió experiencias con los asistentes. Entre ellos con José Ramón Feito, alcalde en funciones de Tineo, que se pasó por el espacio de Central Lechera Asturiana.

El balance de la feria fue muy positivo. En números, la cita congregó a 48.762 visitantes, 10.000 más que en 2022. "Batimos récord de asistencia la jornada del domingo, los expositores nos transmitieron que fue una buena edición en ventas. El sector alimentario liquidó su stock. El de automoción y maquinaria agrícola hizo una buena cartera de contactos", destacó Marcos Da Rocha, concejal en funciones de Hacienda y Desarrollo Local en el Ayuntamiento de Tineo y director de la Feria de Muestras.



Las entradas de la FIDMA, en código QR



El recinto ferial de Asturias Luis Adaro de Gijón acogerá una nueva edición de la Feria Internacional de Muestras de Gijón (FIDMA). Será del 5 al 20 de agosto. Como es habitual, Central Lechera Asturiana contará con un espacio propio en el que se pondrán en valor los pilares fundamentales de la compañía. No faltarán las referencias a los pastos asturianos, a las vacas y ganaderías familiares, y a los ganaderos, que son el alma de Central Lechera Asturiana.

Además, la FIDMA celebrará un día dedicado a Central Lechera Asturiana en el que acudirá Alberto Álvarez, presidente del Grupo Central Lechera Asturiana, así como los miembros de la junta. Por último, en el stand habrá degustaciones de producto para los asistentes durante todas las jornadas de la feria.

La presente revista de El Correo cuenta con las entradas de la FIDMA, que en esta ocasión es con código QR.

La Feria de Muestras de Asturias, con más de 50 ediciones, reúne cada año a más de 700.000 visitantes interesadas en conocer la amplia variedad de productos presentados en la feria. Se trata de un evento de carácter internacional, abierta a expositores extranjeros y que organiza la visita de delegaciones empresariales con el objetivo de fomentar la economía del Principado de Asturias.

Es una feria general, abierta al público, en la que exponen empresas relacionadas con los sectores de servicios, ocio, comercio, restauración, turismo y cultura.



Se amplia el plazo del concurso del Mejor Cachopo Casero de España

Un auténtico cachopo asturiano tiene el corazón de cualquiera de las variedades de queso Central Lechera Asturiana y el cuerpo de I.G.P. Ternera Asturiana. Con esta premisa, Central Lechera Asturiana busca el mejor cachopo casero de España. Para ganar el campeonato, que tiene un premio de 3.000 euros, se necesitan tres cosas: quesos Central Lechera Asturiana, Ternera Asturiana I.G.P. y una receta original que sorprenda al jurado.

Participar es muy sencillo. Tan solo tienes que preparar tu cachopo y grabar en vídeo tu creación (máximo 1 minuto de duración). Los participantes pueden enviar sus elaboraciones hasta el próximo 2 de octubre. Toda la información sobre el campeonato está en la web www.autenticocachopoaasturiano.es.

José Armando Tellado recibe el premio Dux del año

Los galardones reconocen la promoción de un nuevo liderazgo para afrontar con éxito los desafíos de la nueva economía

José Armando Tellado, director general de CAPSA FOOD, recibió el galardón Dux del año en una ceremonia que se celebró en el Teatro Barceló de Madrid. Estos premios, que concede el Canal CEO, reconocen el compromiso y desempeño de los CEOs que encarnan una nueva forma de liderazgo al potenciar a través de su trabajo el desarrollo de las personas y equipos que forman parte de las empresas. La ceremonia de entrega contó con la presencia de varios de los directivos más importantes del panorama nacional. «Estoy convencido de que la empresa debe ser un elemento transformador que genere valor y contribuya a la mejora de las comunidades en las que impacta. En nuestro caso va desde el apoyo al ganadero y al medio rural hasta el compromiso con la sociedad a través de la alimentación natural para mejorar su calidad de vida», comentó el directivo en sus palabras de agradecimiento.

En esta edición se presentaron 109 candidaturas de las que resultaron finalistas 59 directivos para las 8 categorías

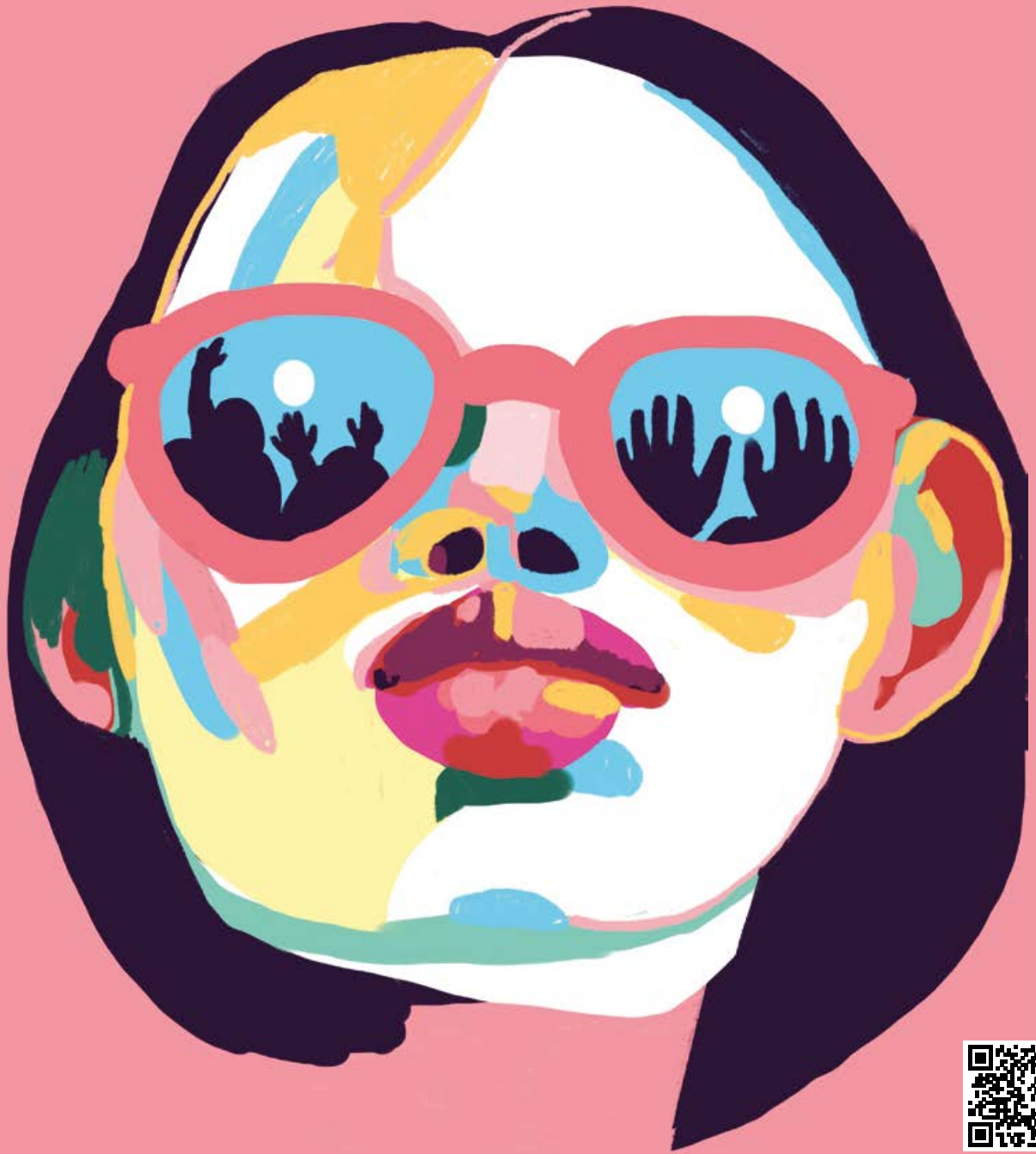


que componen los galardones. El jurado, presidido por Manuel Pimentel, está compuesto por 16 expertos del sector de diferentes ámbitos entre los que se encuentran: Almudena Eizaguirre, directora general de Deusto Business School; Elisabeth Golobardes, vicerrectora de la Universidad Ramón Llull; Xavier Marcet, consultor estratégico; Juan Carlos Cubeiro, experto en talento y Premio Nacional de Management; Ignacio Babé, CEO del Club de Excelencia en Gestión; o Enrique Ordieres, presidente de CINFA, entre otros. Para seleccionar tanto a los finalistas como a los galardonados este jurado ha tenido en cuenta aspectos como la consistencia de los candidatos, los compromisos de la alta dirección, los valores del nuevo liderazgo o las acciones puestas en marcha y los resultados obtenidos.

A lo largo de la ceremonia, también se entregaron otros premios en las categorías: CEO por el Bienestar, CEO por el Compromiso, CEO por la Diversidad, CEO por la Innovación, CEO por el Talento, CEO por la sostenibilidad y CEO por el futuro.

José Armando Tellado también ha sido reconocido a finales de 2022 con el Premio APD al directivo del año otorgado por la Asociación para el Progreso de la Dirección.





KUIVI

PopUp

OVIEDO
Verano 2023

Desde el
23 de junio

Antiguo HUCA

Las ganaderías de Central Lechera Asturiana SAT, protagonistas en la feria de San Antonio

Badiola Crushabull Kinina, de la ganadería Badiola Holstein, se proclama Vaca Gran Campeona de Asturias

Badiola Crushabull Kinina, de la ganadería Badiola Holstein, socia de Central Lechera Asturiana SAT, se proclamó Vaca Gran Campeona de Asturias 2023 en la 43 edición del Concurso Regional de Asturias de la Raza Frisona. El certamen, organizado por la Asociación Frisona de Asturias ASCOLAF, se celebró en Gijón en el recinto ferial Luis Adaro. La ganadería de Gozón ya ha obtenido el premio a la Vaca Gran Campeona de Asturias en las seis últimas ediciones.

El juez estadounidense Mark Rueth situó al animal de la ganadería Badiola Holstein por delante de Perrito Sneaker Randal (Ganadería Perrito), Vaca Gran Campeona Reserva de Asturias 2023. Ambos animales habían sido también Vacas Campeonas en las categorías de Vaca Intermedia y Vaca Adulta, respectivamente.

En el resto de los campeonatos, en Vaca Adulta Campeona se impuso Perrito Sneaker Randal (Ganadería Perrito), que también ganó la sección Vaca Adulta de 6 años o más y posteriormente se hizo con el Gran Campeonato Reserva. En la final de vacas adultas ganó a Flora Doorman Brithany, de la ganadería Flora S.C. socia de Central Lechera Asturiana SAT, Vaca Adulta Subcampeona y ganadora de la sección Vaca Adulta de 5 años, y a AGR Wickham Flora (Agroartiem), Mención de Honor de esta final.



Badiola Crushabull Kinina, de Badiola Holstein, Vaca Gran Campeona Regional

Del campeonato de vacas intermedias salió la Gran Campeona del concurso: Badiola Crushabull Kinina (Badiola Holstein), Vaca Intermedia Campeona y vencedora de la sección de vacas intermedias de 3 años, que se impuso a su compañera de cuadra Badiola King Royal Biba, ganadora de la sección de vacas intermedias de 4 años y Vaca Intermedia Subcampeona, por delante de Argomota AM Warrior Roxina RE (Agroartime), Mención de Honor de la final de vacas intermedias.

Además, la Vaca Joven Campeona fue Venturo D. Lambda Ruleta, de la ganadería Casa Venturo, socia de Central Lechera Asturiana SAT, ganadora de la sección de Vaca Joven hasta 30 meses, que se impuso a Venturo Emilio Monita (Casa Venturo), ganadora de la sección Vaca Joven de 31 a 35 meses y Vaca Joven Subcampeona. También destacó a Flora Unstopabull Adaline (Flora S.C.), Mención de Honor de vacas jóvenes.



Venturo Chief Link, de Casa Venturo, SC, Ternera Campeona Regional



Flora Denver Adrieta, de Flora, SC, Novilla Campeona Regional



Pedregal Ayden Canela Red, de El Pedregal, SC, Novilla ASCOL



Venturo Emilio Monita, de Casa Venturo, SC, Vaca Joven Campeona ASCOL



Badiola Crushabull Kinina, de Badiola Holstein, Vaca Intermedia Campeona Regional



Perrito Speaker Randal, de Ganadería Perrito, SC, Vaca Adulta Campeona Regional



Ganadería Badiola, ganador del Mejor Rebaño Regional



La feria de San Antonio acogió la V Subasta ASCOL



Flora Maxi Machala, de Flora, SC, Ternera ASCOL



Venturo D. Lambda Ruleta, de Casa Venturo, SC, Vaca Joven Campeona Regional



Campeonatos de Terneras y Novillas

El certamen arrancó con el concurso de terneras y novillas. El título de Ternera Campeona de Asturias 2023 fue para Venturo Chief Link (Casa Venturo), mientras que entre las novillas destacó Flora Denver Adreta (Flora S.C.) como Novilla Campeona de Asturias 2023.

Por su parte, el premio de Mejor Rebaño también fue para Badiola Holstein, seguido por la ganadería Flora S.C. (Valdés). Por último, el premio al Mejor Criador fue compartido

entre Ganadería Badiola y Casa Venturo (Salas), ambos con 58 puntos, seguidos por Flora S.C., con 56 puntos. Las tres ganaderías también comparten un denominador común: son socias de Central Lechera Asturiana SAT.

Además, ASCOL hizo entrega de los premios Cuadro de Honor del año pasado (ver gráfico), donde las ganaderías de Central Lechera Asturiana SAT también coparon el protagonismo.



Cooperativas Agro-alimentarias de España estima una cosecha de cereales de 9 millones de toneladas

La cifra supone un 48,5% menos con respecto a la pasada campaña debido a varios factores, entre ellos la sequía

El consejo sectorial de Cereales de Cooperativas Agro-alimentarias de España ha realizado una primera estimación de la cosecha de cereales de 9 millones de toneladas, lo que supone un 48,5% menos con respecto a la pasada campaña. Por cultivos, en trigo blando se alcanzarán los 5,05 Mt, en cebada 2,8 Mt, en maíz 2 Mt, en trigo duro 318.305 toneladas, en avena 123.204 toneladas, centeno 32.135 y triticale y otros 108.509 toneladas. El rendimiento medio estimado en esta campaña es de 1,66 t/hectárea. Hay que destacar el elevado volumen de hectáreas que no se cosecharán por bajo rendimiento, porque cultivos como la avena, el centeno y los triticales se han utilizado para aprovechamiento ganadero.

La caída de la producción debida a la sequía padecida pone de manifiesto la necesidad de buscar nuevas técnicas y soluciones que mejoren el rendimiento de los cultivos y hagan frente a los desafíos

del cambio climático. La investigación, la mejora genética y las nuevas variedades son las claves que tiene el sector para mejorar sus rendimientos, así como unas políticas adecuadas de gestión del agua que garanticen el acceso sostenible a recursos hídricos adecuados para la agricultura.

Una cosecha corta supone un gran reto de logística para el sector cerealista que debe garantizar el normal y necesario suministro a lo largo de toda la campaña para cubrir las necesidades de consumo de la importante cabaña ganadera nacional.

Cooperativas Agro-alimentarias de España recuerda la necesidad de una buena y organizada gestión y planificación que ayude a minimizar el impacto de la corta producción y favorezca la distribución de cereal a lo largo de toda la campaña de comercialización.

SOS Vuelco, la app para la prevención de accidentes por vuelco de maquinaria agropecuaria

Objetivos principales:

- Herramienta que aprovecha las nuevas tecnologías, accesibles hoy en día a la práctica totalidad de la población y que sirve como medida preventiva frente al riesgo de vuelco de maquinaria agropecuaria (tractor)
- Sensibilizar y alertar para ayudar a prevenir accidentes.
- Sistema de aviso automático si se produce un accidente. Este sistema, innovador y de gran complejidad tecnológica, dispone de una novedosa forma de comunicación con el servicio de emergencias a través del 112, que funciona incluso con cobertura de voz, cuando no existe cobertura de internet.

De momento, la aplicación solo está operativa en el ámbito territorial del Principado de Asturias.

Configuración SOS Vuelco:



Funcionamiento de las alarmas:

- En caso de **vuelco del tractor** o tras pulsar el **botón del pánico**, en 45 segundos la aplicación lanzará las alarmas que tenemos configuradas
 - ▶ Una **llamada** en manos libres
 - ▶ Un **correo electrónico** con la ubicación
 - ▶ Un **SMS**
- Podemos cancelar las alarmas pulsando el **botón falsa alarma**

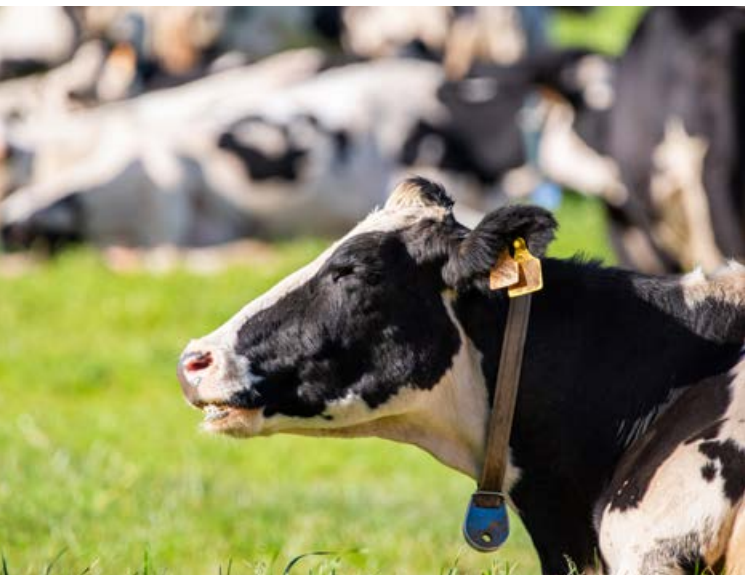


Disponible de forma gratuita, a través de Google Play Store Sistema Operativo Android
+ info: <http://ctic.es/sosvuelco>

Agroseguro presenta el Plan 2023 de seguros pecuarios

Entró en vigor el 1 de junio e incluye 12 líneas ganaderas y 3 acuícolas

Contenido patrocinado



El pasado 1 de junio entró en vigor el Plan 2023 de seguros pecuarios, que incluye 12 líneas ganaderas y 3 acuícolas (excepto en el caso del seguro de acuicultura marina para mejillón y del seguro de apicultura, cuya contratación se realiza en otro momento del año). Por ello, Agroseguro presenta estos días en diferentes encuentros las novedades más relevantes de las diferentes líneas de seguro.

Entre ellas destaca la mejora de las coberturas en el seguro de aviar de puesta en caso de *influenza* (gripe aviar) para el supuesto de sufrir la inmovilización de la granja cuando se encuentra vacía (que sube de 20 a 25 días). Además, se mejoran las coberturas para las pollitas de recría tanto por inmovilización (cubierta desde las 16 semanas de vida cuando es imposible dar salida a las aves de la granja) como para aquellos productores que deben proceder al sacrificio por cuestiones económicas de aves inmovilizadas por *influenza* de hasta las 24 semanas.

Estas novedades se incluyen en una línea de seguro cuya contratación ha experimentado un comportamiento muy positivo en los últimos doce meses, con un 18% más de plazas aseguradas. Por su parte, el seguro de aviar de carne registra un incremento de un 38%.

Crece el aseguramiento de líneas pecuarias

El Plan 2022, cuyo periodo de contratación finaliza el 31 de mayo, cerrará con más de 417 millones de animales asegurados (+9% respecto al Plan 2021), la cifra más alta de la historia del sistema español de seguros agrarios. El capital asegurado supera los 4.042 millones de euros (+6%).

Entre las principales líneas, la contratación del seguro de vacuno de reproducción y producción en el Plan 2022 se ha cerrado con más de 1,6 millones de vacas aseguradas, la misma cifra que en el plan anterior, y un capital asegurado de 1.959 millones de euros. Ha incorporado 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 de haber facilitado a más ganaderos el acceso a la garantía de crías.

El Plan 2022 también incorporó importantes novedades en el seguro de vacuno de cebo, permitiendo a los productores escoger entre tres sistemas de manejo diferentes y nuevas agrupaciones de razas, para una mejor adaptación del seguro a la realidad del sector, además de reducir a 5 semanas la edad mínima indemnizable. Estas mejoras permitirán seguir consolidando la línea de seguro en el futuro, facilitando asimismo el acceso al seguro —en mejores condiciones— para aquellas explotaciones ganaderas con poca siniestralidad.

En la línea de ovino y caprino, el número de animales asegurados ha crecido casi un 6% en el Plan 2022, que presentó como principales mejoras el incremento de 11 puntos en la subvención base de ENESA a los ganaderos asegurados, la ampliación de la garantía adicional de contaminación de leche por aflatoxinas con una cobertura para la contaminación de leche por inhibidores de crecimiento bacteriano o la reducción de la tasa de la garantía de Brucelosis.

seguro
de

Va cu no

de reproducción
y producción

agroseguro 

Incluye saneamiento ganadero.

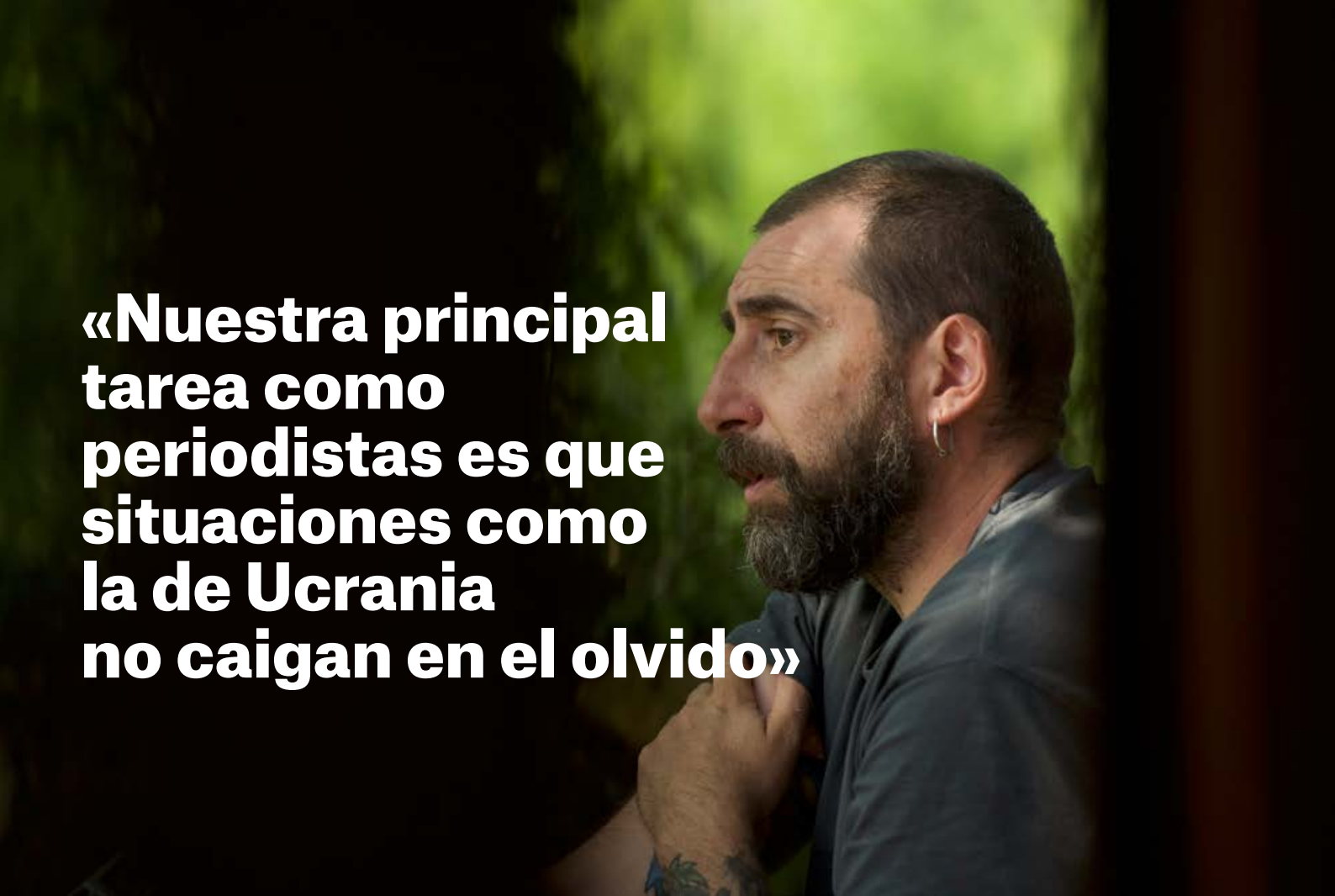
Asegure la calidad de su leche

(células somáticas, aflatoxinas...).



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 • GENERALI DE ESPAÑA, S.A. SEGUROS • SEGUROS CATALANA OCCIDENTE • MUSSAP, MUTUA DE SEGUROS • FIATC, MUTUA DE SEGUROS Y REASEGUROS • SANTA LUCÍA S.A. CÍA DE SEGUROS • REALE SEGUROS GENERALES • AXA SEGUROS GENERALES • MGS SEGUROS Y REASEGUROS S.A.





«Nuestra principal tarea como periodistas es que situaciones como la de Ucrania no caigan en el olvido»

Manu Brabo

fotoperiodista y Premio Pulitzer

ENTREVISTA

por PALOMA LLANOS

«Recuerdo cada segundo del día que me capturaron, la canción que iba sonando en la furgoneta, la imagen de mi compañero Antón el Harmmel que yacía muerto, las hostias que me dieron... »

A través de sus ojos hemos conocido la crudeza de conflictos como los de Kosovo, Libia o Siria; el objetivo de su cámara nos sigue mostrando aún la peor cara de la guerra que Rusia ha emprendido contra Ucrania. Manuel Varela de Seijas Brabo, Manu Brabo, nació en Zaragoza pero pronto se trasladó a vivir a Gijón. Pasó su infancia y juventud entre el Colegio Público Begoña, el Grupo Covadonga, donde jugó a balonmano, y El Molinón, sede del club del que sigue siendo socio. Pronto supo que quería contar historias, las que quizás otros no se atrevían a narrar. Su valentía y sus ganas de reflejar una realidad que habitualmente nos resulta muy lejana, le hicieron merecedor, en 2013, del galardón más prestigioso que puede obtener un periodista, el Premio Pulitzer.

A sus 42 años Manu Brabo acumula en la funda de su cámara miles de historias, entre ellas, la de su cautiverio a manos de las tropas de Gadafi que duró algo más de un mes. El fotoperiodista nos recibe en su casa en la zona rural de Siero, días antes de emprender un nuevo viaje a Ucrania.

¿Por qué decidió dedicarse a contar historias a través de las imágenes?

Realmente lo que sucedió es que no quería seguir estudiando. Por eso me fijé en uno de mis primos, al que idolatraba, que era fotógrafo, y decidí seguir su camino. A eso se sumó que tanto mi padre como mi abuelo iban con la cámara colgada al hombro a todas partes, por lo que para mí era algo cotidiano. Y reconozco que me encantaba ir al Festival de Fotoperiodismo que Javier Bauluz organizaba en la Semana Negra. Visitaba las exposiciones y disfrutaba mucho. También me gustaba la vida que parecían llevar: viajar, vivir aventuras, desarrollar un trabajo útil socialmente... todo eso acabó por empujarme al fotoperiodismo. Así que me matriculé en la Escuela de Arte de Oviedo.

¿Y en qué momento decidió hacer la mochila y viajar hasta un país en guerra?

Primero vinieron otros trabajos. Y otros estudios. Comencé a estudiar periodismo en Madrid. Uno de mis amigos dejó un trabajo como fotógrafo de motociclismo y le sustituí yo. Fue mi primer trabajo fijo. Con el sueldo, en vez de irme a la República Dominicana con mis colegas, me iba a lugares en conflicto y pasaba allí unas semanas. Pronto me di cuenta de que aprendía más sobre el terreno que en la Universidad. Y dejé los estudios de periodismo. Fue una decisión tajante, como lo fue dejar el trabajo de fotógrafo de motociclismo y marcharme a cubrir la Primavera Árabe de Libia. Eso fue el origen de todo.

Fue precisamente en Libia, en el año 2011, cuando fue capturado por las tropas de Muamar el Gadafi en una emboscada en la que, además, vio morir a uno de sus compañeros ¿Qué recuerdos tiene del secuestro?

Pues fíjese que tengo el privilegio de tener un disco duro en mi mente muy pequeño, con lo que borro rápido las cosas que no quiero recordar. Sin embargo, los recuerdos de aquellos días los tengo muy vivos. Llegué a pensar que lo que estaba sucediendo era el precio que tenía que pagar por



«No permití que el secuestro me hiciese venirme abajo. Al fin y al cabo, el día que me liberaron volví a nacer»

pelear por mi sueño. Recuerdo cada segundo del día que me capturaron, la canción que iba sonando en la furgoneta, porque me bajé... me viene a la mente la imagen de mi compañero Antón el Harmmel que yacía muerto en el suelo, las hostias que me dieron y que apenas me dolieron por el subidón de adrenalina que tenía... No he olvidado ni un segundo de todo aquello, pero también es cierto que no permití que el secuestro me hiciese venirme abajo. Al fin y al cabo, el día que me liberaron volví a nacer.

¿Cuál es la implicación emocional con los conflictos que cubre?

La implicación es, en algunos casos, intensa e inevitable. Hay cosas que claman al cielo y no podemos ni debemos ser objetivos. Te voy a poner un ejemplo, hay personas que un día estaban viviendo en Kiev tan normales y al día siguiente Rusia les está bombardeando. Si por objetividad entendemos que debemos implicarnos de igual forma con los invasores que con los invadidos, entonces no quiero ser objetivo. Además, yo elijo para qué

y para quién arriesgo mi vida. Creo firmemente en la independencia de los países, en el Estado de Derecho y en el Derecho Internacional. Si no lo respetamos esto se convierte en la ley de la selva y saldremos perdiendo, seguro.

En unas semanas volverá usted a Ucrania. Tras más de un año de ocupación y guerra en ese país ¿Nos hemos olvidado de ese conflicto? ¿Qué responsabilidad tenemos los periodistas en esto?

No creo que nos hayamos olvidado, más bien pienso que se trata de un mecanismo de defensa. No podemos estar pensando, después de un año y pico, lo jodidos que están los ucranianos cuando aquí, en España, nos han subido los huevos a cuatro euros. Pero creo que la labor de los medios de comunicación debemos seguir contando lo que ocurre. Es nuestra principal tarea, que estas situaciones no caigan en el olvido.

¿Qué significó en su carrera el Premio Pulitzer?

Es un galardón que te legitima de cara a los demás. Para mí, implica además una gran responsa-





bilidad. Se trata del premio más importante que se le concede a un periodista y hay que demostrar que eres merecedor de él. Yo intento demostrarlo con mi trabajo diario y el compromiso ético que exige este oficio.

¿Con qué ojos vio el Pulitzer asturiano la pandemia? Colaboró con el proyecto de la fundación británica Wellcome...

También colaboré durante esos meses con Médicos del Mundo y arranqué, durante el confinamiento, un proyecto en Instagram con fotografías de otras comunidades autónomas. La fundación Wellcome nos hacía la pregunta ¿Cómo gestionáis vosotros, vuestros amigos y vuestros familiares la ansiedad provocada por la covid-19? Así que yo decidí contar el día a día del confinamiento de mi padre, un señor mayor, activo y que se veía encerrado en su casa. Yo viví como un privilegiado el confinamiento. Podía salir de casa y hacer mi trabajo. Así fue como empecé a ser consciente de la gravedad de lo que se nos venía encima. Creo firmemente que se falló en no comunicar la gravedad de lo que estábamos viviendo. ¿Por qué? Pues porque cuando los números de muertos comienzan a bajar, no tienes los rostros de esas personas en tu cabeza y desconoces la dimensión real de la pandemia y el sufrimiento que ha traído consigo.

Se acaba de mudar de Amandi (Villaviciosa) a la zona rural de Siero ¿Busca aislarse?

Hombre, tampoco me he mudado a una aldea en los Alpes (risas). Tras pasar por Madrid, El Cairo y Turín, me pareció buena idea venirme a vivir a un lugar tranquilo para salir y pasear en compañía de mi perra. Además, esto del periodismo implica muchas dotes sociales, llevarte bien con todo el mundo y estar siempre con una sonrisa y accesible, así que cuando llego a casa lo hago con las dotes sociales bajo mínimos. Y entonces, lo único que me apetece es disfrutar de la soledad con mi perra hasta que aterrizo de nuevo.

¿Cómo ve Asturias cada vez que vuelve a casa?

Me da la sensación de que en Asturias hay una mirada muy corta. Tienes, año a año, los mismos eventos, donde siempre participa la misma gente. Si quieres hacer algo diferente, molesta. Hay estructuras muy celosas que impiden que los jóvenes desarrollen su talento y proyectos en su tierra y se acaban marchando. Yo vivo aquí porque me gusta mi tierra, no porque se me hayan dado facilidades. Las experiencias profesionales que he podido tener en Asturias han podido terminar de una forma abrupta y negativa por querer hacer las cosas de forma diferente. Este modus operandi es lo que mantiene la región en la mediocridad. Yo he visto mucho talento retornado que se ha llevado un buen susto al volver a su tierra.

«Ser guisandera es un orgullo»



Club de Guisanderas

CASA ADELA

Dirección: c/ Las Escuelas Lada (Langreo)

Teléfono: 985 69 73 92
restaurantecasaadela@gmail.com

Horario:

Lunes (descanso)
Martes, miércoles, jueves
y domingo (solo comidas)
Viernes y sábado
(comidas y cenas)

Adela Alonso abrió hace más de dos décadas su restaurante en Lada con una clara apuesta por la cocina tradicional y el respeto por el producto local

El Club de Guisanderas de Asturias tiene desde mayo una nueva integrante. Adela Alonso, responsable de Casa Adela, un restaurante situado en Lada, es la cocinera que se suma «al grupo de amigas» por iniciativa de Yvonne Corral, de Casa Telva. «Para mí es un orgullo», sentencia Alonso. La cocina y el trato y respeto por el producto son parte de las señas de identidad de la nueva guisandera, que desde el inicio de la aventura, allá por el año 2000, tuvo claro lo que quería. «Lo mío es la cocina tradicional, el guiso, los platos de cuchara;

siempre intentas innovar, pero la base es de guisandera, de hecho siempre me consideré así por la forma de cocinar que tengo».

Adela Alonso siempre tuvo claro lo que quería. Por eso, hace 23 años decidió dar un paso adelante y con mucho esfuerzo, trabajo y apoyo familiar abrió Casa Adela, un coqueto restaurante en Lada. Antes tenía una pequeña cafetería en Sama, pero su pasión por los fogones le llevó a buscar nuevos retos. «Siempre me gustó cocinar, de mi madre aprendí mucho, cocina muy bien,

pero se puede decir que soy autodidacta», señala. Casa Adela está literalmente en el bajo de la casa familiar en Lada. Cuenta con once mesas en el interior y una terraza que enamora, sobre todo la zona del porche y la situada debajo del hórreo donde hay una mesa que es de las más solicitadas por los clientes, sobre todo en época estival. «Aquí estoy muy a gusto, es mi casa», sentencia. Y se nota por cómo habla de su negocio, que más que eso es una casa de comidas familiar que quien la descubre repite.

Los comienzos nunca son sencillos. En el proceso de apertura no le faltó el apoyo familiar. Su padre, ya fallecido, era albañil y le hizo la obra; y su madre no dudó en ponerse el delantal para ayudar en la cocina. «Estoy muy agradecida», dice. Por aquel entonces no se imaginaba que dos décadas después se iba a convertir en un referente de la cocina asturiana. «Que va, yo solo quería un restaurante pequeño y cocinar lo que sé», indica. No en vano, la intención de Adela era abrir algo que pudiera manejar sola. Arrancó con una camarera y su madre ayudando en cocina. Luego el proyecto fue a más y dirige un equipo más amplio.

La carta de Casa Adela es tradicional, de guisandera: platos de cuchara como la fabada o el pote, pitu de caleyá, cabrito, pescados y cebollas rellenas, entre otros platos, hacen cada día las delicias de los comensales. Uno de los éxitos, además de la forma de cocinar, es el producto, «que aquí (Casa Adela) siempre es de la zona, cocinamos con producto local» apunta. También suma el equipo que capitanea Adela y que está formado por Montse, María Jesús, Marisol, Silvia y Montse González.

El entorno, rural y tranquilo, es otro de los puntos fuertes de Casa Adela. Además de contar allí con su casa, Adela siempre apostó por Lada, por su tranquilidad y calidad de vida. «Estamos de maravilla», reitera. La clientela de Casa Adela es amplia y cuenta con un denominador común: la fidelidad. Y es que son muchos los que repiten, señal de que en Casa Adela se hacen las cosas bien. Los fines de semana destaca por la clientela familiar.

Gastronomía asturiana

No es ningún secreto que la cocina asturiana goza de buena salud. Las diferentes distinciones que ostenta la gastronomía del Principado en forma de estrellas Michelin o Soles, son prueba de que las cosas se están haciendo bien. Para Adela, la gastronomía regional «tiene muy buen nivel y eso es algo que se nota cuando sales fuera de Asturias y ves lo que hay, aquí se cuida mucho». Además, uno de los puntos fuertes es su despensa, que «es riquísima» y con productos de alta calidad.



Adela Alonso se declara autodidacta de los fogones, aunque asegura que aprendió mucho de su madre



Un espacio lleno de tradición e historia pesqueras

El Museo Marítimo de Asturias en Luanco, dirigido desde hace más de tres décadas por José Ramón García, celebra 75 años de historia

El 2023 está siendo un año especial para el Museo Marítimo de Asturias situado en Luanco. La efeméride lo merece, ya que el equipamiento celebra su 75 aniversario. Es cierto que ha pasado por buenos, mejores y malos momentos, pero hoy en día se ha ganado por méritos propios ser un referente museístico. José Ramón García, que lleva en su dirección más de tres décadas, recorre junto a *El Correo* un equipamiento que desprende magia, historia y tradición pesqueras. Y aquí va un dato: el museo luanquín recibe alrededor de 23.000 visitantes al año, con un periodo de mayor afluencia. «Abril, mayo y junio es cuando más gente viene, sobre todo colegios, tenemos visitas todos los días, ver así el museo es una maravilla, le da vida al centro», indica el director.

La historia del Museo Marítimo de Asturias cuenta con varias fases. Su fundación se produjo gracias al empuje de un grupo de personas amantes de Luanco que, animados por el éxito de unas exposiciones de artesanía local de maquetismo y malla, tuvo la idea de crear una institución permanente. En 1949 se fundó el equipamiento bajo el impulsor y primer director Eulogio Varela Hervías. Desde su fundación y hasta 1960 se pusieron en marcha numerosas actividades, entre ellas, la propia constitución del Museo (primero en Asturias), el impulso que supuso para la artesanía local y, sobre todo, la pionera concepción museística de captación y estudio del patrimonio etnográfico vinculado con las actividades marítimas. «Aquí hay piezas únicas que ya no se ven», subraya José Ramón.

El equipamiento entró después en una etapa de declive, que acabó en 1990 con el cierre al público del Museo. ¿Las causas? «Quizás un poco todo, cansancio de los promotores, falta de apoyo, fueron muchas cosas unidas», resume. Un año después, un nuevo equipo dirigido por el actual director se hizo cargo de lo que quedaba y se propuso reabrirlo y configurarlo en consonancia con lo que los nuevos tiempos reclamaban. «El primer paso fue llevar a cabo una búsqueda y recogida de materiales etnográficos, sumamente urgente por los rápidos cambios que se estaban dando en la pesca, y la búsqueda de un nuevo edificio», explica. Y así fue como el Museo Marítimo de Asturias revivió. De 1998 a 2001 se llevó a cabo la construcción de un nuevo edificio, amplio y funcional, para albergar tanto la exposición permanente como

los complementos de almacenes, taller, biblioteca y archivo, con lo que se configuró un museo nuevo y actual. «Cuando empezamos había 200 piezas catalogadas, ahora hay más de 10.000», indica el director del museo, que añade que «tenemos incluso que rechazar piezas porque ya no tenemos sitio». Ahora, «ver así el museo es una satisfacción y un orgullo muy grande», añade.





Exposiciones permanentes

El museo cuenta con un área dedicada a la biología marina. Está formada por una amplia muestra de flora y fauna marinas, que abarca desde los tiempos prehistóricos (representados por numerosos especímenes fósiles), hasta las especies actuales de moluscos y crustáceos. No faltan la colección de corales, esponjas, estrellas de mar, aves que habitan los acantilados, y un apartado especial dedicado a la caza de la ballena. En este espacio, se muestran numerosos huesos de la conocida como ballena vasca o franca, extinguida en el Cantábrico en el siglo XVII.

Otra de las zonas de gran valor es la dedicada a la carpintería de ribera, un oficio ya en extinción. El Museo cuenta con una reconstrucción del casetón de un astillero, formado con elementos auténticos de antiguos talleres: el banco de trabajo, herramientas, plantillas, gálibos, vagras, piezas de madera en bruto... Esta zona comparte espacio con la dedicada a la pesca artesanal, donde se pueden ver una gran variedad de artes y aparejos de pesca como redes de volanta, palangres, caceas, cales, nasas, trueles, fisgas, poteras. A todo ello se suman múltiples elementos complementarios como cestería, pasadores para trabajos de cabuyería, rempujos y agujas para las velas, faroles, gaxartes, sondas, plomadas, cabudos, boyas, baldes. «Son objetos de gran valor, que ya no se ven y que forman parte de la historia pesquera asturiana y del norte», señala José Ramón.

Una sección dedicada a la historia de la navegación, donde se hace un recorrido por la evolución de la tipología de los buques con la exposición de casi un centenar de maquetas elaboradas con todo detalle, forma también parte de la oferta museística de este equipamiento. Además, actualmente y durante todo el verano el centro cuenta con exposiciones temporales de gran éxito: una dedicada a piratas y corsarios y la muestra «La Primera Vuelta al Mundo. Una hazaña única en la historia de la navegación», que resume el viaje que inició Magallanes y culminó Elcano a lo largo de casi tres años entre 1519 y 1522.

Talleres didácticos

Como complemento a la visita de las exposiciones, el Museo Marítimo de Asturias pone a disposición de los más pequeños una serie de talleres relacionados con el mundo marítimo. La oferta es variada y los participantes pueden elaborar diseños basados en el montaje de pequeñas maquetas de barcos de distinta época, de pesca o mercantes; o animales marinos, o de infraestructuras representativas como los faros. Todos los talleres están asistidos por maquettistas y restauradores que forman parte del personal del Museo, con larga experiencia. «Son un éxito», concluye el director.

El arte de convertir la madera en sonido



El luthier Diego del Valle elabora de manera artesanal instrumentos de cuerda desde hace más de dos décadas en su taller ovetense

La Real Academia Española de la Lengua define luthier como «aquella persona que construye o repara instrumentos musicales de cuerda». La afirmación, sobre el papel, es correcta, pero para Diego del Valle un luthier es mucho más que esa afirmación genérica. Es tradición, es arte, es música, es magia, es... «Para mí, un luthier se nace, no se hace», sentencia Del Valle, mientras modela con sus manos un violín en su taller situado en la calle Azcárraga de Oviedo.

Nacido en Valladolid, pero afinado en Asturias desde hace años, Del Valle lleva media vida entre instrumentos de cuerda. No siempre se dedicó a este oficio. Antes pasó por la construcción, entre otros sectores, pero dentro de él ya sentía esa atracción por la madera. Esa atracción se convirtió en deseo cuando conoció al Maestro Pavel Schudtz, luthier de fama internacional, al que visitaba en los talleres de Oviedo y Madrid. «Él fue mi maestro, de él aprendí todo», indica.

Diego del Valle comenzó su aventura en el mundo de la luthería bajo la dirección de Pavel Schudtz, su maestro y de quien aprendió el oficio

Ahora, Del Valle es uno de los pocos luthieres que existen en España. «Los podríamos contar con los dedos de una mano», dice. Se ha ganado una fama merecida a base de crear excelentes instrumentos. Lo dicen los clientes que cada día pasan o contactan con Del Valle, que tiene encargos de medio mundo. «La mayor parte de los instrumentos que salen de mi taller van para fuera de España», explica.

El camino hasta la actualidad no fue sencillo. Esta profesión no se aprende de un día para otro, ya que exige tiempo, dedicación, esfuerzo y muchas horas en el taller. «En este oficio siempre estás aprendiendo», dice. Del Valle comenzó su aventura en el mundo de la luthería bajo la dirección de Pavel Schudtz y junto a sus hijas Andrea y María inició un camino que le llevó a aprender paso a paso las técnicas de este arte. Tampoco faltaron sus viajes a Cremona, cuna de este oficio, y sus visitas y prácticas en el taller del Maestro Andrea Schudtz. Así fue como Diego del Valle fue quemando etapas, absorbiendo toda la sabiduría de sus maestros en un arte que hoy en día, después de más de dos décadas dedicado a él, «me sigue apasionando».

Y el siguiente paso estaba cantado. Diego del Valle abrió su propio taller en Oviedo y pronto, gracias a su experiencia y a la calidad de sus instrumentos, se abrió camino hasta convertirse en uno de los luthieres de referencia.

El proceso de creación

Todo instrumento que sale del taller de Diego del Valle está considerado como una obra arte. Y no es para menos ya que en cada uno invierte muchas horas de trabajo. Por ejemplo, para un violín convencional dedica una media de 250 horas. «De aquí no salen dos violines iguales, es imposible, cada instrumento es único», indica. Para su construcción, el maestro luthier utiliza madera de arce de Bosnia y de pino y abeto italiano. Sus manos, curtidas por el laborioso trabajo que realiza, son el vivo reflejo de años de experiencia. Además, son ellas, sus manos, las que crean cada día los instrumentos que después suenan en las orquestas de todo el mundo. «Todo empieza aquí, y todo se hace de manera artesanal», explica Del Valle.

Este oficio es duro y requiere de una gran destreza. El proceso arranca con la elección del instrumento. Posteriormente, se diseña el molde que lleva unas medidas estandarizadas y que van desde un medio, el más pequeño; hasta tres cuartos, el mediano; y cuatro cuartos, el más grande. Clave para el éxito en el resultado final es la elección de la madera, ya que de ella dependerá la armonía del producto final. Por ejemplo, el arce le da al instrumento fuerza y sonoridad. Cuando ya tiene todas las piezas y tras el pegado de las mismas llega el proceso de barnizado con aceites orgánicos hechos por el propio luthier en los que se prescindiría de materiales sintéticos que pueden dañar la madera. «Sacar un barniz me puede llevar a veces días», sostiene.

Nueva generación

Diego del Valle ya tiene quién siga con el negocio. Sus hijos Andrea y Cristian están aprendiendo el oficio de la mano de su padre y maestro. Ambos se han criado viendo cómo su padre elaboraba instrumentos. Andrea, la pequeña de los Del Valle Schudtz, apunta alto. Sobre todo después de alzarse con una medalla de bronce en el certamen por excelencia de la luthería: el concurso de Pisogne en Cremona. Presentó una viola bautizada La Santina en homenaje a Asturias. El camino hasta el podio no fue fácil. Detrás hubo siete meses de trabajo y mucha exigencia. La que le pedía el padre que incluso rechazó la primera viola que elaboró su hija para el concurso. «Cuando la terminé le dije que no me gustaba, que no era para el concurso, que con ese instrumento no se presentaba. Yo sé lo que busca el jurado. La rehizo y entonces presentamos el nuevo instrumento. La verdad es que no nos imaginábamos el final», asegura el luthier, que con sus dos hijos como relevo puede decir que el taller Del Valle tiene cuerda para rato.





El año de los triunfos del CLAS

HEMEROTECA

por JUAN NIETO

Si 1992 fue el año de Toni Rominger y, como no, del Clas-Cajastur, el 1993 fue el de la continuidad de un líder y de un equipo que copó portadas, no solo de *El Correo*, sino también de medios de medio mundo. Y no es para menos ya que la ocasión lo merecía. Rominger, con ese precioso maillot del Clas, se subió a lo más alto del podio y se llevó su segunda Vuelta a España. Así lo reflejó la portada de mayo de la revista, que en su interior dedicó varias páginas a este triunfo. Fue un hito, ya que nadie lograba dos Vueltas a España consecutivas desde hacía 51 años. El ciclismo, Rominguer y el equipo de la leche asturiana protagonizaron varias de las portadas de *El Correo*. Otra de ellas, cuando el Príncipe de Asturias recibió al equipo en audiencia en el Hotel de la Reconquista.

Pero en el 1993 pasaron muchas más cosas. Las cuotas, los nuevos tratados de la CE y la incertidumbre del sector también volvieron a la primera plana. También hubo tiempo para informaciones curiosas como la que reflejó el número de enero, que llevó a portada la historia de Suaria, un pequeño pueblo de Peñamellera Baja en el que por aquel entonces todos sus vecinos eran socios de la Central. Curioso dato, no sé cómo estará la estadística hoy en día. En ese mismo número, como no, también hubo hueco para el ciclismo. Fue la presentación oficial del equipo y de Toni Rominger, líder de la escuadra asturiana, que ya dejaba claras sus intenciones: «Quiero hacer un buen papel en la Vuelta a España y en el Tour», decía. No iba mal encaminado a juzgar por los resultados que se produjeron meses después: triunfo en la Vuelta a España, además de en varias etapas de las diferentes pruebas del calendario, como en Mallorca y Valencia por parte de Federico Echave y Fernando Escartín.

Más institucional fue el número de marzo, que comunicó el nombramiento de

Pedro Astals como nuevo director general de Clas. Astals viajó a Asturias para conocer de primera mano el funcionamiento de la compañía. El nuevo director general se incorporó a su nuevo puesto en mayo. La portada de ese mes, además de llevar el triunfo de Rominger en la ronda española, reflejó el cambio en los estatutos a propuesta de la Junta Rectora por el que los socios no activos podían mantener su vínculo con la Central. El cambio se aprobó en asamblea ordinaria, como se pudo leer en las páginas de *El Correo*.

La portada de junio se la llevó un invento para evitar el vuelco de los autocargadores. En un mes donde Antonio Trevín se convirtió en nuevo Presidente del Principado, José García Fernández, hijo de un socio de la Central, presentó su artilugio «para darle solución a un problema que tenía mi padre y que ya no tiene, porque lo he resuelto», decía. Junio también fue el mes en el que Caja de Ahorros de Asturias cambió su imagen corporativa y apostó por el asturcón como nuevo símbolo de la entidad.

El ciclismo y el Tour de Francia coparon parte de los contenidos de *El Correo* de julio. Rominger logró tres etapas en la ronda gala: dos de montaña y una contrarreloj en la que se midió a Indurain. Al final, se subió al segundo cajón del podio al lado de Indurain y Jaskula. El Clas-Cajastur quedó tercero por equipos.

«Deberán desaparecer diez mil ganaderías de leche para que el sector sea viable».

Pedro Astals fue nombrado director general de Clas y la compañía apostó ese año por la elaboración de Cabrales de manera artesanal

Lo dijo en el número de agosto Ricardo Andrés, director regional de Agricultura y Ganadería. También afirmó que: «Es deseable esa desaparición para que las que vayan quedando sean más competitivas ante Europa». O: «Asturias tiene una cuota de 606.000 toneladas, que es una cantidad suficiente para que los ganaderos produzcan con cierta tranquilidad».

Clas llega a Cabrales para colaborar con los productores de queso. Con este titular se presentó el número de septiembre. En su interior, un reportaje de la visita a la fábrica y cueva de queso Cabrales que adquirió Clas. Al acto fue el presidente y directivos, además de un grupo de periodistas de diferentes medios. El tema de Cabrales continuó en el siguiente número. En portada unas palabras de Saenz de Miera: «Clas nunca hará Cabrales que no sea de forma artesanal». En las páginas del mes de octubre se publicó una entrevista con el presidente de la Central. A lo largo de varias páginas, el presidente dejó perlas como: «Clas es una organización de ganaderos y no tiene sentido alguno que se diga que vamos a explotar o a engañar a otros ganaderos».

En el número de noviembre, como ya dijimos, la portada fue para el equipo ciclista y su audiencia con el Príncipe de Asturias. El ahora rey de España se interesó por el duelo Rominger-Indurain y el director del equipo le invitó a seguir una prueba desde dentro. Y para cerrar el año, una noticia preocupante. El Correo de diciembre mostró la preocupación de los ganaderos asturianos ante el futuro lácteo por el tema de las cuotas y el nuevo tratado de CE. Ya veremos como evoluciona en 1994.

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 madera de boj para la elaboración de artesanía. Dejar WhatsApp en el 630 501 205 o llamar por la noche

SE VENDE

Se vende enrolladora marca Deutz-Fahr MP 119. Hileladora CLAAS 3,50 metros de trabajo. Ambos en buen estado. 669 112 931. Zona Tineo

Se venden corderos y corderas Suffolk. A 5 kilómetros de Grado. Preguntar por César. 666 631 150

Se vende empacadora Lerda 900, esparcedora y acordonadora de dos tambores, peine de segar de tractor, segadora BCS, y cubas de agua. Zona Tineo. 678 623 595

Se vende barandilla de hierro y forjado de tres metros de longitud. En buen estado. Precio a convenir. Zona de El Berrón. 679 223 669

Se vende máquina de segar Alfa MF82, motor lombardini LDA75, peine 1,40 metros, diésel. EN buen estado. Mejor verla y probar. Precio a convenir. 655803 255

Se vende ordeño directomarca Westfalia de 4 puntos, funcionando perfectamente. Se vende completo. Está en un pueblo del concejo de Tineo. Se puede ver, mando fotos y videos.

Se vende por cese de actividad. 610 346 446

Se vende madera de castaño muy seca, serrada, de más de 30 años. Muy buena. 630 329 917 / 670 578 775

Se vende casa en Pola de Lena de 200 metros cuadrados, para entrar a vivir, con calefacción, huerta de 900 metros cuadrados y árboles frutales. Se vende una finca de 50.000 metros cuadrados, agua y cuadra, con buen acceso a maquinaria. Se vende finca de 36.000 metros cuadrados con agua y cuadra. Se vende finca de 24.000 metros cuadrados, con agua y cuadra de 125 metros cuadrados. Se venden dos montes de madera (haya, chopo, castaño y roble). Se vende junto o por separado. 616 343 706

Se vende deshumificador DeLonghi, máquina cortafiebres, máquina de contar monedas y bandejas de acero inoxidable de 60x40. Todo en muy buen estado. 689 375 214

Se vende segadora tractor Vic on 1700, 4 discos, buen estado. Precio: 4.000 euros. 684 604 617

Se vende cama articulada individual con motor eléctrico y mando con cable. Estructura de acero, somier de láminas vaporizadas con regulación de tensión lumbar, 100x190 cm. con colchón. Como nueva (menos de un mes de uso). Precio: 300 euros. 630 501 323

Se venden alzas y colmenas con cuadros. En buen estado. 626 492 118

Se vende arado de tractor de 40 cv y arado de las vacas. En buen estado. Máquina de segar Alfa MF 82, motor lombardini LDA 75, peine 1,40 m, diésel. En buen estado. Mejor verla y probar. Precio a convenir. 655 803 255

Se vende segadora de seis platos marca Kum, una nueva y otra usada; y una pinza de rollos seminuevos marca Tenias. Se vende desensilador de bolas redondas, desbrozadora de mano sin estrenar. 661 306 573

Se vende autocargador marca JB MG 32 con documentación. Funcionando, en buen estado. Zona Occidente. 711 765 982

Se vende empacadora Lerda 1000 y disco de dos tambores seminuevo. Se vende volvedora/contadora. Zona Tineo. 985 929 411

Se vende arado de una vertedera, en buen uso. Se vende segadora grande, marca Bertolini, en buen estado. 659 247 701

Se vende tractor Renault 7040 con vasculante y cuba de purín de 2.000 litros. Se vende casa y panera en el concejo de Tineo. 985 929 531

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

Se vende retovator marca Agrator de 1,90 de trabajo, reforzado. En muy buen estado. Precio: 1.300 euros. Se vende arado marca Amodo de dos riegos, con volteo automático. Precio: 300 euros. Zona Navia. 676 422 015. Preguntar por José.

POR TU SEGURIDAD
S.O.S. VUELCO

INSTITUTO ASTURIANO DE
PREVENCIÓN DE
RIESGOS LABORALES



CTIC
CENTRO TECNOLÓGICO

GOBIERNO DEL
PRINCIPADO DE ASTURIAS
CONSEJERÍA DE INDUSTRIA, EMPLEO
Y PROMOCIÓN ECONÓMICA



Se vende taquillón de 1,30 de largo y 90 de alto; hamaca y balancín de haya; estufa de gas con regulador; mesa de centro de Ikea; 4 colchones (dos de 1,35 y 2 de 90); vestido de novia de Rosa Clara valorado en 3.500 euros; repisas de salón; máquina de coser profesional de modista; máquina profesional de tejer; muebles de habitación; lana de varios colores de buena calidad; retales de modista; mesa de televisión. Zona Gijón. 610 042 847

Se vende piso en segunda línea de la playa de San Lorenzo en Gijón. Cuenta con dos habitaciones. salón, terraza, cocina y baño. Se vende finca en La Cruz de Illas de 900 metros, edificable. 610 042 847

Se vende por abandono de actividad ordeño directo al paladar de seis puntos con retiradores; silo de pienso de 8 toneladas; rodillo compactador de tres metros de ancho; tractor Case 125 cv; cubas de purín de 7.000 litros; disco de segar; novillas próximas al parto. 627 932 076

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

Se vende tractores de 80 cv y 60 cv con cabina homologado y doble tracción, disco kum de seis platos sin estrenar, completamente nuevo, pisón de 2,50 de trabajo arrastrado y con chapa niveladora, abonadora vicon, volvedora de hierba, hileradora de hierba, encintadora suspendida, esmaralladora de hierba de 4 rotores, una desbrozadora de cadenas trasera. 661 306 573

Se vende camilla de masaje (25 euros); bustos de maniquí con soporte de 1,90 de altura (20 euros) que se pueden colocar a varias alturas; maniquí de hombre de 1,85 de altura (25 euros); maniquí de mujer de 1,70 de altura (25 euros). Se venden dos mesas de oficina con cajones de 1,26x0,66 y 1,46x0,80 (50 euros); lámpara giratoria de pie de oficina (25 euros); sillas de oficina con apoyabrazos azules y granates (12 euros). 654 942 949

Se venden seis jaulas de transporte de gallinas, pollos, palomas o conejos... Zona Navia, Occidente de Asturias. Para más información 628 449 706

Se vende batidos de purín vertical fijo. 647 424 730

Se venden canarios machos y hembras de colores, sueltos o por parejas. Sexados y desparasitados. Solo WhatsApp en el 620 470 891

Se vende ordeño directo marca Alfa laval, con 3 puntos y bomba de 900, para ampliar. Se vende bomba de ordeño Westfalia, con el enganche para tractor para cuando no hay luz. Se venden corderos/as, muy buena raza. Se vende todoterreno Ford Maverick año 97, 125cv, con 223.000 Km, buen estado e ITV recientemente pasada. 4.500€. Se compra tractor Fiat de 70 u 80 cv. Se compran derechos de pago único. Se compra desbrozadora de tractor de cadenas de 1,60 a 1.80m. Se compran motos viejas, preferiblemente marca Puch. Zona Tineo. 699 525 533

Se venden: tractor Valtra 8150, tractor Valtra 6400, carro mezclador Compar de 12 m3, seminuevo, con cazo de carga; 2 boxes exteriores de chapa para terneros de 5 plazas cada uno con tolva de pienso y tolva de seco; 2 boxes individuales interiores para terneros lactantes, cuba de fibra de 2.500 litros de agua, pistola de impacto para compresor, depósito de fibra para agua de 15.000 litros, comedero portátil de 12 plazas con trabaderas, ordenador e impresora, remolque ganadero para tractor, transmisiones para tractor, autocargador Magal, Opel Frontera, derechos PAC, vacas, novillas y terneras frisonas. Zona Valdés. 628 260 287 (solo para WhatsApp) / 659 841 545 (solo llamadas)

Se vende llagar de hierro, nuevo. Zona Morcín. 653 195 772

Se venden alpacas de hierba. Zona Corvera. 633 542 030

Se vende pincho con elevador para cargar bolas, de cinco metros de altura. Zona Gijón. 686 030 629

Se vende empacadora en perfecto estado marca TMA, de 2010. Zona Cangas del Narcea. 606 399 954

Se venden dos fincas rústicas en Las Cuestas (Trubia). Ambas están cerradas y próximas a la carretera. Se venden por separado. Una de ellas tiene 2.600 metros cuadrados y la otra tiene una superficie de 4900 metros cuadrados con una parte de la finca de pomarada con más de 30 manzanos de variedades asturianas. 695 395 488 / 699 276 874

Se venden canarios machos y hembras en diferentes colores (amarillos, pintos, verdes, naranjas...). Desparasitados por dentro y por fuera. 678 724 697

Se vende autocargador marca Salas, de 18 metros. Como nuevo. Zona Llanera. 619 708 023

Se vende segadora Vicon 1700, 4 discos, en perfecto estado. Zona Cangas de Onís. 684 604 617

Se vende: Arrimado de silo. Plataforma de 7x2,50 de rueda tanden con descarga hidráulica, homologada. Sulfatadora Hardi de 600 litros, homologada. Autocargador Galagri de 25 metros y rueda tanden en buenas condiciones y homologado. Mezclador Jeulin de 22 metros horizontal, con tres sinfines, en buen estado. Esparcedor de silo. Tactor antiguo con pala arrobadera. Puerta trasera para manga, nueva. Autocargador Potinger Profi de 45 metros, en buen estado. Rastri-lloKuhn 7301, en buen estado y homologado. Sembradoras de maíz Monosen de 6 filas, en buen estado. Desensilador Estrauman Hp4, en buen estado. Desensrollador de bolas marca Cobar, en buen estado. Arado Aranzábal de 4 surcos. Gradia rápida de 4 metros, en buen estado. Taladro vertical trifásico. Gradia normal. Rotoempacadora John Deere 854 con picador, en buen estado. Comedero cuadrado para bolas. Cazo desensilador de 2 metros. Sala de ordeño 2x4 línea baja Alfa-laval. Segadora-hileladora rapid Suiza mecánica. Rotativa pottinger de 3,50 de labor. Tren de siembra agrator. Pinza para bolos New-Holand con pala de 90 cv 4x4. Contrapeso para tractor de 900 kilos. 652 976 107

Se vende cucho. Zona Pravia. 609 400 057

Pasatiempos

ADIVINANZA

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

*Bailo siempre muy derecho;
cuando me empiezo a cansar,
tiemblo y me caigo al suelo:
un niño me va a ayudar.*

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 438 de *El Correo* son:

Julio Carlos Tomás Arias
(Villanueva de Santo Adriano)

María Teresa Alonso Menéndez
(Muros)

Solución 438: El martillo

ASADURA, PULMÓN CUPÓN	↓	VOLTEÓ UN TORNILLO NAMIBIA	↓	PRELIMINAR	↓	RELATIVO AL LEÍSMO IGUAL	↓	PRONOM- BRE NEUTRO
→		↓		LABOR EN METALES HURACÁN	→	↓		↓
MOLESTIA Y CANSANCIO BERILIO	→			↓				
→		PATADAS, GOLPES CÓDIGO	→					RELATIVO A LA OSA ↓
ENCALADO	→	ROJO, BURDEOS ENVEJECER	↓					
→	↓			CREMAS, GRASAS 0 Y EL 1	→			
CERDO SAVAJE REY DE ISRAEL	→			↓				MEDIA ANTA ↓
→						PERRO	→	
JUGUETONA, SALTARINA	→							

Teléfonos y direcciones de interés

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

Tlf. 985 10 11 00

EMERGENCIAS

Emergencias Públicas del Principado
112

HOSPITALES

HUCA (Oviedo) → 985 10 80 00
Jarrio (Coaña) → 985 63 93 00
Carmen y Severo Ochoa
(Cangas del Narcea) → 985 81 21 12
San Agustín (Avilés) → 985 12 30 00
Cabueñes (Gijón) → 985 18 50 00
Jove (Gijón) → 985 32 00 50
Francisco Grande Covián
(Arriondas) → 985 84 00 32
Álvarez Buylla (Mieres)
→ 985 45 85 00
Valle del Nalón (Langreo)
→ 985 65 20 00

ASISTENCIA

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

OFICINAS COMARCALES DE LA CONSEJERÍA DE MEDIO RURAL

Arriondas → 985 84 03 17
Belmonte de Miranda → 985 76 21 72
Fax: 985 76 23 42
Boal → 985 62 01 77
Cangas del Narcea → 985 81 02 03
Fax: 985 81 38 73
Cangas de Onís → 985 84 94 08.
Fax: 984 84 95 35
Gijón → 985 17 61 90
Fax: 985 34 43 09
Grado → 985 75 47 27
Fax: 985 75 46 13
Infiesto → 985 71 01 03
Laviana → 985 60 10 67
Fax: 985 61 02 00

Luanco → 985 88 35 15

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

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

Navia → 985 63 02 14

Oviedo → 985 10 55 00

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

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

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

Ribadesella 985 86 03 26
Fax: 985 85 86 28

Salas → 985 83 08 65

Tapia de Casariego → 985 62 82 65

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

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

Villaviciosa → Telf./Fax: 985 89 06 02

Comisión Regional del Banco de Tierras

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

Servicio Regional de Investiga- ción y Desarrollo (SERIDA)

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

Sociedad de Servicios del Principado de Asturias (SERPA)

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



La receta

Pastel de berenjenas

INGREDIENTES

- 2 berenjenas
- Leche desnatada
Central Lechera
Asturiana
- 1 calabacín
- 4 latas de atún
- 1 cebolla
- Queso en lonchas
clásico Central
Lechera Asturiana
- Tomate triturado
- 1 huevo

Este sencillo plato con base de verduras es una opción ideal. ¿Por qué? Porque es sencillo y está elaborado con alimentos asequibles y saludables. Además, se trata de un plato muy versátil, ya que el sofrito se puede hacer de diferentes maneras incluyendo carne en vez de pescado. Incluso cambiar las berenjenas por calabacín, por ejemplo.

La berenjena es una de las joyas de la cocina mediterránea. Esta hortaliza de verano ayuda a mantener a raya el colesterol y la oxidación celular. Además resulta ligera y digestiva, y contiene numerosas propiedades y beneficios para la salud. La berenjena está compuesta principalmente por agua (92,6%) y fibra. Esto, sumado a sus escasas grasas, la hace muy ligera. En cuanto a sus micronutrientes, destaca principalmente su aporte en potasio y ácido fólico. También es rica en vitamina B6, vitamina B1 y magnesio. Como refleja su color morado, la berenjena también contiene antocianinas, de acción antioxidante.

Elaboración

1. Lo primero de todo es dejar a remojo las rodajas de berenjena para que suelten el amargor.
2. Hacemos el sofrito con atún, cebolla y calabacín. Una vez hecho, lo mezclamos con el tomate triturado. A continuación, hacemos las berenjenas a la plancha.
3. Toca montar el pastel, para ello, vamos haciendo capas en este orden: berenjenas, sofrito y queso hasta que acabemos con los ingredientes.
4. Batimos un huevo y lo mezclamos con leche, después lo vertemos por el pastel.
5. Para finalizar, horneamos durante 30 minutos a 200 grados.

¿Qué pasaría

si los envases de alimentos
fuesen neutros en carbono?



**Elige naturaleza.
Elige cartón.**

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

Conoce más en elgenaturaleza.tetrapak.es



Tetra Pak®
PROTEGE LO BUENO

**NOS GUSTA
SER LA BANCA**
que siempre quisimos ser


oficina
53

*"No importa si un fondo
está en campaña.
Aquí, lo que importa,
son las necesidades
del cliente".*

Elena García.


Hay muchas formas de definir **PROFESIONALIDAD.**
Nosotros, preferimos hacerlo con ejemplos.

 113 oficinas
en Asturias

 Nueva oficina
digital

 120 cajeros
en Asturias

 Servicio de
atención digital

 cajaruraldeasturias.com



**CAJA RURAL
DE ASTURIAS**