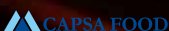


EL CORREO

de Central Lechera Asturiana

GRUPO

CENTRAL LECHERA
ASTURIANA

 LARSA

 ATO

 Pura

 Quesos crem

CAMPAÑA 2025

FILM ESTIRABLE AGRÍCOLA

ASAsilo®

Disponible en 2 medidas:
500 y 750 mm



BLANCO

NEGRO

VERDE

Con las mismas
características de Siloglass,
ASAsilo es el film fabricado por Aspla
para todo tipo de encintadoras y pacas

COMPROMETIDOS CON EL MEDIOAMBIENTE



SIERO · Polígono Bravo · 985 791 771 · GIJÓN (Roces) · C/ Sor Juana Inés de la Cruz, 20 · 985 990 145 · EL FRANCO · C/ Diego G. de Valdeparés B3 · 985 478 024
CANGAS DE NARCEA · Polígono Obanca, Parcela 4 · 985 812 267 · JARRIO · Polígono Río Pinto, Nave 89 · 985 473 864 · VILLAVICIOSA · C/ Maximino Miyar, s/n (CAPSA-
NESTLE) · 985 893 041 · VEGADEO · Avenida de Galicia, nº16 · 985 634 568 · TAPIA DE CASARIEGO · C/ Mantarás · 985 472 768 · TINEO · C/ El Viso · 985 800 658
LUANCO (Gozón) · Santa Eulalia de Nembro · 985 880 890 · POSADA DE LLANES · Edificio Eria La Tejera. Las Galgueras, s/n · 985 407 620

Sumario

02

Carta del presidente

8

El Grupo Central Lechera Asturiana, accionista mayoritario de Innolact

15

ASA amplía su cartera de servicios

30

Un colectivo unido por la manzana



42

Hemeroteca: 2004, por Juan Nieto

44

Anuncios breves

10

Entrega de premios del concurso escolar



40

Paz Mesa, una hilandería tradicional

48

La receta

05

Central Lechera Asturiana estrena imagen corporativa



28

Calendario de ferias en Asturias

32

Entrevista con Marisa Valle Roso, artista, por Paloma Llanos



46

Pasatiempos

ELC

El Correo

de Central Lechera Asturiana

AÑO 48 N.º 450
Abril de 2025

Edición:

Central Lechera Asturiana SAT

Director de Comunicación e Impacto:

Manuel Reinerio Fernández Cabal

Coordinación editorial, diseño gráfico:

Opi Comunicación y Alrededores S. L.

Coordinación: Juan Nieto / Carlos B. Viñuela

Redacción: Juan Nieto

Maquetación y diseño: Aida Álvarez López

Fotografía: Viti Amieva

Producción: Gisela Fernández, Patricia Campo

Colabora en este número:

Paloma Llanos

Imagen de portada:

Telar del Taller de Paz Mesa en Puerma (Las Regueras)

Contacto: elcorreo@clas.es / 655 555 915

Edita:

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

Depósito Legal: AS-751/1978



Sostenibilidad **con personas**



Alberto Álvarez

**Presidente del
Grupo Central Lechera Asturiana**

Los días 27 y 28 de marzo tuvo lugar el congreso nacional que Cooperativas Agroalimentarias de España celebra cada cinco años, esta vez en Palma de Mallorca. El congreso se desarrolló coincidiendo de pleno con la crisis arancelaria por lo que las diferentes ponencias indician en el alto grado de incertidumbre al que se enfrenta el sector agroalimentario. También se hizo referencia de forma repetida a los males endémicos de la UE, independientes de la guerra comercial, como son la excesiva burocracia y exigencia medioambiental, así como la necesidad de pensar con altura de miras en la propia UE con políticas comunes dejando de mirar a su propio ombligo. Quiero rescatar en este momento la frase del brillante Enrico Letta en la que dice que existen dos tipos de países en Europa: “los que son pequeños y los que no saben que lo son” haciendo un claro llamamiento a la necesidad de cohesión política y económica de los países que forman parte de la UE. Esta máxima de Enrico Letta es aplicable no sólo a nivel geopolítico, sino también a nivel de empresas, cooperativas y productores.

El slogan de este congreso fue “sostenibilidad con personas”, la palabra sostenibilidad, referida al desarrollo económico, social y ambiental, se ha corrompido por el uso. Sin embargo, creo que vincular el término personas a la sostenibilidad es apropiado y necesario. En este sentido sociedades de base cooperativa, como es Central Lechera Asturiana, son esenciales por ser capaces de atender las diferentes sensibilidades y necesidades de nuestros socios.

Para ello es fundamental la comunicación y la escucha de los diferentes puntos de vista y preocupaciones de nuestros socios a lo que contribuyen las reuniones informativas como la celebrada el pasado 9 de abril. En esta asamblea, se presentaron diferentes proyectos y áreas de trabajo estratégicas y, además, tuvimos ocasión de conversar e intercambiar impresiones con nuestros compromisarios. En este sentido tuvo un papel activo nuestro Director General José Armando Tellado, para el cual es importante conocer de primera mano las preocupaciones y necesidades actuales, tal y como manifestó en su intervención en este foro.

Uno de los puntos presentados fue la renovación de nuestra imagen corporativa con la que se pretende crear una imagen unificada y coherente, para que la comunicación sea clara, efectiva y reconocida por la sociedad, evitando confusión y distracción a nivel comercial e institucional.

Una de las enseñanzas que conforma ahora nuestro nuevo logo es Quescrem, empresa especializada en quesos crema con fábrica en Lugo, de la cual hemos adquirido un 20% más, pasando a tener un 60%. Se trata de una empresa innovadora y moderna que nos ayudará a ser un referente en el sector quesero.

El pasado 4 de abril también celebramos en Granda la entrega de premios de nuestro concurso cultural, teniendo ocasión de compartir esta jornada con los niños premiados y sus padres que mostraron su satisfacción y agradecimiento por la misma. Actos y actividades como el concurso cultural nos diferencian porque cuando se habla de Central Lechera Asturiana además de nutrición y de salud hablamos de naturaleza, de empleo, de personas, de valores y también de cultura.

AHH





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

El Grupo Central Lechera Asturiana renueva su imagen corporativa

El resultado es una imagen unificada y coherente con sus valores para que su comunicación sea clara, efectiva y reconocida por la sociedad

El grupo lácteo estrena nueva imagen corporativa. Se trata de un único logotipo cuyo principal objetivo es unificar sus empresas y marcas bajo el paraguas del Grupo Central Lechera Asturiana. Todas las comunicaciones que haga la compañía a la sociedad estarán enfocadas y serán emitidas desde el grupo de empresas, con la finalidad de que éstas sean claras, efectivas y reconocidas por los diferentes públicos; accionistas, proveedores, clientes, medios de comunicación, administraciones públicas y la sociedad en general.

El diseño del nuevo logotipo es sencillo. Se trata de un ovalo que agrupa todos los activos del grupo, es decir, sus principales compañías y sus marcas más destacadas, partiendo de su denominación original como sociedad, Grupo Central Lechera Asturiana.

La empresa iniciará un periodo de transición en el que irá sustituyendo los logotipos de Central Lechera Asturiana SAT y de CAPSA FOOD por el actual ya que, con las imágenes anteriores además de producirse una dualidad, en algunos contextos se generaban confusiones entre los diferentes receptores de las informaciones emitidas.



EL DISEÑO DEL NUEVO LOGOTIPO ES SENCILLO. SE TRATA DE UN OVALO QUE AGRUPA TODOS LOS ACTIVOS DEL GRUPO

Central Lechera Asturiana se recertifica como empresa B CORP

Central Lechera Asturiana se ha recertificado como empresa B CORP con una puntuación de 99,6 puntos, lo que supone un incremento de casi 17 puntos con respecto a la certificación del año 2020, momento en el que fue la primera empresa láctea de origen y capital español en convertirse en B Corp.

La revalidación de este aval con este importante crecimiento sitúa al grupo lácteo como la empresa alimentaria con mejor puntuación entre las grandes compañías B CORP, hecho que ratifica las mejoras aplicadas por esta desde su primera certificación.

La mayoría de las áreas de impacto que forman parte de este exhaustivo proceso de evaluación del desempeño (gobernanza, trabajadores, comunidad, medioambiente y clientes) han tenido una evolución positiva en estos tres años, momento en el que se ha reiniciado el proceso de recertificación. Central Lechera Asturiana está por encima de la puntuación de impacto media tanto nacional como sectorial en cada área evaluada, según los datos de las compañías registradas en la Evaluación de Impacto B, la herramienta online y gratuita disponible para todas las compañías que quieren medir su desempeño. En este ámbito, destacan los avances presentados en el área ambiental y de trabajadores.

En todas las áreas de impacto evaluadas, la compañía se posiciona por encima de la media tanto de su país como del sector, según los datos de compañías registradas en la Evaluación de Impacto B

De nuevo, Central Lechera Asturiana se consolida como empresa que trabaja bajo el paraguas de su propósito equilibrándolo con su beneficio, lo que le permite cumplir con altos estándares en lo que se refiere a su desempeño social y ambiental, transparencia pública y responsabilidad legal, con el firme compromiso de generar un impacto positivo en su entorno a través del desarrollo de su actividad.

En la actualidad, Central Lechera Asturiana está formado por más de 6.500 ganaderos socios, de los cuales cerca de 900 son abastecedores. La cooperativa trabaja con el objetivo de garantizar su futuro, dotándoles del apoyo necesario para que sus ganaderías sean rentables y eficientes, contribuyendo al desarrollo del tejido social y económico del territorio en el que opera, para producir alimentos sanos y naturales que mejoren la calidad de vida de la sociedad. Todo ello, cuidando del entorno natural y de sus empleados.

B Corp es un movimiento global de empresas que trabajan por un sistema económico más inclusivo, equitativo y regenerativo. Las compañías que forman parte de esta comunidad cumplen con altos estándares de impacto social y ambiental, transparencia y responsabilidad legal. Actualmente, en España hay cerca de 300 empresas B CORP, entre ellas, reconocidas compañías procedentes de múltiples industrias y tamaños como, Estrella de Galicia, Ecoalf, Veritas, Triodos Bank, Rituals o Camper.

Empresa



Certificada

**Esta empresa cumple con
altos estándares de impacto
social y ambiental.**

En **VIR** miramos polo tuyo,



...crecemos col cartón.

Central Lechera Asturiana se convierte en accionista mayoritario de Innolact

El Grupo Central Lechera Asturiana, a través de su empresa CAPSA FOOD, ha sellado la compra de un 20% adicional del capital de la sociedad Innolact (Quescrem), vía adquisición de participaciones de algunos de sus socios fundadores y una ampliación del capital, alcanzando un 60% de este. En julio de 2024, la compañía láctea había adquirido el otro 40% a otros accionistas minoritarios.

Esta operación, enmarcada dentro del Plan Estratégico del Grupo Central Lechera Asturiana, servirá para continuar impulsando su negocio quesero y reforzando el proceso iniciado con Innolact a mediados del año pasado, gracias a las sinergias que existen entre ambas compañías y al trabajo conjunto desarrollado a lo largo de estos meses. La innovación, la generación de valor añadido y la internacionalización de Quescrem son fortalezas que han sido claves para impulsar la operación por parte del grupo lácteo asturiano.

Esta ampliación de la participación del Grupo Central Lechera Asturiana no afectará a la organización, ya que la dirección continuará en manos del actual equipo directivo de Innolact, liderado por el socio fundador y CEO Sergio Martínez.

En estos últimos años, Innolact está llevando a cabo un ambicioso Plan Estratégico que lleva aparejadas importantes inversiones en su nueva fábrica de Castro Riberas de Lea (Lugo) para hacer frente a su continuo crecimiento en ventas, al lanzamiento de nuevos productos y al desarrollo de innovadores proyectos de digitalización y sostenibilidad. Entre 2022 y 2024 la compañía invirtió más de 12 millones de euros y en el periodo 2025-2026 tiene previsto llevar a cabo inversiones por encima de los 5 millones de euros. Esta operación a través de la ampliación de capital, supone un fortalecimiento de la estructura financiera de Innolact.

La nueva factoría de la empresa, situada en el pueblo lucense de Castro de Riberas de Lea, que actualmente está finalizando sus trabajos de ampliación para absorber la totalidad de la producción de la compañía, continuará siendo la sede social de la empresa, en su apuesta por Galicia y por el cuidado de su entorno rural.

Con la incorporación de esta sociedad al perímetro del Grupo Central Lechera Asturiana, se superará la barrera de los 1000 millones de euros de facturación alcanzando más de 1400 empleados y 8 factorías distribuidas entre Asturias (Granda, Poo de Cabrales), Galicia (Outeiro de Rei, Villagarcía de Arousa y Castro-Riberas de Lea), Castilla-León (Burgos), Comunidad de Madrid (Zarzalejo) y Cataluña (Vidreres).



La compañía láctea se alza con el premio CEX-Carlos Canales del Club de Calidad

Central Lechera Asturiana se alzó con el premio Carlos Canales-CEX a las Buenas Prácticas de Gestión, convocado por el Club de Calidad. Este galardón valora prácticas relacionadas con estrategias de vinculación de clientes mediante el marketing y la comunicación. El jurado ha valorado especialmente la apuesta por un modelo muy global y alineado con la empresa, en el que se incluye una campaña de gran magnitud y en la que se tienen en cuenta un cambio de paradigma en el futuro cliente de la empresa, dando importancia a la estrategia en el medio plazo, al análisis de datos y a los KPIs.

El jurado acordó además designar como finalista a Caja Rural de Asturias por la buena práctica titulada 'Valor con Valores' por combinar múltiples herramientas, con formatos atractivos, para tratar de llegar a un segmento mayor de clientes y un colectivo más variado.

El jurado de este año estaba compuesto por Jesús Daniel Salas, presidente del Club Asturiano de Calidad, que actuó como presidente; Miguel Lastra, como representante de Asata, en calidad de vicepresidente y secretario de la junta directiva del club; Álvaro Blanco López, empresa ganadora en la edición anterior del premio; María José Suárez, representando a Sekuens; Carmen Benavides, representando a la facultad de

economía y empresa de la Universidad de Oviedo; Fermín Fariña Lorenzo, representando a LRQA, y Guiomar Álvarez Reyes, gerente del Club de Calidad, en calidad de secretaria.

La entrega del galardón se realizó el pasado 24 de abril en el marco de la celebración de la Asamblea General Ordinaria del Club de Calidad, que tuvo lugar en la sala auditorio del Recinto Ferial Luis Adaro de Gijón.

Central Lechera Asturiana y Caja Rural de Asturias concurrirán como candidatos de Asturias en el Premio CEX a nivel nacional que este año y, coincidiendo con el 30 aniversario del Club de Calidad, se celebrará en Oviedo el próximo 19 de junio.

Premio CEX-Carlos Canales

Es una iniciativa de la junta directiva del Club Asturiano de Calidad como homenaje y reconocimiento a Carlos Canales Pérez, quien formó parte de esta junta, desde la fundación del Club en 1995 hasta el año 2008, y contribuyó de manera decisiva tanto al desarrollo de esta organización como a la difusión e implantación de la Calidad en la Gestión en el Principado de Asturias durante su dilatada y fructífera vida laboral. El propósito de esta iniciativa es contribuir al intercambio de buenas prácticas de gestión entre organizaciones en general, así como reconocer, fomentar y potenciar Buenas Prácticas de Gestión desarrolladas por socios del Club de Calidad.



*CENTRAL LECHERA ASTURIANA
Y CAJA RURAL DE ASTURIAS, QUE
RESULTÓ FINALISTA, CONCURRIRÁN
COMO CANDIDATOS DE ASTURIAS EN
EL PREMIO CEX A NIVEL NACIONAL*



El entorno rural visto a través de los escolares

Central Lechera Asturiana entrega los galardones del concurso escolar, que suma 16 ediciones y al que se presentaron más de 200 proyectos



El edificio social de la factoría de Granda acogió la entrega de Premios del concurso escolar Central Lechera Asturiana, que ya suma 16 ediciones. El acto contó con la presencia de Alberto Álvarez, presidente del Grupo Central Lechera Asturiana, además de varios miembros de la Junta Rectora de la sociedad, que fueron los encargados de entregar los galardones. En esta edición se presentaron más de 200 proyectos en las diferentes disciplinas artísticas y solo 18 resultaron ganadores. En este sentido, Álvarez agradeció la participación de los escolares "que presentaron trabajos de mucha calidad".

Además, el presidente del Grupo Central Lechera Asturiana agradeció a los profesores de los colegios por "animar a los alumnos a participar en este concurso", que ya forma parte de la seña de identidad de la compañía. El galardón para cada uno de los escolares premiados consistió en un Ipad y un lote de productos. El concurso escolar Central Lechera Asturiana tiene como objetivo dar a conocer el mundo rural, además de acercar la marca a los escolares.





Cuadro de ganadores

Categoría A:

Ángel Sfrinches Barreiro (Colegio Príncipe de Asturias- Tapia de Casariego)- Proyecto, Ziad Atthetad (Colegio Verdeamor - Tineo)- Dibujo

Categoría B:

Álmaia Rodríguez Nava (Colegio Bimenes)- Proyecto, María Martínez Rodríguez (Colegio Verdeamor- Tineo)- Poesía, Alejandra Buelta Fernández (Colegio Rural Agrupado Santana- Cangas de Narcea)- Poesía, Lucía Suárez González (Colegio Verdeamor - Tineo)- Proyecto, Adrián Riestra Valdés (Colegio Bimenes) - Proyecto, Daniel Gayoso Fernández (Colegio Ecole- Llanera) - Poesía, José Alberto Fernández (Colegio Verdeamor - Tineo) - Relato

Categoría C:

Valeria Romero Sánchez (Colegio Amor de Dios- Oviedo) - Dibujo y pintura, Valeria Riestra Valdés (Instituto de Enseñanza Secundaria Peñamayor- Nava) - Proyecto, Erika Resales Fernández (IES ROCES)- Poesía, Sara Costa Soldado (Colegio Ecole- Llanera) - Poesía, Adara Zahino Méndez (Colegio Amor de Dios- Oviedo) - Proyecto, Enma González-Villamil García (Colegio Ecole- Llanera) - Poesía, Hugo Martín López (Colegio Amor de Dios- Oviedo) - Dibujo y pintura, Mara González Pérez (Colegio Ecole- Llanera) - Proyecto, Lucía Rodríguez Hernández (Colegio Ecole- Llanera) - Poesía

El concurso

La iniciativa está dirigida para escolares de entre 8 y 14 años de Asturias. La temática es el mundo rural asturiano y los proyectos se pueden presentar en varios formatos: dibujo, poesía, relato, digital... En el concurso se establecen tres categorías: A, para Educación Especial; B, para escolares de Tercero a Sexto de Primaria; y C, para Primero y Segundo de ESO.



El Grupo Central Lechera Asturiana participa en el congreso de Cooperativas Agro-alimentarias de España

A finales del pasado mes de marzo, Alberto Álvarez, presidente del Grupo Central Lechera Asturiana, acompañado por la Comisión de Gestión, el director general y otros directivos de la compañía, participó en el congreso de Cooperativas Agro-alimentarias de España celebrado en Palma de Mallorca.

En el congreso se trataron las diferentes cuestiones y retos que tienen que abordar las cooperativas españolas, además de presentarse alguno de los proyectos que desde Cooperativas Agro-alimentarias se han puesto en marcha recientemente, como es el lanzamiento del sello Producto Cooperativo, que desde hace más de un mes está presente en los envases de Central Lechera Asturiana, siendo una de las primeras marcas en implantarlo.

Uno de los actos centrales del evento fue la firma del compromiso de descarbonización y el cambio climático en presencia de Luis Planas, ministro de Agricultura Pesca y Alimentación. Además del Grupo Central Lechera Asturiana, también han rubricado este compromiso, Aira, Kaiku, Covap, Coinga, Clun, Agrocantabria y Cadi. El objetivo es reducir en un 30% la huella de carbono de la leche producida o comercializada para el año 2030.

Mesa redonda

Estefanía Iglesias, directora de Sostenibilidad del Grupo Central Lechera Asturiana, participó en un debate donde se abordó el tema de la sostenibilidad vinculada a la producción y al mercado. Estefanía Iglesias hizo especial énfasis en la importancia del concepto sostenibilidad integral, que incorpora la ambiental, la económica y, por supuesto, la social. También destacó la importancia de trabajar todos estos aspectos sin perder de vista la competitividad del mercado.





AHORA EN ASA

NUESTRO PRECIO MÁS BAJO



Central Lechera Asturiana recibe el Premio NAOS

Obtiene el reconocimiento en la categoría a la Iniciativa Empresarial por su proyecto 'Relación dieta – microbiota intestinal: el papel del patrón mediterráneo'



Central Lechera Asturiana ha sido galardonada con el Premio NAOS 2024 a la Iniciativa Empresarial, concedido por el Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030 y convocado por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN). El galardón ha sido otorgado por un jurado multidisciplinar integrado por representantes de diversos ministerios, comunidades autónomas, municipios, el Consejo Superior de Deportes, el Consejo de Consumidores y Usuarios, el Consejo Económico y Social, asociaciones de madres y padres de alumnos, y organizaciones científicas y colegiales del ámbito de la nutrición, la actividad física y la obesidad.

La iniciativa reconocida ha sido el primer y único estudio del Mapa del Microbioma Español Sano, desarrollado por Central Lechera Asturiana junto con la Cátedra Central Lechera Asturiana – Universidad Complutense de Madrid y Darwin Bioprospecting Excellence. El estudio, que contó con más de 500 participantes y generó más de 70 millones de datos, fue publicado en la prestigiosa revista Scientific Reports del grupo Nature.

Este trabajo pionero proporciona información fundamental sobre la relación entre dieta y microbiota intestinal, contribuyendo a las bases para el desarrollo de la medicina y la nutrición de precisión, y permitiendo personalizar tratamientos y recomendaciones nutricionales en función del perfil del microbioma de cada persona.

El galardón forma parte de la XVIII edición de los Premios Estrategia NAOS, que tienen como objetivo reconocer las mejores iniciativas que fomenten una alimentación saludable, la práctica regular de actividad física y la prevención de la obesidad, contribuyendo así a una sociedad más sana y alineada con los Objetivos de Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas.

"Este premio pone en valor nuestra labor pionera en la investigación del microbioma en España y refuerza nuestro compromiso, como industria alimentaria, con la salud de la sociedad. Es un honor recibir por cuarta vez este reconocimiento por parte de AESAN dentro del marco de la Estrategia NAOS", ha declarado la compañía. Con este nuevo reconocimiento, Central Lechera Asturiana reafirma su papel como agente clave en la promoción de la salud y el bienestar de la población a través de la innovación científica y su compromiso con una alimentación saludable.

ASA amplía su cartera de servicios

ASA y la empresa tecnológica Ntec han cerrado un acuerdo de colaboración con el objetivo de facilitar al socio y cliente el uso de la plataforma de receta electrónica veterinaria www.generarecetas.com. Se trata de una plataforma web que garantiza la trazabilidad del medicamento veterinario de forma segura y conforme a la normativa vigente.

Con más de 15 años de experiencia, Generarecetas.com es líder en el sector ganadero, gestionando el 70% de las recetas veterinarias y contando con más de 200.000 explotaciones ganaderas usuarias. Además, está avalada por una alta valoración en atención al cliente y resolución de incidencias.

Gracias a este acuerdo, como cliente de ASA y usuario de Generarecetas.com, podrá disfrutar de numerosos servicios y ventajas que le ayudarán en la gestión del medicamento en su explotación, digitalizando su trabajo diario de forma más ágil, sencilla y económica.

El acuerdo incluye varios servicios y ventajas:

- Receta electrónica veterinaria: generada por su veterinario, (el cual deberá estar adscrito a la plataforma) fácil de localizar, con guardado automático durante 5 años y un día. No necesita impresión ni archivo físico.

- Preparación para inspecciones: acceso rápido a toda la documentación requerida por Sanidad Animal.

- Descarga de recetas: disponible en cualquier momento.

- Consumo de antibióticos: visualización por REGA e impacto de los tratamientos reales en la granja.

- Libro de tratamientos digital: conforme al R.D. 666/2023, con registro rápido y sin necesidad de impresión.

- Registro completo de prescripciones: incluye medicamentos, autovacunas, botiquín y prescripciones sin dispensación.

- Actualización normativa continua: cumplimiento con R.D. 666/2023, Reglamento 2019/6, 2019/4, entre otros.

- Libro de visitas sanitarias digital: para cumplimentar por el veterinario, técnico o ganadero, conforme al R.D. 666/2023.

- Gestión de censos animales: identificación fácil de los animales en las recetas, con posibilidad de añadir fotos y archivos Excel.

- Acceso al Vademécum veterinario actualizado diariamente.

- Verificación automática de su REGA con el SITRAN.

Además, como cliente de Generarecetas.com, podrá acceder al resto de herramientas de la plataforma, como SIGE DIGITAL (Sistema Integral de Gestión Electrónica que permite al ganadero y al veterinario llevar un control completo y centralizado de la sanidad animal en la explotación) y Visita Zoosanitaria, entre otras.

Además, también incluye ventajas para el técnico y veterinario:

- Comunicación automática de prescripciones antibióticas al sistema PRESVET.

- Gestión de posibles errores por parte del equipo de soporte.

- Posibilidad de asignar el Veterinario de Explotación y la nueva figura del Veterinario de Visita Zoosanitaria.

Para facilitar el acceso a esta plataforma, ASA ayudará al cliente en el proceso de registro. Se puede solicitar en cualquiera de las tiendas de ASA, o a través del personal de la empresa., el formulario de solicitud de autorización para la cesión de datos y autorización de alta en plataforma, que debe incluir: Razón Social o nombre del titular, C.I.F / N.I.F, teléfono móvil (imprescindible para acceso y notificaciones), correo electrónico, C.E.A., R.E.G.A, dirección de la explotación y especie(s) ganadera (s) que maneja. Este formulario deberá ser debidamente cumplimentado y firmado para formalizar el alta en Generarecetas.com

Dando cumplimiento con lo establecido en el Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo de 27 de abril de 2016 relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de datos personales y a la libre circulación de estos datos, el objeto de la cesión de los datos personales será utilizarlos para tramitar su alta/registro en la plataforma web www.generarecetas.com por parte del personal de ASA y, cuando así sea requerido, para gestionar la cuenta del Cedente de datos en la referida plataforma.

De acuerdo con el antecitado Reglamento (UE) 2016/679, el Cedente tiene derecho a solicitar el acceso a sus datos, su rectificación, cancelación, supresión o limitación de su tratamiento, o a oponerse al tratamiento, así como el derecho a la portabilidad de los datos.

Igualmente, el Cedente tendrá derecho a presentar una reclamación ante la Agencia Española de Protección de Datos, cuando entienda que se han vulnerado alguno de sus derechos o se hayan tratado sus datos de forma ilegítima.

¿QUIERES UNA CASA EN ASTURIAS?

Central Lechera Asturiana ha puesto en marcha una atractiva iniciativa en la que los consumidores pueden ganar una casa de madera y piedra, ubicada en el concejo Salas, situado en una zona intermedia entre los principales núcleos de población de Asturias, los espacios naturales protegidos de Somiedo y Muniellos y la marina occidental del Principado.

Para participar en la promoción 'Gana una casa en Asturias', el consumidor únicamente deberá registrarse y validar los tickets de compra de los productos de Central Lechera Asturiana a través de la web www.centrallecheraasturiana.es. Esta acción se inició el pasado 3 de marzo y continuará hasta el próximo 30 de junio. Todos los tickets de compra emitidos en este periodo serán válidos para participar en la promoción. Entre todos los participantes se seleccionará un ganador ante notario, que se dará a conocer el 12 de agosto.

Esta promoción ratifica la apuesta de la marca por la defensa, el cuidado y la promoción de los entornos naturales / rurales, además de por su origen, 'Asturias, paraíso natural'



Central Lechera Asturiana, protagonista en **MasterChef**

Los productos de Central Lechera Asturiana están presentes en la nueva edición del programa MasterChef, que emite TVE y que suma 13 ediciones. Emoción, entretenimiento y, sobre todo, cocina forman parte de la seña de identidad de esta temporada.

Esta edición la disputarán diferentes generaciones que pondrán a prueba su creatividad culinaria para alzarse con el premio de 100.000 euros, el trofeo del programa, la posibilidad de publicar su libro de recetas, además de una formación con un Máster en cocina. Entre los productos que utilizarán los participantes no faltarán la mantequilla y la variedad de quesos, natas y leches de Central Lechera Asturiana.

*LOS PARTICIPANTES
PODRÁN UTILIZAR
MANTEQUILLA Y LAS
VARIEDADES DE QUESOS,
LECHES Y NATAS DE
CENTRAL LECHERA
ASTURIANA*

El jurado del concurso estará formado una edición más por Samantha Vallejo-Nágera, Pepe Rodríguez y Jordi Cruz, que continuarán evaluando las creaciones de los participantes en este talent culinario.

El programa tendrá también carácter solidario, ya que se rendirá un homenaje a las víctimas y personas afectadas por la dana en Valencia.



MasterChef

El influencer Viruzz visita la ganadería Manolero

El creador de contenidos pasa una jornada en la explotación socia del Grupo Central Lechera Asturiana



Víctor Melida, conocido como Viruzz, conoce de primera cómo se trabaja en una ganadería de la mano de David, Manolo e Isabel y Verónica, de la ganadería Manolero

Llegar al público joven es un reto importante para la marca Central Lechera Asturiana, por eso desde hace varios meses esta llevando a cabo iniciativas encaminadas a lograr este objetivo. ¿Cómo? Pues apostando por acercar la marca a este segmento de la población a través de generadores de contenido, que cuentan con un gran número de seguidores en las redes sociales. Ibai Llanos, The Grefg o Gemita ya han pasado por algunas de las ganaderías socias de Central Lechera Asturiana SAT para conocer de primera mano cómo se trabaja en una explotación. Ahora, el turno ha sido para Víctor Melida (Viruzz), otro conocido influencer.

Este creador de contenido afrontó el año pasado con éxito el reto de finalizar su primera media maratón, la de Valencia, junto a Central Lechera Asturiana. Tras esta prueba, Viruzz se interesó en conocer cómo sería la vida en una ganadería. Por eso, Central Lechera Asturiana le invitó a pasar un día en una explotación ganadera. Viruzz es un gran amante del deporte y practica el boxeo. En esta ocasión, la compañía quiso que tuviera como anfitrión a otro gran amante del deporte: David, de ganadería Manolero, en Mirallo de Arriba (Tineo). David es un atleta paralímpico de lanzamiento de peso que ha conseguido importantes éxitos en esta disciplina.

Durante la visita a la ganadería ambos compartieron sus experiencias y tuvieron ocasión de intercambiar algunos consejos deportivos. David le enseñó la técnica del lanzamiento de peso a Viruzz, y el influencer le dio algunos trucos de boxeo. Junto a David estuvieron también sus padres Manolo e Isabel y su hermana Verónica, que prestaron su inestimable ayuda para que todo saliera a la perfección. Central Lechera Asturiana quiere expresar su más sincero agradecimiento a todos por su cariñosa acogida.





NO ^{ES UN} SABOR
CUALQUIERA



Central Lechera Asturiana renueva su compromiso con el Medio y la Maratón de Valencia

Central Lechera Asturiana ha renovado como patrocinador principal del Medio Maratón Valencia Trinidad Alfonso Zurich y el Maratón Valencia Trinidad Alfonso Zurich durante dos años más. Central Lechera Asturiana volverá a contar con sus atractivos puntos de animación durante los recorridos de ambas pruebas y que el año pasado transportaron a todos los participantes a los prados del norte de España. Igualmente seguirán entregando mini bricks de su leche en la bolsa de las carreras y tendrán presencia en las ferias, en las cuales llevarán a cabo acciones dirigidas a los participantes y sus acompañantes.

La marca asturiana lleva muchos años relacionada con el mundo del running como parte de su apuesta por promover la práctica deportiva como parte importante de un estilo de vida saludable, unido a una alimentación sana y natural.

Paco Borao, presidente de la SD Correcaminos, entidad organizadora del medio y del maratón, aseguró que es una gran noticia que una compañía como Central Lechera Asturiana “pruebe un año con nosotros y quieran quedarse, ya que, como siempre digo, nuestro objetivo es crear relaciones largas y duraderas y unirnos a una marca que apuesta por la salud, la sostenibilidad y lo local, tiene mucho que ver con nosotros”.

Por su parte, José Armando Tellado, director general del Grupo Central Lechera Asturiana, manifestó “el compromiso de la marca con el deporte y la alimentación sana. Para nosotros es una satisfacción continuar formando parte de este proyecto que año a año se consolida como un gran evento deportivo de referencia a nivel nacional e internacional. Estamos encantados de formar parte de esta gran familia”.

La compañía renueva su patrocinio dos años con las pruebas valencianas



EN UN CAFÉ
CON LECHE,
ES TAN
IMPORTANTE
EL CAFÉ
COMO LA
LECHE





El proyecto FUTURE presenta los resultados a los ganaderos

El proyecto FUTURE orientado al establecimiento de una estrategia de mejora de la sostenibilidad de las ganaderías de vacuno de leche en Asturias presentó los resultados de sus conclusiones a las ganaderías participantes mediante sesiones informativas y demostraciones prácticas. Esta iniciativa, pionera en Asturias que desarrollan conjuntamente CTIC Centro Tecnológico, Asturiana de Control Lechero (ASCOL), Central Lechera Asturiana SAT y LILA Asturias, permite diseñar un indicador para contribuir a la sostenibilidad de los rebaños lecheros garantizando, al mismo tiempo, el bienestar animal y la productividad.

El proyecto recopila datos de diferentes explotaciones socias de Central Lechera Asturiana SAT y ASCOL, representativas de las diferentes tipologías de ganadería de la región, por tamaño, zona, alimentación..., con la intención de obtener resultados extrapolables al conjunto del sector lechero. Para ello, dos son las tecnologías fundamentales con las que se ha trabajado para la recopilación de datos que se han analizado a través de técnicas de inteligencia artificial: la espectroscopía del infrarrojo FTIR para el análisis de los parámetros de la leche, y los medidores de gases tipo sniffers para cuantificar la emisión directa de metano del animal durante la respiración, teniendo en cuenta la tipología de la explotación y la alimentación.

El Grupo Operativo de Innovación FUTURE está financiado por los fondos FEADER y la Consejería de Medio Rural y Cohesión Territorial del Principado de Asturias a través de las ayudas para la selección y puesta en funcionamiento de proyectos de innovación de Grupos Operativos de la AEI en el marco del Programa de Desarrollo Rural de Asturias 2014-2020 fase 2.

Conclusiones

La Ganadería Bernabé S.C., socia de CLAS SAT y ASCOL, fue la primera visita de la jornada, donde los ganaderos conocieron el funcionamiento del sensor de

metano instalado en el robot de ordeño, que ha estado en uso durante el último año de proyecto para medir las emisiones a nivel rebaño. Después tuvo lugar una sesión técnica en la que CTIC Centro Tecnológico y LILA Asturias compartieron los principales resultados.

Destaca la incorporación del parámetro BHB en los Informes de Control Lechero, que permitirá a los ganaderos asturianos disponer de una herramienta de diagnóstico potente, precisa y fiable para identificar vacas con riesgo de cetosis y evaluar la prevalencia en sus ganaderías. Esto facilitará estrategias de prevención y manejo, ya que esta enfermedad metabólica es bastante común y está relacionada con otras enfermedades como metritis, mastitis o cojeras y puede afectar en la reproducción y la calidad de la leche afectando a la rentabilidad de las ganaderías.

Por otra parte, con el análisis inteligente de datos (como los parámetros en leche, las emisiones de metano y la alimentación), el Grupo Operativo ha conseguido identificar correlaciones relevantes que permitirán ajustar las estrategias de manejo y alimentación, contribuyendo a la eficiencia, sostenibilidad y competitividad de las ganaderías lácteas.

Esta iniciativa, pionera en Asturias que desarrollan conjuntamente CTIC Centro Tecnológico, Asturiana de Control Lechero (ASCOL), Central Lechera Asturiana SAT y LILA Asturias, permite diseñar un indicador para contribuir a la sostenibilidad de los rebaños lecheros garantizando, al mismo tiempo, el bienestar animal y la productividad

En un esfuerzo por proteger la actividad ganadera en extensivo, sin olvidar la conservación del lobo, la Consejería de Medio Rural y Política Agraria ha tomado la decisión de autorizar la extracción de 53 lobos, de un censo de 345 ejemplares. Esta medida forma parte de una hoja de ruta diseñada hasta el 31 de marzo de 2026, que busca reducir los perjuicios al sector primario y la conflictividad social que ha surgido en torno a la presencia de estos animales en el medio rural.

Para abordar este problema, el Principado ha aprobado también un nuevo baremo de daños causados por la fauna salvaje, que incluye bonificaciones y un aumento del 30% en el lucro cesante, además de recoger expresamente al vacuno de leche, entre otras mejoras. Los daños a la cabana ganadera son una preocupación creciente para el sector ganadero, que es compartida por la administración, que seguirá destinando los recursos necesarios para aliviar los efectos sufridos por los afectados. El año pasado se registraron ataques a 3.257 reses, lo que ha llevado a la Consejería a abonar más de 1,5 millones de euros en indemnizaciones.

El Ejecutivo asturiano está implementando una plataforma digital y otras medidas preventivas para reforzar y agilizar la gestión y peritación de los daños causados por la fauna silvestre sobre el ganado y los cultivos. El objetivo es mejorar la tramitación y reducir aún más el tiempo medio de pago de las indemnizaciones. Actualmente, el

periodo medio de pago es de 59 días, cumpliendo así con el compromiso de abonarlas en menos de tres meses.

En materia de prevención de daños, el Principado ha concedido ayudas por valor de 1,8 millones de euros, beneficiando a 50 concejos, de los cuales más del 70% pertenecen al occidente. Estas subvenciones cubren el 100% de la inversión hasta un máximo de 40.000 euros por explotación, lo que permite a los ganaderos implementar medidas de protección efectivas. Sin embargo, es importante señalar que hay más de 50 expedientes en lista de espera, lo que indica la alta demanda de apoyo en este ámbito.

Por otro lado, el plan Incorpórate al Agro, que cuenta con ayudas de hasta 100.000 euros, también incluye medidas de prevención de ataques de la fauna silvestre, con el fin de evitar que los nuevos ganaderos sufran pérdidas en sus reses y cultivos. Este enfoque proactivo es fundamental para garantizar la sostenibilidad del sector ganadero y la convivencia con la fauna salvaje.

En conclusión, la gestión de la fauna silvestre y la ganadería requiere un enfoque equilibrado que contemple la conservación de las especies y, en especial, la protección de los intereses de los ganaderos. Las medidas implementadas por la Consejería de Medio Rural y Política Agraria son un paso en la dirección correcta, pero es esencial seguir trabajando en soluciones que beneficien a todas las partes involucradas. La colaboración entre el sector ganadero y las autoridades es clave para lograr un futuro sostenible en el medio rural.



Normativa para regular el sistema de trazabilidad, identificación y registro de animales

El Real Decreto por el que se dictan disposiciones para regular el sistema de trazabilidad, identificación y registro de determinadas especies de animales terrestres en cautividad recoge en su artículo 5 los medios de identificación de los bovinos. Estos podrán consistir en un crotal convencional de tipo bandera fijado a cada pabellón auricular del animal, que contendrá el código de identificación establecido en el anexo II.1, para los bovinos nacidos hasta la fecha establecida en el anexo II.3 (del 30 de junio de 2025); o un crotal convencional de tipo bandera fijado a la oreja derecha y un crotal electrónico de tipo bandera fijado a la oreja izquierda, que contendrá el código establecido en el anexo II.2, para los bovinos nacidos a partir de la fecha establecida en el anexo II.3. (del 30 de junio de 2025).

Los bovinos nacidos tras la entrada en vigor del presente real decreto y antes de la fecha establecida en el anexo II.3 podrán identificarse conforme a este apartado de manera voluntaria. Los terneros de las granjas de vacuno de leche tendrían que salir identificados con este crotal electrónico a partir de esta fecha.

El real decreto y sus excepciones se pueden consultar en el BOE.



Luz verde a las elecciones agrarias

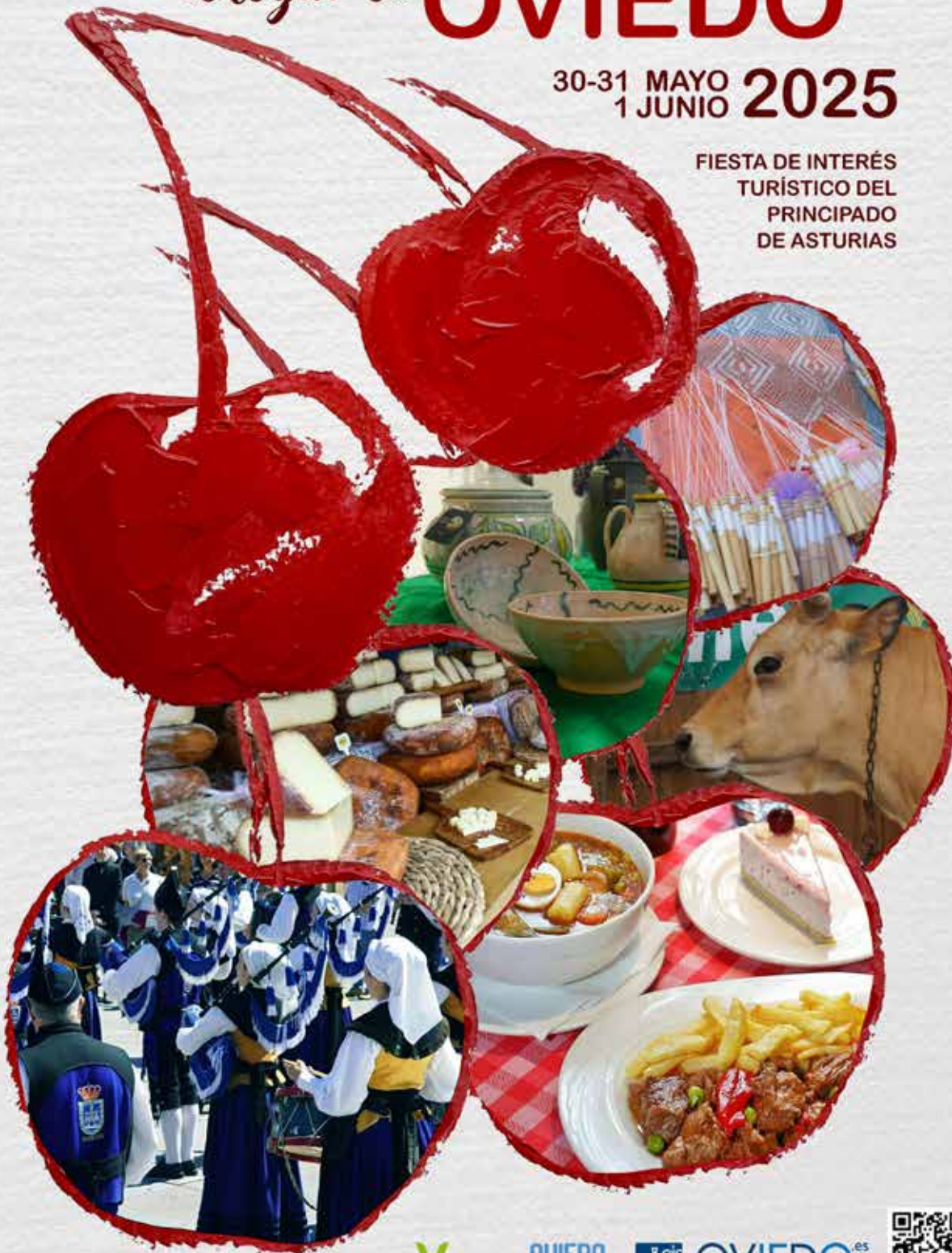
El Consejo de Gobierno aprobó a mediados de abril el decreto que regula el procedimiento de las elecciones agrarias, en las que se determina la representatividad de las organizaciones profesionales. Las últimas elecciones de este tipo se celebraron en Asturias en noviembre de 2002. El proceso comenzará con la constitución de una junta electoral que se encargará de publicar y exponer el censo, atender reclamaciones, entregar a las oficinas para el medio rural el censo provisional, aprobar el definitivo y designar a las personas que deberán controlar las mesas electorales.

El decreto establece que tendrán derecho a participar en las elecciones aquellas personas que se dediquen a la agricultura, la ganadería o la silvicultura como actividad principal. Los electores deberán estar inscritos en los registros agrarios correspondientes y tener domicilio fiscal en Asturias.

Por LA ASCENSIÓN cerezas en OVIEDO

30-31 MAYO
1 JUNIO **2025**

**FIESTA DE INTERÉS
TURÍSTICO DEL
PRINCIPADO
DE ASTURIAS**





Se flexibiliza la normativa de sanidad animal

El Gobierno aprueba la voluntariedad de que las explotaciones ganaderas dispongan de un veterinario y de un plan sanitario integral

El Consejo de Gobierno, a propuesta del ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, aprobó dos reales decretos sobre sanidad animal que establecen las obligaciones de vigilancia de los titulares de las explotaciones ganaderas y aprueban la voluntariedad de que éstas dispongan de un veterinario, un plan sanitario integral y un plan de bienestar de los animales.

Estos requisitos que tenían carácter obligatorio pasan ahora a ser voluntarios para las explotaciones con el objeto de dar cumplimiento a los acuerdos sobre sanidad animal alcanzados por el Gobierno y las organizaciones agrarias Unión de Pequeños Agricultores y Ganaderos (UPA) y Unión de Uniones de Agricultores y Ganaderos para flexibilizar la actividad y restar carga burocrática al sector.

El real decreto que desarrolla la normativa de la Unión Europea (UE) asigna a los titulares de las explotaciones ganaderas una serie de responsabilidades en aspectos como la bioseguridad, uso prudente y responsable de los medicamentos veterinarios y la prevención y control de enfermedades. Así, las

explotaciones deberán recibir visitas zoosanitarias por parte de un profesional veterinario con una frecuencia basada en el riesgo que presente la explotación. Estas visitas incluirán la supervisión del cumplimiento de los aspectos sanitarios en la explotación, recomendaciones para subsanar deficiencias, reducción del uso de antibióticos y la detección de signos clínicos indicativos de enfermedades.

Aunque se elimina la obligatoriedad de disponer de un plan sanitario integral, se mantiene el compromiso con un alto estatus sanitario de la cabaña ganadera a través del establecimiento de una serie de requisitos sanitarios que deberán ser evaluados en las visitas zoosanitarias. Para ello, se determinan las funciones que debe llevar a cabo el veterinario que realice esa visita zoosanitaria.

Las explotaciones que voluntariamente cuenten con un veterinario de explotación serán consideradas con un menor riesgo sanitario. Además, salvo que la autoridad competente así lo decida en el marco de las actuaciones tras las visitas zoosanitarias, se establece la voluntariedad del plan de bienestar animal, que también deja de ser obligatorio.

Seguro de

V

Incluye saneamiento ganadero.

**Asegure la calidad de su leche
(células somáticas, aflatoxinas...).**

A

C

U

N

O

**Reproducción
y producción**

agroseguro



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 • OCCIDENT • HELVETIA CÍA SUIZA, S.A. • CAJAMAR SEGUROS GENERALES S.A. • MUTUA ARROCERA, MUTUA DE SEGUROS • MUSSAP, MUTUA DE SEGUROS • GENERALI DE ESPAÑA, S.A. SEGUROS • SANTA LUCÍA S.A. CÍA DE SEGUROS • FIATC, MUTUA DE SEGUROS Y REASEGUROS • REALE SEGUROS GENERALES • AXA SEGUROS GENERALES • MGS SEGUROS Y REASEGUROS S.A.



San Antonio, una cita marcada en el calendario

La llegada de la primavera lleva consigo un incremento de los certámenes ganaderos en Asturias. En los meses de mayo y junio son varias las citas de relevancia que todo ganadero tiene marcada en su calendario. Todas son importantes, pero destaca la feria de San Antonio, que se celebra el 14 y 15 de junio en Gijón. Se trata de un evento que cuenta con un amplio programa en el que no faltará el concurso regional de raza Frisona. Además, habrá exposición de ganado de diferentes razas y el concurso de Asturiana de los Valles. Esta feria se celebra, como es habitual, en el recinto ferial Luis Adaro. Las Regueras y Allande también tienen su cita con San Antonio.

Por lo demás, el calendario también guarda un hueco en estas semanas al ganado caballar, con citas en Mieres, Bimenes, Vegadeo y Tineo, donde se celebrará el concurso morfológico de caballos de pura raza española y cruzados.

Feria de Muestras de Tineo

Como es habitual, Central Lechera Asturiana SAT estuvo presente en la Feria de Muestras de Tineo. A la cita acudió Alberto Álvarez, presidente del Grupo Central Lechera Asturiana, que estuvo acompañado por varios miembros de la Junta Rectora, y por Bertino Velasco, expresidente del Grupo de empresas.

A continuación, las citas ganaderas que se celebrarán desde mayo y hasta mediados de julio. Toda la información sobre estas ferias, en la web oficial de la consejería de Medio Rural y Política Agraria.



	MAYO	
Concurso comarcal ganado equino	10 mayo	Campo de Caso
Feria de San Isidro	10 mayo	Ables (Llanera)
Exposición Pita Pinta Asturiana	10 mayo	Ables (Llanera)
Concurso - Exposición ganado caballar	10 mayo	L'Ará (Riosa)
Cocurso local de ganado vacuno	11 mayo	Cabañaquinta
San Isidro - Subasta de la Ramera	15 mayo	Belmonte
Feria ganadera de San Isidro	15 mayo	Benia de Onís
Concurso Nacional de la raza Asturiana de la Montaña	15 de mayo	Nava
Feria comarcal del Campo - San Isidro	16 mayo	Piedras Blancas
Certamen local de ganado vacuno	16 mayo	Grado
Feria de Primavera de Xedre	17 mayo	Xedre
Certamen de ganado vacuno	17 mayo	Santa Eulalia (Morcín)
Feria ganadera de Santa Rita	17 mayo	Arriondas
Feria ganadera de San Isidro	17 mayo	Panes
Certamen ganadero de la raza Asturiana de los Valles	17 mayo	Bárzana (Quirós)
Feria ganadera de San Isidro	17 mayo	El Carmen (Ribadesella)
Concurso regional de ganado equino de la Montaña Asturiana	17 mayo	Pola de Siero
Feria de ganado de Primavera	18 mayo	Colunga
Certamen de ganado caballar	18 mayo	Santa Eulalia (Morcín)
Concurso - Exposición ovino	24 mayo	Pola de Laviana
Concurso - Subasta Nacional de Parda de la Montaña	24 mayo	Nava
Certamen caballar de Quirós	24 mayo	Bárzana (Quirós)
Feria ganadera de Corao	26 mayo	Corao
Feria ganadera de San Fernando	29 mayo	Boal
Feria ganadera de San Agustín	31 mayo	San Agustín (Pravia)
	JUNIO	
Feria ganadera	1 junio	Teverga
Exposición ganado Bovino	6 junio	Vegadeo
Concurso ganado bovino	7 junio	La Feltrosa - Guillón
Concurso - Exposición de ganado vacuno Nuestra Señora de Loreto	7 junio	Colunga
Feria ganadera de junio	8 junio	Carreña (Cabrales)
Feria ganadera de la Segunda Flor	8 junio	Grado
Feria - Concurso de ganado caballar	8 junio	Entreseca (Vegadeo)
San Antonio - Concurso Regional de raza Frisona	14 junio	Gijón
Certamen ganadero de San Antonio	14 junio	Pola de Allande
La Feriona	14 junio	Cangas del Narcea
Feria ganadera de San Antonio	14 junio	La Berruga (Las Regueras)
Concurso - Exposiciónn de ganado caballar	15 junio	El Recimeru (Bimenes)
Certamen ganadero en Pravia	20 junio	Praviaa
Certamen del caballo de silla	21 junio	Mieres
Feria ganadera de San Pedro	28 junio	Mallecina (Salas)
Feria de San Pedro	29 junio	Puerto de Somiedo
	JULIO	
Concurso de ganado	4 julio	Manzaneda (Gozón)
Concurso morfológico de caballos de pura raza española y cruzados	5 julio	Tineo
Feria - Concurso caballar	12 julio	Piantón (Vegadeo)



Un colectivo unido por la manzana

El Club Sierense de Amigos de la Manzana, que cuenta con más de 200 socios y va camino de sumar tres décadas de historia, promueve actividades con el fin de impulsar y difundir todo lo relacionado con esta fruta

Corría el año 1996 cuando un grupo de amigos decidió unirse y crear un club con el objetivo de impulsar y difundir todo lo relacionado con la manzana. En su nombre lleva implícito una de sus señas de identidad: amigos. Y también su pasión: manzana. Se trata del Club Sierense de Amigos de la Manzana, que va camino de sumar tres décadas de historia. Al frente está David Menéndez, que ocupa el cargo de presidente. A su lado, Casimiro Fernández, secretario del club. Pero aquí los cargos son simbólicos, porque todos aportan su granito de arena para que todo fluya. En la actualidad, el club suma 204 socios.

Son las 9.30 horas de un sábado de abril y en la sede del club ya hay movimiento. Toca corchar una pipa de casi 200 litros. Los socios van llegando a la cita. Por delante queda un día de trabajo, pero también de

confraternización entre amigos. "Somos una asociación sin ánimo de lucro que compartimos una afición común: la manzana", explica Casimiro Fernández. Poco a poco los socios y amigos se van uniendo. Llegan Atilano, Juan Redondo, José Aurelio Casielles y Julio Fernández, entre otros. Todos tienen un cometido. Uno esta con la corchadora, otra llenando las botellas, el de al lado llevando las cajas. "Es como una cadena de montaje", indica, entre risas.

El objetivo del club es difundir la cultura de esta fruta. Por eso, el colectivo organiza a lo largo del año múltiples actividades escaminadas a la conservación de los manzanos. Llevan a cabo charlas informativas en colegios "para que los más pequeños se familiaricen con el manzano y su fruto", añade el secretario del club. Entre los cursos que realizan están los de poda, abonado y el de elaboración de sidra casera y sus variedades. Y es que en el club, además

de sidra, se elabora sidra de hielo, espumosa y dulce de larga duración. "Es un proceso sencillo y no se necesita tecnología", argumenta con ironía Casimiro Fernández.

El colectivo tiene su sede en Aramil en una finca con una pequeña pumarada. "Todo esta hecho por nosotros", dice Casimiro. La joya de la finca es el llagar, que "hicimos en pandemia". Tiene capacidad para 1.000 kilos de manzana y el uso está reservado para los miembros del colectivo. "Últimamente está habiendo un auge de la sidra casera, de la sidra hecha en casa, como se hizo toda la vida", sostiene el presidente del club. "En parte es gracias al trabajo de las asociaciones y de los concursos que organizan", añade el secretario del colectivo. "La idea es recuperar tradiciones y hacer sidra en casa es una de ellas", subraya otro socio.

En Aramil, además de celebrar los eventos del club, ofrecen charlas y cursos. El Club Sierense de Amigos de la Manzana colabora con varias entidades, entre ellas el Serida, y forma parte desde su creación de la Federación Asturiana de Sidra Casera, entidad que agrupa a varias asociaciones. La federación, que suma ahora un año, relizará un homenaje a la sidra casera. Sera el próximo 24 de mayo en Gascona, un día antes de la tradicional preba. Y allí también estará el Club Sierense de Amigos de la Manzana.





Marisa Valle Roso

Cantante

«Deberíamos retener el talento de los jóvenes que se van de Asturias»

*E*l género por antonomasia del folclore asturiano, la tonada, esculpió la voz de esta langreana que, en los primeros años de su carrera, saltó a los escenarios de toda Asturias ganando todos los concursos a los que se presentaba. Años más tarde y con una trayectoria ya consolidada, Marisa Valle Roso pone voz a historias como la que vivieron las mujeres que se subieron al Tren de la Libertad o las que lucharon para poder entrar en las minas a trabajar, Cenicientes del carbón. Temas que forman parte de un nuevo trabajo que verá la luz tras el verano y con el que el rinde homenaje a sus raíces e historia. Raíces que la unen a una cuenca minera que nuestra cantautora se resiste a abandonar.

Por el momento conocemos dos de los temas que incluirá en ese nuevo trabajo: 'Cenicientos del Carbón' y 'El tren de la libertad'. ¿Cómo nacieron estas canciones?

Pues lo cierto es que forman parte de una selección que tienen un hilo conductor: mi propia historia, la que me ha hecho ser como soy. Cenicientos del carbón fue la primera que escribí de todas las que van a conformar mi nuevo trabajo, del que aún no voy a desvelar el título. Estaba estancada, no sabía por dónde tirar para comenzar a escribir e hice un poco de introspección. Me di cuenta precisamente de eso, de que lo que ha pulido mi personalidad es mi propia historia: la cuenca, la minería, las mujeres de esta zona de Asturias... Me acordé de ellas, de Anita Sirgo, Tina Pérez o Celestina Marrón, mujeres que a golpe de tacón se remontaron contra un sistema que las oprimía. Todas ellas protagonizaron la huelga minera de 1962, la huelgona. Cuando me puse a escribir entendí que me faltaba parte de la historia que quería rescatar para que no cayese en el olvido. Lo mismo me ocurrió con El tren de la libertad. Fuimos a la entrega del premio Miradas Violeta y allí coincidí con otras mujeres que también habían resultado premiadas. Entre ellas, Begoña Piñero, presidenta de la Tertulia Feminista Les Comadres. Cuando escuché a Begoña hablar del Tren de la Libertad, de cómo habían organizado ese viaje a Madrid, junto con la asociación Mujeres por la Igualdad de Barredos, para frenar la reforma de la Ley del Aborto de Alberto Ruiz Gallardón, pensé que no había sido consciente de su trascendencia. Por eso escribí estas dos canciones. Se trata de aprovechar la música para poder seguir dando voz a esas mujeres que cambiaron el rumbo de la historia. Me parece más importante que hablar del amor, y de otras cosas más superficiales sobre las que, también hay que decirlo, ya se ha escrito y cantado mucho.



Es muy llamativo el video de 'Cenicientos del carbón' ...

Tenía claro que había que grabarlo en la cuenca minera y había pensado hasta en los lugares exactos donde había que hacerlo. Para ponerse en la piel de las protagonistas de la huelgona elegí a mujeres a las que admiro mucho, como Aitana Castaño o Marta Guerrero, y me dijeron que sí desde un primer momento. Las imágenes tenían que transmitir fuerza, unidad y sororidad, y creo que lo hemos conseguido. Además, en la parte final aparecen mujeres de mi casa, de mi familia, amigas mías... con lo cual me sentí respaldada y apoyada en todo momento. Hay muchísima simbología en el vídeo: la cárcel, el maíz, los tacones que se convirtieron en un símbolo... Creo que refleja fielmente el carácter de las mujeres de la cuenca minera.

El nuevo disco ya está acabado. Los dos temas que se conocen, por ahora, están

«Mis canciones son el resultado de un sentimiento de gratitud hacia todo lo que me rodea»

protagonizados por mujeres... ¿Es la tónica general de este nuevo trabajo, el segundo de composición propia?

Sí, el trabajo ya está hecho y verá la luz después del verano. Hasta entonces iremos desvelando algunos de los temas, salpicándolos para darlos a conocer. Las mujeres tienen un papel importante pero no son protagonistas de todas las canciones. También lo son mis raíces y mi historia. El folclore con el que llevo interactuando toda mi vida.

Cuando habla de folclore, ¿se refieres también a la tonada, género en el que comenzó en el mundo de la música?

Claro, al final la tonada está presente porque así es como yo empecé. Mi voz nació de ese estilo y es, precisamente, lo que hace que cante de una manera de la que no puedo huir. Significa también la forma de enfrentarse a las canciones. Es un género propio que nos diferencia de todo lo que se hace en otros lugares, por eso no entiendo que haya personas que renieguen de ello. El problema de los detractores de la tonada, como de la lengua, es que no saben poner en valor lo que nos hace diferentes. En el disco aparece la tonada, por supuesto, pero no de forma ortodoxa.

El año pasado la ONG Maspaz le concedió, junto a otras 13 mujeres, la distinción Miradas Violetas con la que se premia a aquellas asturianas que construyen derechos y hacen historia. ¿Cómo lo recibió?

Fue un día muy especial en el que conocí a mujeres increíbles, estoy feliz y agradecida de haberme cruzado con ellas en mi camino. Coincidió con Begoña Piñero y otras tantas. Son personas que hay que poner en valor, cuidarlas y convertirlas en espejo donde mirarnos para seguir dando pasos en la lucha por la igualdad, debemos quererlas y abrazarlas. Cada vez que me siento a su lado aprendo cosas. Todavía hace poco quedaba con Begoña o con Maricusa y escuchaba sus historias... Son historias que, si no se cuentan o no se cantan, como he hecho yo en El Tren de la Libertad es fácil que se olviden, porque ni están ni estarán en los libros. Las canciones son una vía más para entrar en las cabezas de las personas e intentar que siga viva la llama que ellas prendieron. Solo por haber contribuido un poquito en que así sea, soy feliz.

Nunca ha cambiado su lugar de residencia... ¿Es más complicado hacerse un hueco en el mundo de la música viviendo en la cuenca minera asturiana?

Nunca renunciaría a mis raíces y a vivir en mi casa, en la cuenca



minera. Y no creo que sea más difícil triunfar desde aquí, lo único distinto es que inviertes más horas de tu vida en trayectos en autobús y tren que si vives en Madrid, pero se puede lograr. Mis canciones son el resultado de un sentimiento de gratitud hacia todo lo que me rodea. En mis canciones hablo de lo que vivo y me rodea. Para sentir lo que siento al componer, tengo que hacerlo aquí. No podría componer en otro lugar.

¿Ha sido largo el camino?

Si claro. Hay detrás muchos años de esfuerzo, experimentación, búsqueda de un estilo propio, aprendizaje. Pero lo fundamental es que he permanecido fiel a mí misma. No intento hacer lo que esperan de mí. Cava vez que publico un disco es una vuelta de tuerca más, pero eso no me ha perjudicado. Estoy siempre cambiando.

Su carrera ha ido en ascenso. ¿Le pasa lo mismo a Asturias? ¿Cómo ve esta región que sigue siendo su casa?

Hombre, no es lo que era. La industria, la siderurgia, la minería... están de capa caída. Pero me resisto a pensar que no haya otras salidas. Nuestros gobernantes deben buscar soluciones para que los jóvenes no tengan que irse fuera a buscar trabajo. Creo que hay un talento increíble que deberíamos retener, y eso depende de si podemos ofrecerles un futuro. También creo que debemos cuidar y preservar nuestro patrimonio natural para que la gente quiera seguir viviendo en los pueblos. Es la única fórmula para darle vida a las zonas rurales. Tengo esperanza en que todo esto se consiga.

«Debemos cuidar y preservar nuestro patrimonio natural para que la gente quiera seguir viviendo en los pueblos. Es la única fórmula para darle vida a las zonas rurales. Tengo esperanza en que todo esto se consiga»



«La tonada es un género propio
que nos diferencia de todo lo que
se hace en otros lugares, por eso
no entiendo que haya personas
que renieguen de ello»





Nuevas medidas para fomentar el relevo generación en el medio rural

El relevo generacional es uno de los principales problemas del sector primario. Por eso, muchas de las iniciativas van encaminadas a potenciar la llegada de los jóvenes a la agricultura y la ganadería. Así, hasta 65.000 euros se pueden obtener en los casos que profesionales cercanos a la jubilación estén dispuestos a ceder sus explotaciones agrarias a nuevos titulares. Esta es la nueva línea de ayudas del Principado para fomentar el relevo generacional en el medio rural. Para recibir la ayuda será necesario formalizar una serie de requisitos, entre ellos el de contar con un proyecto de cooperación entre quien deja el trabajo y la persona que vaya a sucederle; así como transferir el negocio mediante contrato de arrendamiento o venta. Además, la explotación deberá estar inscrita en el registro ganadero (Rega) o en el de producción agrícola (Regepa). El cedente deberá ser agricultor activo en el momento de presentar la solicitud y no tener más de 72 años. En cuanto al nuevo propietario, no podrá ser familia en primer grado del cedente, deberá tener entre 18 y 57 años, ser agricultor activo y cotizar a la Seguridad Social por su actividad agrícola. El Banco de Tierras destinará 1.425.000 euros en total.



Los productores de Faba Asturiana IGP y Verdina de Asturias recibirán ayudas tras la mala cosecha

La última cosecha de Faba Asturiana IGP y Verdina de Asturias marca de calidad ha arrojado pérdidas importantes para los productores de la región. ¿Las causas? Principalmente, las lluvias y un hongo que mancha la faba y que impide su comercialización. ¿Las consecuencias? Una merma del 70% en la producción en la pasada cosecha. En la campaña 2024-2025 se certificaron en Asturias 68,19 toneladas de fabes y en la cosecha de hace dos años la cifra alcanzó las 224,97 toneladas. Ante esta situación, muchos productores piensan en abandonar y apostar por otros cultivos. En este contexto, el Principado anunció ayudas directas a los productores de Faba Asturiana IGP y de Verdina de Asturias marca de calidad. En concreto, 2.200 euros por hectárea certificada de faba y 2.000 euros por hectárea de verdina. La suma de las ayudas asciende a 580.000 euros.

Por otra parte, Villaviciosa acogió el concurso de la Mejor Faba Asturiana IGP. El primer premio fue para Javier Menéndez, de Fabes El Tareno (Valdés). Quinta Martínez (Grado) y Finca La Villa (Pravia) resultaron segundo y tercero, respectivamente.



El Consejo regular de la IGP Ternera Asturiana convoca elecciones

El Pleno del Consejo Regulador de Ternera Asturiana aprobó el inicio del proceso electoral para la renovación de sus cargos. Las votaciones están previstas para el 12 de julio y a ellas están convocados 5.300 electores. Además del voto presencial en las diferentes Oficinas Comarcales de la región, se habilitará el voto por correo para facilitar la participación. Isabel de la Busta, presidenta en funciones, destacó el esfuerzo llevado a cabo estos años por la entidad para fortalecer el control, la imagen de marca y el reconocimiento de la misma. Además, expresó su deseo de que la nueva junta continúe velando e impulsando la marca.



El COPAE renueva su órgano de gobierno

Javier Fernández García, representante de Campoastur, es el nuevo presidente del Consejo de la Producción Agraria Ecológica del Principado (COPAE). A su lado, como vicepresidente está José López Castela. Los nuevos vocales tomaron posesión de sus cargos a finales de marzo en un proceso que arrancó en noviembre del año pasado cuando se inició el proceso electoral. Al no haberse presentado más de una candidatura para cada censo no fue necesaria la celebración de elecciones. Javier Fernández lleva vinculado a la producción ecológica desde hace varios años.

El COPAE cuenta con 693 operadores inscritos y con 886 según las actividades certificadas: 568 productores, 4 de acuicultura, 114 de elaboración, 5 importadores, 29 mayoristas, 162 comercios minoristas y 4 restaurantes colaboradores. En total, suma 21.823 hectáreas inscritas.



Una hilandera de estilo tradicional

Paz Mesa inició su andadura profesional en el mundo de la artesanía textil hace tres años con un pequeño taller en Puerma (Las Regueras)

Según el diccionario de la Real Academia Española una hilandera es una persona que tiene por oficio hilar. Y, también según este diccionario, hilar es reducir a hilo el lino, cáñamo, lana, seda, algodón... Esto es lo que lleva haciendo de manera profesional desde hace tres años Paz Mesa. Esta artesana dejó su trabajo en la Administración, primero, y en la Universidad de Oviedo, después, para dedicarse a la artesanía textil. Era y es su pasión y desde siempre tuvo muy claro lo que quería hacer. Por eso pidió una excedencia como funcionaria y comenzó su propia aventura en el mundo del telar.

Toda historia tiene un comienzo. Y el de Paz arrancó hace ya tiempo cuando decidió formarse en el oficio. Belén Vega, en Asturias, y Lala de Dios, en Madrid, entre otras maestras, tienen mucha culpa de lo que hoy elabora Paz en su taller en Puerma, una pequeña aldea de Las Regueras, donde vive junto a su pareja Xandru desde hace 20 años. Se declara apasionada de las tradiciones, del folclore y los oficios asturianos. "Siempre tuve interés por nuestra cultura", explica Paz, que como buena mante de la música tradicional también es gaitera.

Toda prenda que sale del taller de Paz cuenta y tiene una historia. Eso es lo que se propuso desde un principio esta tejedora asturiana que siempre está dándole vueltas a la cabeza en busca de retos. El último: hacer zapatos con tejido de oveja xalda en colaboración con Pedro Carvalho, diseñador, profesor de la Universidad de Aveiro e investigador en el instituto de Investigación en Diseño, Medios y Cultura de Portugal. Entre los dos han creado algunos prototipos. "Estamos haciendo pruebas, ahora queremos ver si con un material de aquí, de Las Regueras, podemos hacer una suela", explica Paz, mientras toma en la mano una muestra de un calzado con suela fabricada a partir de café. Y es que como ella misma dice "la artesanía está en constante evolución".

Elaboración a mano

Todas las piezas "están creadas siguiendo un proceso artesanal y atendiendo a criterios sostenibles", indica Paz, que añade que en la medida de lo posible "utilizo fibras de ganaderos locales o de producción orgánica, además de la lana de mis ovejas". Y es que Paz cuenta con un pequeño rebaño de ovejas xalda, una raza autóctona

asturiana que está en peligro de extinción, y aprovecha su lana para la creación de piezas que elabora en un telar centenario. La lana de xalda es más aspera y rústica y requiere de tratamiento para su utilización. Paz también tinte la lana de manera artesanal con tintes naturales como hierbas, frutas o semillas que le otorga la naturaleza. El proceso de tintado precisa de paciencia y puede durar varios días. "Hay que cocerla durante un tiempo, secarla, tratarla", dice.

Para llevar a cabo este proyecto de vida, Paz y Xandru siempre tuvieron claro que tenía que ser en el entorno rural. Probaron en Nava, pero se decantaron finalmente por Puerma, donde compraron una casa que han convertido en un hogar lleno de tradición. Y es que viven en un conjunto etnográfico donde la vivienda, en la que también tiene Paz su taller, está al lado de tres hórreos, que trasladaron de Salas, Santianes y Candamo. "Rehabilitamos la casa según las técnicas tradicionales y ahora está catalogada", explica Paz.



tradicionales. Pero también creaciones para bodas o cualquier prenda que una pueda imaginar. "Todo el proceso es manual, artesanal, y de alta calidad. El público creo que sí valora este oficio, pero en Asturias tenemos muy poca visibilidad", señala. Después de todo el proceso, el coste de las creaciones tienen un precio más elevado. "Cada pieza es única", defiende. Única, y de una calidad diferencial. (Toda la información sobre Paz Mesa la puedes encontrar en la web www.pazmesa.art).

Reconocimientos

Paz Mesa ha sido distinguida en los últimos años con varios reconocimientos por su labor. Reguerana del Año en 2017, Mujer Rural de Las Regueras en 2020, y el premio en la categoría Verdes Valles Asturianos que concede la Fundación Marino Gutiérrez por su trabajo para la recuperación de la oveja xalda y los usos de su lana. Además, logró el Urogallo de Oro en la categoría Artesanía que concede cada año el Centro Asturiano de Madrid.



Xandru, a su lado, añade que uno de los hórreos es del siglo XVI y cuenta con dibujos y policromías. En la finca también tienen un pequeño llagar para elaborar sidra casera para autoconsumo, un huerto y un molino para moler escanda.

El oficio de hilandera, como tantos otros, está en peligro de extinción. No en vano, que se dediquen de manera profesional a este oficio "quedamos dos en Asturias". Por eso, Paz imparte cursos para dar visibilidad a este oficio y, sobre todo, para que no se pierdan las tradiciones. También realiza jornadas de puertas abiertas en su taller para que todo el que quiera pueda conocer lo que es una hilandera y todo lo que rodea la artesanía textil.

Porque dedicarse a esta profesión requiere de mucho tiempo. Hay que esquila la lana, seleccionarla, lavarla y pasarla por la rueca. Y una vez obtenido el hilo toca teñirlo. Y claro, después, al telar. Del taller de Paz Mesa salen bufandas, mantas o prendas



El Cho Oyu y el poema de Isabelina

Texto: Juan Nieto

Premios, eventos, lanzamiento de productos, campañas de tv y, sobre todo, un homenaje a los socios fundadores de Central Lechera Asturiana SAT. Y este tributo lo reflejó *El Correo* en sus páginas de diciembre. La publicación sirvió como soporte para reflejar el cálido homenaje que recibieron 15 socios fundadores de la sociedad. Su presidente, Jesús Sáenz de Miera, hizo de cicerone por la fábrica de Granda en una jornada emotiva que a buen seguro quedó para el recuerdo. Y como muestra, el poema que leyó Isabelina. Empezaba así:

"Muy buenos días señores / gracias por la invitación / que venir a la Central / me da gran satisfacción".

Y acababa: "Visiten algo Cabrales / que es una tierra divina / si en algo puedo ser útil / encuentran a Isabelina".

2004 fue un año cargado de retos. No faltaron los lanzamientos de producto, información sobre la compañía, entrevistas con personalidades del sector y curiosidades. Una de ellas: la imagen de Jaime Gibernau, trabajador de CAPSA, en la cima del Cho Oyu (Himalaya), la sexta montaña más alta de la Tierra con 8.188 metros, con dos briks de leche, uno de Central Lechera Asturiana y otro de ATO. Curioso también fue la visita que relizaron los "colegas" de los medios impresos asturianos a Granda: La Nueva España, La Voz de Asturias y El Comercio. Una jornada en la que pudieron conversar con el presidente y el consejero delegado de la compañía. Pero hubo más, ya que en 2004 la compañía

también invitó a medios nacionales, regionales y locales.

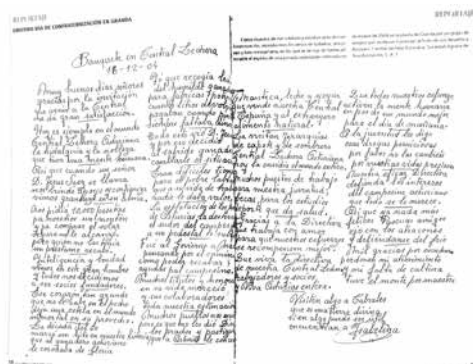
El año también es recordado por el crecimiento de la compañía. Y así lo reflejó la revista: "CAPSA crece por las cuatro esquinas". La información recoge la actividad de Corporación Alimentaria Peñasanta y como con la baza gallega logra ser líder del mercado. Y como ejemplo, los números de récord que presentaron en la asamblea, que como es habitual se celebró en junio.

Central Lechera Asturiana siempre estuvo cerca del deporte. Y lo sigue estando tanto a nivel de base como a nivel profesional.

En 2004 la compañía se asoció con Marca para buscar olímpicos. Ese



CENTRAL LECHERA
ASTURIANA SAT RINDE
HOMENAJE A LOS SOCIOS
FUNDADORES DE LA SOCIEDAD
EN UNA JORNADA CARGADA
DE EMOTIVIDAD



año lanzó junto al diario deportivo el campus Marca-Central Lechera Asturiana, donde 50 niños pudieron disfrutar de una formación deportiva con dos maestros del deporte: Miguel Induráin y Michel. Además, Central Lechera Asturiana también formó parte de los patrocinadores de las escuelas de esquí de las principales estaciones españolas.

En cuanto a producto, destaca el lanzamiento de la crema de arroz con leche junto a Casa Gerardo, el restaurante estrella Michelin situado en Prendes. Y la nata líquida en spray o la bechamel con mantequilla. Y la línea Naturlínea con su variedad de zumos. Siguió con su cita en la revista María Luisa, que en cada número ofrecía un postre para endulzar la lectura.

El Correo publicó en 2004 una serie de reportajes sobre cada una de las factorías que componen Corporación Alimentaria Peñasanta. Y prosiguió con su viaje por Asturias dando a conocer concejos desde Oriente hasta Occidente. Y, como no, la publicación se acercó a la cultura con información sobre museos. El objetivo: dar a conocer la riqueza del Principado.

En el terreno institucional, la factoría de Granda recibió distinciones a lo largo del año y fue la primera empresa española que logro el certificado en gestión de I+D+I por parte de AENOR. También logró el premio a la mejor empresa asturiana en la gestión de los recursos humanos, y el galardón a la gestión industrial medioambiental en Asturias.



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

Se compra arado de dos vertederas, en buen estado, mejor con volteo hidráulico. 699 355 468

Se compra tractor Agria que se pueda hacer la transferencia. 660 868 836

SE VENDE

Se vende empacadora Jhon-Deere 339, en perfecto estado. ITV al día. Interesados llamar a los teléfonos 663 027 890 / 618 603 506. Zona: Siero

Se vende disco de segar de 4 platos y roteempacadora de 1,20 de ancho. Zona Cangas del Narcea. 985 921 304

Se vende segadora rotativa claas 210, modular, en muy buen estado y muy cuidada.

Sin nunguna soldadura para coger y segar con ella. Se vende hilerador Pottinger 420, en buen estado, con 4,20 metros de anchura de trabajo, 13 brazos. Se vende segadora Vicon de 2,20 m de trabajo, seis platos, en muy buen estado. 695 815 347

Se vende encintadora McHale, en buen estado. Zona Gozón. 680 284 588

Se vende avastren para tractor de 18 o 21 cv, precio a convenir, seminuevo. Zona Tineo, Corinas de abajo. 666 415 799.

Se vende carro mezclador, marca RBS, de 17 metros, cuchillas nuevas y carro en buen estado, con poco tiempo. 647 800 500

Se venden rollos de silo,

de medida 1, 25. Campaña 2024. Buen acceso para cargar con y sin pluma. Precio: 40 euros. Zona: La Espina, Salas. 985 837 262 / 670 625 765 / 630 174 519

Se venden muebles de castaño de salón, dormitorio y entrada; canapé y colchón de 1,35 en impecable estado. Zona El Franco. 630 278 646

Se vende sala de ordeño de ocho puntos con unidad final de acero inoxidable, marca Alfa-laval, y depósito de fibra de poliéster de 10.000 litros. Económico. Zona Occidente de Asturias. 630 278 646

Se vende rotovator, marca Khum, muy reforzado de 2,50 de trabajo, con cambio. Como nuevo. Se vende por no poder el tractor con él. Precio a convenir. Zona Navia. Se

envía fotos. 676 422 015

Se vende rotovator Howard de 2,45 de trabajo con sembradora de forraje y rodillo Paker. Se venden bolas de reigras de 1,40. Zona Tineo. 666 194 262

Se vende Peugeot 206, del año 2005, diésel, con 166.000 kms. Está impecable. 695 815 347

Se venden bolas de silo de hierba. Baratas y grandes. Zona Luear. 681 372 345

Se vende por jubilación empacadora Internacional y motosegadora Bertolini. Zona Navia. 623 402 809

Se vende silo de pienso de 12.000 kg, con sinfín y mando a distancia. 629 255 126

Se venden rollos de silo de raigras del 2024, en muy buen estado. Zona de El Esteler (Coaña). 629 255 126

Se vende elevador de obras seminuevo. Marca: Minor de Columna. Cable: 5 M/M. Carga máxima: 300 kg. Motor: electro-freno. Voltios: 220. Watios: 1.200. 654 942 949

Se vende tractor, marca

Renault, de 70 cv con doble tracción, remolque basculante, sin documentación y cabina. Se vende hilerador Kum de modelo 3,20, seminuevo; y segadora Bartolini. 661 306 573

Se vende vestido de plumeti de comunión, marca Marla, talla 10. Como nuevo, del año 2024. A mitad de precio: 250 euros. Posibilidad de añadir corona y bailarinas a juego con el vestido. Se vende vestido de novia, marca Rosa Clará, de plumeti y falda de vainicas. Incluye velo y canacán, todo en buen estado. Talla 50. Precio: 1.500 euros. Se vende capazo Bugaboo Camaleón 3, negro y azul, en buen estado. Precio: 350 euros. Se vende silla paraguas gris, modelo Yupi Shine de Tuc Tuc. Precio: 50 euros. Se vende saco / capazo rosa, marca Ángeles Miranda, como nuevo. Precio: 43 euros. Zona Gijón. 620 000 462

Se venden alpacas de hierba seca, de buena calidad. Cosecha de 2024. Precio: 4 euros / alpaca. Se venden rollos de hierba seca, de buena calidad. Cosecha 2024. Medidas: 1,20 x 1,40, hechos máquina



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



grande, bien formados y apretados. Precio: 40 euros / rollo. 679 420 004 (llamada o WhatsApp)

Se venden futbolines. 660 868 836

Se venden rollos de silo grandes y bastante secos, buena carga para camión. Zona Tineo. 629 863 789

Se vende tractor Agria 9960 RS, remolque, cuba (ambos con tracción), arado y rotovator. 630 760 493

Se vende ordeño directo marca Wesffalia de 4 puntos, en buen estado. 610 346 446

Se venden cuatro ruedas de coche montadas en cuatro llantas originales de Audi A3 P16: dos Uniroyal rain sport (205/55R 1691V), sin usar; y dos Michelin prymacy 4 (205/55R16), al 80% de uso. 665 386 942

Se vende retovator Howard, 2,40 de trabajo. En muy buen estado. 690 225 982

Se venden dos ventiladores grandes trifásicos y leña troceada en verde o en seco. Zona Gozón. 680 284 588

Se venden rollos de hierba seca de 2024. Zona Avilés. 630 838 271

Se venden botellas de sidra vacías. Precio a convenir. 661 828 928

Se vende remolque agrícola con documentación, tracción mecánica, suplemento para bolas y remontas para ganado;

rotoempacadora Deutz de rodillos, rollos de 1,20; pala trasera de doble efecto con dos cazos. 689 791 744

Se vende explotación ganadera en Gijón de 70.000 m2. La propiedad cuenta con una edificación de 360 m² construida con paredes de bloque de cemento prefabricado y cubierta de fibrocemento. Capacidad para cebo de 114 terneros y un amplio pasillo central que facilita el manejo del ganado. Otra nave de 177 m² destinada a la estabulación de 22 Vacas Nodrizas, construida con pilares y vigas de acero laminado. Establo cerrado para 14 caballos. Con acceso directo por carretera y a tan solo 5 km del núcleo urbano. Cuenta con luz y agua. Precio: 350.000 euros. Existe posibilidad de compra de toda la finca (80.000 m2). Incluye otra nave industrial de 700 m², perfectamente equipada para la fabricación de productos cárnicos y quesería. Ideal para emprendedores del sector agroalimentario. Dispone de varias cámaras frigoríficas industriales, sala de envasado y almacenes de materia prima, además de una sala de manipulación de productos lácteos, garantizando un flujo de trabajo eficiente y seguro. Precio de toda la propiedad: 800.000 euros, negociables. Más información: Javier Fernández: 661 669 902

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 instrumental de veterinaria, libros clásicos de veterinaria, tv veterinaria, especialmente de bovino, caprino, ovino y porcino. Clásicos de vigente actualidad, excepcionalmente buenos, imposibles de conseguir en editorial porque están agotados. A muy buen precio. 645 893 459

Se vende desensilador Bvl Top Star 170 con muy poco uso (solo tres años). Precio: 7.000 euros. 671 982 396

Se vende motosierra Dolmar 111, en muy buen estado, con cadena nueva; y remolque agrícola basculante de 2,80 de largo por 1,80 de ancho, con tracción mecánica. 647 367 710

Se vende cordero Carranzano, cara roja; y alpacas de hierba, de

última temporada, de buen tamaño. Precio: 5 euros / fardo. Ables, Llanera. 679 316 123

Vendo piso grande en el centro de Oviedo, sin barreras arquitectónicas y fachada rehabilitada. Altura 5º, 4 habitaciones, salón, cocina grande, baño con bañera, aseo con plato de ducha, dos empotrados en el pasillo y terraza pequeña cerrada (ventanas reformadas). Calefacción central, ascensor y plaza de garaje en el mismo edificio incluida en el precio. Posibilidad de trastero y otras dos ploazas de garaje a parte. Zona: Centro Comercial Salesas, Mercadona, estación de autobuses y tren, colegios y centro de salud. Precio: 295.000 euros. 651 680 347

Se vende cuba de purines, en muy buen estado, de la marca Caruxo, modelo de 5000 litros con ruedas anchas de taco tipo tracción, de pie hidráulico, carga lateral, manguera de 150, tajadera trasera doble efecto en inox, barra de tiro amortiguada con ballesta, depresor 7000 recién reparado por talleres Caruxo, manta trasera para un perfecto esparcido, con frenos hidráulicos por botella, zapatas recién forradas, máquina en perfectas condiciones. 646 932 559

Se vende carro mezclador. 697 863 494

Se vende motoazada Honda, modelo F-501, en perfecto estado de mantenimiento y muy

poco uso, con manuales y juego de ruedas Honda para transporte. Zona de Langreo. 655 028 206

Se vende caserío con mil metros construidos(-dos casas, pajar y cuadra), con finca de dos hectáreas, parcelable; y otras cinco fincas en Huerces (Gijón). Precio a convenir. 665 677 659

Se vende llagar, mayadera y tres depósitos de acero inoxidable. Gijón. Precio a convenir. 665 677 659

Se vende finca urbanizable en San Román de Candamo de 660 metros cuadrados. Cuenta con una construcción de los años 90 de 118 metros cuadrados fácilmente convertible en vivienda. Consta de dos plantas: la de arriba dedicada a garaje y a otra a cuadra. Está muy cerca de la carretera nacional y del centro de salud, farmacia, restaurantes y estación de FEVE. Preguntar por Senén. 630 902 353

Se vende construcción con 3 paredes de piedra y una pared de hormigón, de 36 metros cuadrados, en la parte alta de Carreña de Cabrales. 645 32 04 98

Se vende arado de vacas en buen estado. Ver sin compromiso. 633 808 854

Pasatiempos

ADIVINANZA

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

*Todo lo hace con medida,
Anda siempre entre patrones
Y da empleo a mil botones.*

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 449 de *El Correo* son:

Abel Blanco Armandi
(Piloña)

Mercedes Cesa Elvira
(Lugones)

Solución 449: La manzanilla

REPETIDO, HERMANA MOLUSCO GASTERÓPODO	ARCA DE ... VIVE CON EPI	CANADÁ DEBAJO DE	TIRÉ AL SUELO	ELECTRONE- GATIVIDAD
			BALIDO DEL CARNERO FUE CAPAZ DE VENCERLE	
ENLAZA CON CINTAS	AMINOÁCIDO LEUCINA LIBRO JUDÍO		HARINA COCIDA VUELVEN A CAER	
		VARIEDAD DE CAVA RELIGIÓN MUSULMANA		LUGARES, PARTES
DE ESTE MODO 2 VECES EL 50 ROMANO		MUNÍCIPE AVAL A MEDIAS		
	QUITÓ NOMBRE DE LA LETRA L			REMUEVA
HENDIDURA REGADA A TURNOS			ANUNCIO EN INGLÉS CENTRO DE ERUTOS	
		UNIDAD MONETARIA DE EUROPA		
LOCOS, FAL- TOS DE JUÍ- CIO				

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 (Avelés) → 985 12 30 00
Cabueñes (Gijón) → 985 18 50 00
Jove (Gijón) → 985 32 00 50
Francisco Grande Covián
(Arriendas) → 985 84 00 32
Álvarez Buylla (Mieres)
→ 985 45 85 00
Valle del Nalón (Langreo)
→ 985 65 20 00

ASISTENCIA

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

OFICINAS COMARCALES DE LA CONSEJERÍA DE MEDIO RURAL

Arriendas → 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

C/ Eduardo Herrera "Herrerita", S/N,
Edif. Buenavista. Primera Planta-
Sector Dcho. 33006 Oviedo
985 96 60 05
bancodetierras@asturias.org

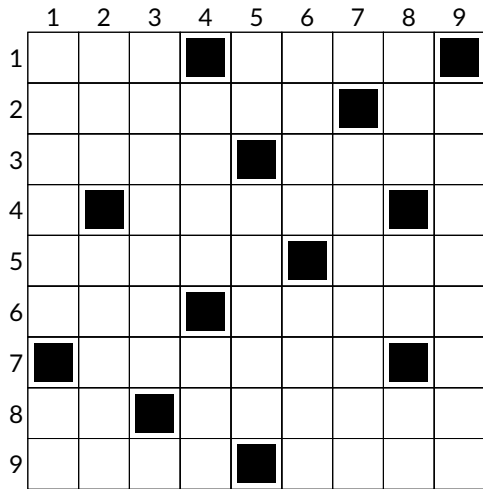
Servicio Regional de Investigación y Desarrollo (SERIDA)

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

Sociedad de Servicios del Principado de Asturias (SERPA)

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



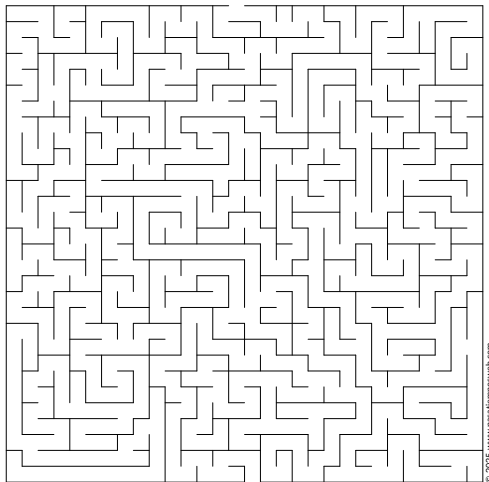


HORIZONTALES

1. Quinientos dos. Juntan varias piezas. 2. Acepta a alguien en un sitio o en un grupo. Dos le-tras que abren puertas virtuales y mundos digitales. 3. Alabar con palabras a una persona. Conjunto de platos que componen las comidas. 4. Reciben un sueldo por un trabajo habitual. 5. Llamo a alguien para que preste un servicio. Gorro rojo de fieltro con forma de cubilete usa-do por los norteafricanos y turcos. 6. Preposición que denota falta de alguna cosa. Que es to-tal o completa. 7. Venir a parar en alguien o sobre alguien beneficios o gravámenes. 8. Vigé-sima primera letra del alfabeto griego. Avisan a una persona para que preste un servicio o para informarla de algo. 9. Pronombre personal de 3.ª persona neutro. Femenino, mamífero carnivo-ro de la familia cánidos.

VERTICALES

1. Flores mexicanas. Documento legal con el que se confirma la verdad de un hecho o cir-cunstancia. 2. Que está falto de juicio. Perteneciente o relativo al varón. 3. Represente ideal-mente algo. 4. Te dirigirás a un lugar. Repetido, se usa para representar la voz de la gallina clueca. 5. Al revés, apócope de tuyo. Planta con tallos que parecen palas aplanadas de color verde y con forma elíptica, que presentan abundantes espinas y muy carnosas. 6. Cierre de una carta. Que merece confianza porque es firme en sus afectos e ideas y no engaña ni trai-ciona. 7. Que padece enfermedad. 8. Localidad croata. Denota aquello en que se ocupa o so-bresale alguien. La primera vocal y la primera consonante del abecedario. 9. Demasiado dulce, o que está dulce no debiendo estarlo.



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

15+	48x	1-		42x		8/	
			1-	4/	14+		
	14+				3/	96x	
		14+					11+
6+		16+	6x	280x			
	21+			18+			
			10+		6+		6x
2-		56x			5/		

SOPA DE LETRAS

Busca en esta sopa de letras 11 palabras relacionadas con la costura



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

Sopa: Botón, maniquí, tela, agua, dobladillo, hilo, alfiler, tijeras, retal, cremayera, respunte

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

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

Horizontales: 1. Dii. Uñen. 2. Admite. Id. 3. Loar. Menú. 4. l. Ganar. L. 5. Aviso. Fez. 6. Sin. Plena. 7. Recaer. l. 8. Fi. Llanar. 9. Ello. Loba. **Verticales:** Dallas. Fe. 2. Ido. Viril. 3. Imaginé. L. 4. Iras. Clo. 5. Ut. Nopal. 6. Nema. Leal. 7. E. Enfermo. 8. Nin. En. Ab. 9. Dulzaina.

D	E	M	E	N	T	E	S
D	U	L	A	E	U	R	O
M	E	L	A	E	U	R	O
L	I	L	S	A	C	O	A
A	T	A	S	I	E	D	I
A	T	A	B	R	U	T	I
P	A	N	E	L	E	U	R
B	A	B	O	S	A	B	E
T	N	C	A	B	E		

SOLUCIONES

La receta

Ensalada templada de calabaza asada, burrata y pesto de rúcula

La calabaza es un alimento con un alto contenido de agua y es baja en grasa y calorías. Es fuente en fibra y aporta potasio, un mineral clave para el equilibrio del cuerpo. Además, sus semillas son fuente de hierro, magnesio, fósforo y zinc, minerales esenciales. La calabaza también contiene compuestos que tienen un papel antioxidante, como los carotenos. Y combinada con burrata y pesto casero de rúcula, hacen que esta receta sea una forma deliciosa y saludable de disfrutar de este alimento.

Ingredientes

- 1 Burrata Clásica 150 g de Central Lechera Asturiana
- 300 g de calabaza
- 50 g de rúcula
- 30 g de almendras tostadas
- 30 g de queso parmesano rallado
- 1 diente de ajo pequeño
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal y pimienta al gusto

Elaboración

- Precalienta el horno a 200°C.
- Corta la calabaza en cubos, mézclala con 2 cucharadas de aceite, sal y pimienta. Hornea 25-30 min.
 - Para hacer el pesto de rúcula: en un procesador de alimentos, mezcla la rúcula, almendras, parmesano, ajo, 2 cucharadas de aceite de oliva y una pizca de sal. Tritura hasta obtener una textura cremosa. Si es necesario, agrega un poco de agua o más aceite.
 - En un plato grande, coloca la calabaza asada con la burrata en el centro y ábrela ligeramente. Añade el pesto de rúcula por encima como aliño.



¿Qué pasaría

si los envases de alimentos
fuesen neutros en carbono?



Elige naturaleza. Elige cartón.

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

Conoce más en eligenaturaleza.tetrapak.es



Más información aquí

Tetra Pak®
PROTEGE LO BUENO



SIN COMPLICACIONES

Te adelantamos el pago, tramitamos tu ayuda