

AÑO 49 N.º 456 — Abril de 2026

EL CORREO

de Central Lechera Asturiana



NUESTRO PROPÓSITO, NUESTRO FUTURO



*Dar futuro al socio ganadero
haciendo sus ganaderías rentables y sostenibles,
para que a través de su materia prima
podamos continuar ofreciendo productos
naturales y servicios que mejoren
la calidad de vida de la Sociedad,
cuidando de nuestro entorno.*



SILOGUARDIAN®

FILM PREMIUM DE ASPLA Repelente de aves y roedores



PRIMER FILM EN ESPAÑA CON REPELENTE NATURAL

Protección inteligente para un
ensilado más seguro, reduciendo los
daños de aves y roedores en las
pacas, además de optimizar costes.



Cada campaña de encintado pone de manifiesto el mismo reto:

Las pacas almacenadas al aire libre son especialmente vulnerables a los ataques de aves y roedores. Pequeñas perforaciones —rasguños o picoteos, a menudo casi imperceptibles— permiten la entrada de oxígeno y pueden comprometer seriamente la correcta conservación del forraje.

Con el paso del tiempo, estos daños se traducen en reparaciones continuas o tener que volver a encintar las pacas; además mayor riesgo de moho, pérdida de valor nutricional y un incremento silencioso de los costes campaña tras campaña.

Conocemos bien esta problemática y, tras varios años de investigación, hemos desarrollado una solución diseñada para reducirla de forma muy significativa: **Siloguardian®**, el film estirable premium de 7 capas con el aditivo especial Combirepel™, que ahuyenta aves y roedores de las pacas encintadas. Este aditivo está basado en aceites esenciales, que repelen naturalmente a las aves y roedores por vía mucosa, y cuya efectividad ha sido comprobada durante más de 8 años en diferentes condiciones alrededor del mundo.

Su funcionamiento es sencillo y natural. Según ensayos técnicos, el aditivo —registrado por la Agencia Europea de Sustancias Químicas (ECHA) — por su seguridad y eficacia, además de estar certificado para contacto alimentario,

genera un olor y sabor desagradables para aves y roedores, además de una experiencia incómoda al contacto. No los daña: simplemente aprenden a evitar las pacas, reduciendo muy notablemente los ataques con el uso continuado.

Para una correcta evaluación de su eficacia, se recomienda seguir las prácticas habituales de ensilado, prestando especial atención a algunos puntos clave:

- Aplicar un mínimo de seis capas con un solape del 50 %.
- Almacenar las pacas juntas y en varios niveles para potenciar el efecto repelente.
- Evitar ubicarlas cerca de derrames de grano o zonas con presencia activa de roedores.

Estas prácticas, comunes en el sector, refuerzan el efecto del aditivo y garantizan una protección homogénea.

Uno de los aspectos más destacados es la optimización del coste por paca. Las comparativas muestran que **Siloguardian®**, permite trabajar con niveles de estiramiento

muy superiores a lo habitual — por encima del 90 % en equipos compatibles— aumentando el número de pacas por bobina y reduciendo el coste final por unidad. De este modo, la inversión resulta más eficiente que con films estándar, incluso cuando estos tienen un menor precio inicial.

Además, **Siloguardian®** es un film 100 % reciclable, con alta resistencia a la perforación y compatible tanto con encintadoras modernas como clásicas, nuevas o antiguas. El resultado es un proceso de ensilado más estable, con menos reparaciones, menor desperdicio y una fermentación más homogénea del forraje.

La experiencia en campo confirma los resultados: pacas con menos daños, mejor conservación y menor necesidad de intervención durante el almacenamiento. Esto se traduce en mayor tranquilidad, mejor calidad del alimento y un ahorro real de tiempo y recursos.

Así, la incorporación de **Siloguardian®** se consolida como una evolución natural del ensilado: una solución sencilla, respetuosa con el entorno y diseñada para proteger un recurso tan valioso y preciado como el forraje que alimenta al ganado



El Correo

de Central Lechera Asturiana

AÑO 49 N.º 456
Abril de 2026

Edición:
Grupo Central Lechera Asturiana
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: Aida Sánchez González
Fotografía: Viti Amieva
Producción: Gisela Fernández, Patricia Campo

Colabora en este número:
Paloma Llanos

Imagen de portada:
Museo del Pueblo de Asturias

Contacto: elcorreo@clas.es / 655 555 915

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

Depósito Legal: AS-751/1978



Sumario

04 Carta del presidente		08 Visita a Biogastur e Innolact
10 Puesta de largo del Programa Cultiva		16 Larsa amplía su gama de productos de Pastoreo
	18 Central Lechera Asturiana sortea una autocaravana	25 Cuenta atrás para la feria de La Ascensión
28 Hemeroteca: 2009, por Juan Nieto		30 Alba Ortiz apuesta por el cultivo de moras
32 Un viaje por la historia de la gaita	34 Entrevista a Nacho Manzano, chef tres estrellas Michelin, por Paloma Llanos	
42 La receta		44 Anuncios breves
	46 Pasatiempos	48 Es tiempo de...

La importancia de nuestra compañía



Alberto Álvarez

Presidente del
Grupo Central Lechera Asturiana

En la pasada edición de El Correo ponía de manifiesto la intensidad de los cambios sociales y geoeconómicos de los últimos 5 años y desde esa publicación se ha desatado un conflicto bélico en Oriente Medio que incrementa la incertidumbre de los mercados y acarrea inflación tanto en el sector primario como en el industrial.

En la última publicación también adelantábamos la previsible tensión en el mercado lácteo con la renovación de contratos en marzo. Con ánimo de analizar la situación y de exponer la visión de nuestro equipo directivo y de nuestros órganos de gobierno celebramos una asamblea informativa para socios compromisarios con una asistencia masiva y un ambiente de reflexión y participación positivo. Nuestro Director General, José Armando Tellado, expuso de forma detallada las causas que provocan la tendencia bajista del mercado así como las palancas que tenemos en Central Lechera Asturiana para amortiguar los reveses que se producen en el mercado de compra.

A mi juicio, podríamos sintetizarlo en que la sobreproducción en Europa ha provocado excedentes que entran en el mercado español, en forma de queso fundamentalmente y ahora también en formato de leche líquida, presionando el precio de leche a la baja. Por otra parte, en positivo, los resultados económicos generados en el 2025 por el grupo Central Lechera, fundamentalmente CAPSA, nos permiten amortiguar en gran medida los reveses de mercado. Por ello, insisto en no caer en el pesimismo dado que no prevemos que el 2026 sea un mal año para los socios productores de Central Lechera siempre y cuando las tensiones geopolíticas no provoquen desorden económico.

Los resultados económicos que se generan son fruto de la gestión y de la diversificación de nuestro grupo de empresas, ejemplo de ello es Quescreem empresa que los socios compromisarios tuvimos ocasión de conocer el pasado 4 de marzo. Aprovecho para valorar el esfuerzo horario y logístico de los socios compromisarios que asistieron a la visita, asimismo destaco de forma muy positiva el clima de convivencia y confraternización que caracterizó la jornada.

Considero que acciones como la visita a Quescreem y a Biogastur son necesarias e importantes para que los compromisarios, como representantes de los socios, valoremos y trasmitamos la magnitud de nuestra sociedad, nuestras marcas y grupo de empresas.

Además de los resultados económicos creo debemos poner en contexto la importancia y trascendencia de nuestra compañía en el mercado lácteo. En 2025 Central Lechera Asturiana SAT produjo 395 millones de litros lo que supone el 80% de la leche producida en Asturias. CAPSA comercializó en este mismo año 850 millones de litros de leche. Considerando que la población de Asturias ronda el millón de habitantes y que todos consumieran la media teórica de 63 litros de leche al año, sumarían 63 millones de litros, lo que supone que el mercado regional de Asturias representa menos del 10% de nuestra venta. Central Lechera Asturiana es la marca láctea más consumida en España, y líder en 16 de las 17 Comunidades Autónomas. Además, somos la novena empresa más presente en las cestas de compra de los hogares españoles, incluyendo las multinacionales. De hecho, sólo hay 3 empresas españolas en el TOP 10 y nosotros somos una de ellas. Por otra parte, nuestros productos se venden en más de 50 países.

Creo que es necesario poner en valor la relevancia de nuestro tejido productivo y comercial que nos permite ser un referente nacional y generar recursos para nuestros socios accionistas, así como continuar invirtiendo y diversificando para afrontar el futuro con ilusión y solvencia.





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

Investigadores asturianos estudian compuestos de la leche para prevenir la DMAE

El Grupo Central Lechera Asturiana, la Fundación de Investigación Oftalmológica y la Fundación Caja Rural Asturias suman fuerzas en este proyecto

La degeneración macular asociada a la edad (DMAE) es hoy la primera causa de ceguera legal en personas mayores de 65 años. Frente a este reto, un equipo de la Fundación de Investigación Oftalmológica (FIO), junto a la Unidad de Retina del Instituto Oftalmológico Fernández-Vega, **impulsa un innovador proyecto que une nutrición, biotecnología y sostenibilidad** para estudiar posibles vías que mejoren la salud visual durante el envejecimiento.

El proyecto, que se desarrolla a partir de 2026 con el apoyo de la Fundación Caja Rural de Asturias y en colaboración con el Grupo Central Lechera Asturiana evaluará el potencial de determinados componentes bioactivos **presentes en el lactosuero**, un subproducto de la industria láctea, para modular procesos celulares asociados al daño ocular asociado a la edad.

En los últimos años, el equipo investigador ha desarrollado un modelo celular de epitelio retiniano que reproduce de forma progresiva algunos cambios característicos de la DMAE, como la inflamación crónica, el estrés oxidativo y alteraciones del metabolismo lipídico, que se observan en los pacientes.

Este modelo ha permitido avanzar en la identificación de procesos implicados en la degeneración de células retinianas y en la evaluación de intervenciones nutricionales en un entorno controlado. Entre otros hallazgos, se ha estudiado el efecto protector del zinc, un micronutriente esencial cuya deficiencia es frecuente en personas mayores. En condiciones controladas, el zinc ayuda a reducir la inflamación y a preservar la integridad de las células de la retina, siempre que se administre en dosis adecuadas.

Además, se han identificado compuestos bioactivos presentes en el lactosuero, incluidos algunos oligosacáridos naturales, que podrían contribuir a reducir la inflamación, el estrés oxidativo y la degeneración de células de la retina. Estos



compuestos, presentes de forma natural en el suero de distintas especies animales, han mostrado efectos moduladores en condiciones experimentales preliminares.

De residuo industrial a solución saludable

El lactosuero es uno de los principales subproductos de la industria láctea y, en gran parte, sigue considerándose un residuo. Este proyecto plantea su posible aprovechamiento como fuente de ingredientes con potencial interés funcional, alineando la investigación biomédica con los principios de la economía circular.

La investigación se desarrollará en dos fases. En una primera etapa, se estudiará in vitro cómo estos compuestos y el zinc pueden modular respuestas celulares en modelos de retina. En una segunda fase, estos resultados se validarán en modelos animales. El proyecto aspira a sentar las bases científicas para el desarrollo futuro de formulaciones nutricionales o tópicas orientadas a la salud visual, siempre sujeto a los resultados obtenidos y a las evaluaciones regulatorias pertinentes.

Los socios compromisarios de Central Lechera Asturiana visitan Biogastur e Innolact

Un grupo de socios compromisarios, acompañados por Alberto Álvarez, presidente del Grupo Central Lechera Asturiana; miembros de la Junta Rectora; y José Armando Tellado, director general del Grupo, realizaron el pasado mes de marzo una **visita institucional a las instalaciones de Biogastur y de Innolact S.L. (Quescrem)** con el objetivo de que pudiesen conocer de primera mano las nuevas empresas del grupo.

La visita comenzó a primera hora de la mañana en la planta de Biogastur, situada en Navia, donde los socios pudieron conocer de primera mano el funcionamiento de sus procesos de **producción de biogás a partir de residuos orgánicos**. Durante el recorrido, Daniel Iglesias, director de la planta, explicó cómo la valorización de subproductos contribuye a la generación de energía renovable, reduciendo el impacto ambiental y fomentando la economía circular. Además, gracias a las inversiones realizadas en 2025, a partir del mes de abril de ese año **se pasó de producir biogás a producir biometano**.

Posteriormente, se trasladaron a las instalaciones de Innolact S.L. en Riveiras de Lea (Lugo), conocida por su marca Quescrem, especializada en la **elaboración de quesos crema**. Allí, pudieron conocer el proceso productivo gracias a las explicaciones del personal de la factoría, destacando la apuesta de la empresa por la innovación, así como su posicionamiento en mercados nacionales e internacionales.



Este tipo de iniciativas son importantes para conocer de cerca la realidad empresarial y también para **reforzar el vínculo entre los socios** con el objetivo de continuar impulsando el conocimiento, la colaboración y el compromiso del Grupo Central Lechera Asturiana.

Asamblea informativa

Por otra parte, el restaurante La Campana acogió en marzo una asamblea informativa dirigida a los socios compromisarios. Al acto acudieron Alberto Álvarez, presidente del Grupo Central Lechera Asturiana, y José Armando Tellado, director general del Grupo.

Tanto Álvarez como Tellado dieron la bienvenida a los socios presentes y llevaron a cabo una explicación detallada de **la evolución del mercado lácteo** compartiendo la visión que tienen sobre este. Además, animaron a los socios compromisarios a preguntar todas las dudas que tuvieran con respecto a la actividad del Grupo.





Programa Cultiva 2025: formación práctica y relevo generacional en el sector lácteo

Cooperativas Agro-alimentarias de Asturias ha coordinado la estancia formativa de una ganadera gallega en dos ganaderías socias de Central Lechera Asturiana

El futuro del sector agrario pasa, sin duda, por el relevo generacional y la profesionalización de las nuevas incorporaciones. En este contexto, el **Programa Cultiva 2025**, impulsado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, se consolida como una herramienta clave para favorecer la transferencia de conocimiento y la formación práctica de jóvenes agricultores y ganaderos.

Este programa financia estancias formativas en ganaderías modelo de todo el territorio nacional, permitiendo a jóvenes titulares de explotación conocer de primera mano y de manera gratuita para ellos, diferentes sistemas productivos, modelos de gestión y tecnologías e innovación aplicadas al sector agrario. Se trata de una experiencia inmersiva que combina aprendizaje técnico, intercambio de experiencias y contacto directo con profesionales de referencia.



Cooperativas Agro-alimentarias del Principado de Asturias ha coordinado la estancia formativa de una joven ganadera gallega, Silvia Seoane, titular de una granja de vacuno de leche, que ha tenido la oportunidad de ampliar sus conocimientos en dos ganaderías socias de Central Lechera Asturiana: **José Luis Fernández Menéndez, de Ganadería Carbayeda (Podes-Gozón)**, y **Ganadería Orvalat (Villaviciosa)**.

Durante su estancia, la participante pudo conocer en profundidad el funcionamiento de ambas ganaderías, consideradas referentes en el sector por su nivel de tecnificación, manejo del ganado y eficiencia productiva. Esta experiencia le permitió comparar prácticas, identificar mejoras aplicables a su propia granja y adquirir una visión más amplia del modelo productivo asturiano.

El itinerario formativo se completó con diversas visitas técnicas de gran interés. Entre ellas, destaca la realizada a AS-COL, donde pudo conocer en profundidad el funcionamiento, los servicios y los valores de la cooperativa, así como participar en tareas de control lechero, fundamentales para la mejora genética y el seguimiento productivo de las explotaciones.

Asimismo, visitó la factoría de Granda de **Central Lechera Asturiana**, donde conoció de primera mano el proceso de descarga de cisternas de leche, así como los estrictos controles de calidad a los que se somete la materia prima antes de su transformación y envasado. Esta visita permitió comprender la importancia de la trazabilidad y la calidad en toda la cadena de valor del sector lácteo.

En conjunto, esta experiencia formativa pone de manifiesto el valor del Programa Cultiva como instrumento para impulsar la modernización del sector agrario, fomentar el intercambio de conocimientos y apoyar a jóvenes profesionales comprometidos con el futuro del medio rural.

El Programa Cultiva-Programa de Estancias Formativas de Jóvenes Agricultores en Explotaciones Modelo- permite a jóvenes del sector conocer de primera mano experiencias innovadoras y modelos de gestión referentes y de manera gratuita para ellos. Esta es una iniciativa financiada y desarrollada por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.



Central Lechera Asturiana celebra las IV jornadas de Calidad de Leche

El objetivo es mantener el compromiso de formar a los técnicos de campo que asisten al socio ganadero en las novedades relacionadas con la calidad de leche

Central Lechera Asturiana celebró en marzo sus IV Jornadas de Calidad de Leche, que contaron con la colaboración de Boehringer Ingelheim. El objetivo, como es habitual, es mantener el compromiso de **formar a los técnicos de campo** que asisten al socio ganadero en las novedades del sector relacionadas con la calidad de leche.

Entre los asistentes, que van creciendo año tras año, destacaron los veterinarios especialistas en calidad de leche, técnicos de campo CLAS, técnicos de campo de ASA, consejería de Medio Rural y Política Agraria del Principado de Asturias, ASEAGRO, ASCOL, CTIC y otras entidades relacionadas con el Grupo Central Lechera Asturiana.

Las primeras ponencias se centraron en la **Dermatosis Nodular Contagiosa (DNC)**, una enfermedad emergente de declaración obligatoria y categoría A (erradicación inmediata) con origen en África, que afecta a los bovinos y que se ha ido expandiendo por Europa llegando recientemente a España, con focos en Cataluña y Aragón.



Enric Vidal, del IRTA-CRESA (Instituto Público de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de la Generalitat de Catalunya), abrió la jornada con una exposición sobre el agente infeccioso y sus mecanismos de transmisión, patogenia y medidas de control establecidas en el brote de Cataluña. También explicó el estado actual de la enfermedad. Para Enric, “la inspección debe ir acompañada de palpación porque hay nódulos que no se ven a simple vista. Es muy importante la detección temprana y la declaración de casos, para coordinar las actuaciones con rapidez y evitar la dispersión de los focos. Siempre dejando claro que no se trata de una zoonosis y que no afecta a los humanos”.

Por su parte, **Víctor Manuel Álvarez**, veterinario oficial de la consejería de Medio Rural y Política Agraria, realizó un resumen de la normativa relacionada con la DNC, destacando el plan coordinado estatal de alerta sanitaria veterinaria, en el que se protocolizan las intervenciones a realizar en caso de detectarse un foco, y el manual práctico de operaciones en la lucha contra la DNC, en el que medidas como el vacío sanitario, el control de movimientos, desinsectación, bioseguridad y vacunación de urgencia, son las más destacadas. Cualquier sospecha de la enfermedad debe informarse a los Servicios Centrales de la Consejería: 985 10 55 00.

Trabajo de campo programado
Mónica García, veterinaria especialista en calidad de leche que realiza su actividad profesional en Galicia, expuso la importancia de realizar un trabajo de campo programado y con una preparación previa de los datos más relevantes. Su trabajo en granja se centra en la rutina de ordeño, manejo, toma de muestras, máquinas de ordeño e instalaciones.

Además, **Julio Benavides**, veterinario del Instituto de Ganadería de Montaña del CSIC, impartió una charla muy académica sobre la inmunidad mamaria en vacuno de leche. Para

En las jornadas participaron técnicos de campo de CLAS y de ASA, de Medio Rural y ASCOL, entre otros

Julio existe una variabilidad individual en la respuesta sistémica, lo que explica en algunos casos que las vacunas no generan la misma protección en todos los animales.

Para finalizar las jornadas, **Ana Rodríguez**, veterinaria especialista en calidad de leche del LILA, repasó la importancia del agua como nutriente, los requisitos que debe cumplir el agua en las granjas y los controles de calidad que deben efectuarse a la misma. También indicó que aunque la calidad del agua en origen sea excelente, es necesario tratarla para controlar el biofilm y evitar el riesgo de contagio horizontal en bebederos.



Continúa abierto el plazo de presentación de trabajos del concurso escolar Central Lechera Asturiana

Continúa abierto el plazo de presentación de proyectos para el concurso escolar Central Lechera Asturiana, que este año suma 17 ediciones. **Los trabajos se pueden presentar hasta el próximo 15 de mayo** a través de la web <https://www.clasat.es/concurso-escolar-central-lechera-asturiana-xvii-edicion/>. Los proyectos pueden ser en cualquier formato (murales, dibujos, poesías, redacciones...) y los seis mejores de cada una de las tres categorías participantes recibirán como premio un Ipad, un lote de productos y una plaza para el campus de verano del Real Oviedo o del Real Sporting.



ASA apuesta por la sostenibilidad desde su planta de La Espina

Desde el mes de marzo, ASA ha dado un **paso firme en su compromiso con el desarrollo sostenible del sector agroganadero**, incorporando en su operativa el uso de plástico reciclable tipo PCR (Post-Consumer Recycled) para el ensilado. Este nuevo material, comercializado como ASAsilo PCR, ya se está utilizando en la planta de mezcla húmeda de La Espina, sustituyendo progresivamente soluciones convencionales por alternativas más respetuosas con el entorno.

El ensilado es una práctica clave en la gestión de las explotaciones, y los materiales utilizados tienen un impacto directo tanto en la eficiencia como en la sostenibilidad del proceso. Con esta iniciativa, ASA introduce una mejora concreta que mantiene las prestaciones técnicas necesarias, sin alterar la operativa habitual en campo. Esta decisión refuerza el papel de ASA no solo como proveedor de insumos, sino como aliado técnico que acompaña al ganadero en la mejora continua de sus procesos.

En un contexto sectorial marcado por una creciente exigencia en materia ambiental, ASA refuerza su compromiso con soluciones viables y alineadas con el terreno.

Una solución más circular para el ensilado
ASAsilo PCR ha sido desarrollado para combinar rendimiento técnico y un uso más responsable de los recursos. Film de 5 capas que incorpora un 30% de material reciclado postconsumo procedente de un sistema de



DIMENSIONES GENERALES

Ancho del film	Largo	Bobinas/Palet
mm	metros	
750	1500	20

COLORES: Negro, blanco y verde.

EMBALAJE: 1 bobina por caja y conjunto paletizado en palets retornables.

BENEFICIOS CLAVE

- *MÁS CIRCULARIDAD**
El plástico usado vuelve a convertirse en recurso.
- * MENOR IMPACTO AMBIENTAL**
Se reduce el uso de materia prima virgen y se favorece un modelo más eficiente.
- *TRAZABILIDAD CERTIFICADA**
El contenido reciclado está verificado externamente.
- * FIABILIDAD DE USO**
Prestaciones adaptadas a las exigencias reales del trabajo en campo.

circuito cerrado, en el que el plástico agrícola usado se recupera, se recicla y vuelve a incorporarse al proceso productivo.

Del uso en campo a una nueva vida del material
Con ASAsilo PCR, el plástico no termina su recorrido tras el uso. Una vez recuperado, pasa por un proceso de recogida, selección, reciclado y transformación que permite reutilizarlo como nueva materia prima con garantías y trazabilidad.

Menos recurso virgen, más aprovechamiento
Este modelo permite reducir la dependencia de materia prima virgen y avanzar hacia una gestión más eficiente del plástico agrícola, manteniendo el material dentro del ciclo productivo durante más tiempo.

Contenido reciclado con certificación
La materia reciclada cuenta con certificación RecyClass, que verifica mediante auditoría externa la trazabilidad y el porcentaje de material reciclado incorporado en el producto.

Rendimiento fiable en campo
ASAsilo PCR está diseñado para ofrecer un encinado uniforme, buena adaptación a la paca y una protección eficaz del forraje. Su equilibrio entre resistencia y elasticidad facilita una aplicación consistente y segura, tanto en pacas redondas como cuadradas. También está preparado para responder a las exigencias habituales de manipulación, transporte y almacenamiento, ayudando a mantener un sellado seguro y una correcta conservación del ensilado.

ECONOMÍA CIRCULAR APLICADA AL FILM AGRÍCOLA

- 01. Materia prima reciclada**
El material recuperado se transforma en nueva materia prima.
- 02. Transformación**
El reciclado se integra en un nuevo proceso de fabricación.
- 03. Uso en el campo**
El film cumple su función en la protección y conservación del forraje.
- 04. Recogida del material usado**
Tras su uso, el plástico se recupera para su valorización.
- 05. Centro de agrupación y clasificación**
El material se selecciona y prepara para su reciclado.
- 06. Transporte a planta de reciclaje**
El residuo agrícola entra en un circuito controlado de tratamiento.
- 07. Valorización mediante reciclado**
Los polímeros se recuperan y vuelven al ciclo productivo.



ASA se estrena en el patrocinio televisivo

ASA da un paso más y se estrena en el patrocinio de televisión. Desde marzo, **la empresa patrocina la emisión del tiempo en la segunda edición de TPA Noticias**. Esta iniciativa refleja una nueva etapa de ASA: más visible, más abierta y con voluntad de reforzar su posicionamiento en el sector y en el territorio. Además, el patrocinio del espacio meteorológico tiene una conexión natural con el sector primario, donde el tiempo forma parte del día a día.

Con una duración de un año, el objetivo es reforzar el posicionamiento de ASA, aportando visibilidad y notoriedad en un medio masivo y en un entorno afín al sector agroganadero.



El Pastoreo de Larsa más cerca de los consumidores gallegos



Larsa continúa apostando por la **innovación en su gama de yogures** con la incorporación de nuevas referencias. En una primera fase, la marca refuerza su línea de kéfir con dos nuevos sabores, fresa y limón, cuyo lanzamiento está previsto para mediados de abril. Y, en una segunda etapa, en mayo, **Larsa introducirá tres nuevas variedades**: un desnatado con melocotón, un Galaikos con piña y un yogur con mango. Todas estas referencias están elaboradas con leche de pastoreo certificada, procedente de vacas que pastan en libertad en los pastos gallegos, reafirmando así el compromiso con el origen y la calidad.

El Pastoreo de Larsa cerca de los consumidores
Este año, teniendo en cuenta el actual contexto económico marcado por una mayor sensibilidad al precio, Larsa refuerza sus acciones promocionales como palanca para dinamizar la compra en las diferentes categorías.

Yogur (7+1 gratis). De abril a junio, Larsa regalará un yogur en cada uno de sus packs*8, en todas las variedades excepto vainilla. Y, de julio a septiembre llenarán los vasitos de yogur un 5% en las referencias de más rotación.

Loncheados (1 loncha gratis). Larsa también aumentará la cantidad de producto en sus loncheados de abril a septiembre, ofreciendo más cantidad de producto en cada blíster de queso.

Porque #NoEsLoMismo
En la nueva ola de la campaña ‘No es lo mismo’, la marca lanza a los consumidores una reflexión sobre esa creencia tan instaurada que dice que todo “es lo mismo” a la hora de comprar. Porque ‘No es lo mismo’ elegir una leche que otra cuando se trata de la alimentación de los niños o cuando por solo unos céntimos más puedes llevarte a casa una leche de Pastoreo como Larsa.



Central Lechera Asturiana sortea una autocaravana

Central Lechera Asturiana quiere convertir cada compra de sus productos en una oportunidad para vivir una gran aventura. Con esta nueva promoción **Gana una autocaravana**, la marca te invita a ponerte al volante de una autocaravana Benimar y descubrir la libertad de viajar sin límites.

Participar es muy sencillo: solo hay que comprar productos de Central Lechera Asturiana **entre el 1 de abril y el 30 de junio de 2026**, guardar el ticket y subir una foto a través de la página web www.centralelecheraasturiana.es. En pocos pasos, entrarás en el sorteo de este espectacular premio, pensado para disfrutar de escapadas únicas y momentos inolvidables.

La promoción estará presente en los briks y botellas de leche de manera visible. Además, contará con una campaña de difusión en medios exteriores, digitales y televisión, reforzando su alcance y animando a más personas a participar. Una oportunidad única para transformar la compra de los productos de Central Lechera Asturiana en el inicio de un viaje lleno de experiencias.



Los hórreos, reconocidos como Manifestación Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial

Asturias califica de “hito” la medida para salvaguardar ese patrimonio para las próximas generaciones, por su valor arquitectónico y como símbolo de identidad

Los hórreos del norte de la península ibérica, entre ellos los asturianos, han sido reconocidos oficialmente como **Manifestación Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial**, como vehículos de transmisión y expresión simbólica de identidad. Así lo acordó el Consejo de Ministros en el mes de abril a propuesta del Ministerio de Cultura. La declaración no solo es un reconocimiento al valor arquitectónico de estas construcciones tradicionales sino también al **amplio conjunto de conocimientos, oficios, prácticas sociales y memorias compartidas que las comunidades norteñas han desarrollado en torno a ellas.**

El informe de reconocimiento asegura que **los hórreos constituyen un capital cultural inmaterial “contemporáneo y complejo”**, fruto de siglos de transmisión y adaptación a las necesidades del medio rural. **Asociados al almacenamiento de grano y alimentos, han sido también espacios simbólicos ligados a la organización social, las tradiciones familiares y la memoria rural** y han desempeñado históricamente un papel esencial como marcadores culturales y expresiones de identidad colectiva.

El objetivo principal de la medida es **reforzar la salvaguarda de esta dimensión inmaterial** mediante su incorporación explícita a los procesos de identificación, documentación, estudio y difusión del patrimonio cultural. Con ello, Cultura pretende consolidar el reconocimiento institucional de los hórreos y asegurar su preservación y transmisión entre generaciones.

Puesta en valor

Asturias ha celebrado esta declaración que supone **un hito en la puesta en valor de uno de los elementos más representativos de la identidad del territorio asturiano** y un respaldo directo a sus esfuerzos para garantizar su preservación integral. **La consejera de Cultura, Vanessa Gutiérrez, ha manifestado que “este reconocimiento estatal refuerza y legitima**



el intenso trabajo impulsado en Asturias para asegurar la pervivencia de hórreos, paneras y cabazos. Estamos ante un elemento que forma parte de la identidad asturiana, un icono patrimonial que nos representa como comunidad”.

La consejera también ha destacado que la declaración “da cumplimiento a una de las medidas del Plan del Hórreo aprobado en 2023 por la Consejería de Cultura. En concreto, al objetivo planteado en el plan de lograr el reconocimiento de la cultura del hórreo como manifestación de interés cultural, impulsando también la visibilización y continuidad de las técnicas constructivas y de los oficios tradicionales vinculados a estas construcciones”.

La consejería de Cultura está trabajando en la selección de un centenar de hórreos y paneras para iniciar su declaración como Bien de Interés Cultural (BIC). El expediente estatal reconoce expresamente la relevancia del Plan del Hórreo de Asturias como referencia en la gestión del patrimonio inmaterial vinculado a estas construcciones.

Con la aprobación de este decreto, que supone todo un reconocimiento al patrimonio rural y a la visibilización de los saberes tradicionales de las comunidades del norte peninsular, **los hórreos ingresan en el Inventario General de Patrimonio Cultural Inmaterial**, del que forman parte 15 elementos patrimoniales, que ya cuentan con una distinción como Manifestación Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial. Entre ellos están la **Semana Santa, la trashumancia o las expresiones culturales vinculadas a la cultura sorda y la lengua de signos española.**



EN EL CAMPO

LOS IMPREVISTOS NO TIENEN SEÑALES

Sequía, pedrisco, helada, enfermedades y accidentes.

Hoy, lo único seguro es un seguro. ¡ASEGÚRATE!

PLAN DE SEGUROS AGRARIOS 2026

Campaña financiada por la Entidad Estatal de Seguros Agrarios O.A. (ENESA). Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación



Se levanta el confinamiento de las aves

Pese a la medida, la consejería de Medio Rural pide reducir el contacto con las gallinas y sus excrementos y reforzar las medidas de seguridad en los gallineros

La cría de aves de corral en libertad vuelve a estar permitida **en toda Asturias**, tras la publicación en el Boletín Oficial del Estado (BOE) de la disposición del Ministerio de Agricultura que levanta el confinamiento de esta especie en zonas de especial vigilancia. En Asturias eran ocho los concejos con esta calificación: Castropol, Corvera de Asturias, Gijón, Gozón, Ribadesella, Tapia de Casariego, Vegadeo y Villaviciosa.

El ministerio ya había anulado las restricciones aprobadas el pasado 11 de noviembre para **frenar la expansión de esta enfermedad altamente infecciosa**, con la excepción de estas áreas especiales, que a partir de ahora ya podrán criar sus aves en libertad. El fin de estas limitaciones en todo el Principado permitirá, además de reanudar la cría en el exterior, celebrar certámenes, muestras o exhibiciones con aves cautivas.

No obstante, la consejería de Medio Rural y Política Agraria recomienda reducir el contacto con aves silvestres y sus excrementos, evitar la manipulación de animales muertos o enfermos y reforzar las medidas de bioseguridad en los gallineros.

La medida permitirá reanudar la cría al aire libre, celebrar certámenes, muestras y exhibiciones

Medida extraordinaria
El pasado 13 de noviembre, el Gobierno ordenó el confinamiento de todas las aves de corral que se crían al aire libre para prevenir la expansión de la gripe aviar ante la previsión de que empeoraran los contagios. La restricción afectaba a **todas las granjas avícolas al aire libre** en cualquier método de cría, incluidas las explotaciones ecológicas y las de autoconsumo, así como las que produzcan huevos o carne para su venta directa al consumidor.

Desde el 1 de julio de 2025 y hasta la fecha se han contabilizado en España 16 focos de influenza aviar en granjas de producción. **El último, el pasado 13 de enero en la provincia de Lleida.**



Asturias impulsa el empleo en el medio rural con una nueva convocatoria de fondos Leader



Las ayudas, dotadas con 2,9 millones de euros y que gestionarán los once grupos de acción local, se destinarán a los tiques rural y del asalariado

Medio Rural impulsa la creación de empleo en el medio rural con una **nueva convocatoria de fondos Leader**, dotada con 2.905.000 euros. Esta línea, que publicada en el Boletín Oficial del Principado (Bopa), se destinará al **tique rural y al tique del asalariado**, dos herramientas de apoyo previstas en el plan estratégico de la Política Agraria Común (PAC).

Las subvenciones las gestionarán los once grupos de acción local distribuidos por Asturias, con el objetivo de **promover el emprendimiento** de personas desempleadas que decidan establecerse como autónomas, a través del tique rural, así como favorecer la contratación con el tique del asalariado.

En el caso de la primera herramienta, la subvención puede alcanzar los 50.000 euros, siempre que la actividad se mantenga durante cinco años. Por su parte, para acceder al tique asalariado, que puede llegar hasta los 20.000 euros, la contratación debe mantenerse durante dos años.

Histórico
Desde 2016, Asturias ha concedido 679 ayudas vinculadas al tique rural. De ellas, casi el 60% han sido para mujeres, lo que refleja su importante peso en la dinamización del medio rural.

El Leader es un **programa de desarrollo participativo**, que implica a la población local en el diseño y puesta en marcha de estrategias para impulsar la actividad y la calidad de vida en las áreas rurales. El Principado concede especial relevancia a este instrumento, al que destina el 25% de la cuantía que recibe del Fondo Europeo Agrario de Desarrollo Rural (Feader). Este porcentaje triplica la media nacional, que se sitúa en el 8%, y supera con creces el 5% que recomienda la Unión Europea.

La feria de La Ascensión de Oviedo va tomando forma

El homenaje de la ciudad al campo tendrá lugar del 15 al 17 de mayo en diferentes ubicaciones, entre ellas las plazas de la Catedral y Porlier

La cuenta atrás para la feria de **La Ascensión ya está en marcha**. El homenaje de la ciudad al campo tendrá lugar desde el viernes 15 de mayo hasta el domingo 17. El horario de actividad será los dos primeros días de 11.00 a 21.00 horas, mientras que la tercera jornada cerrará una hora antes. La feria se desarrollará entre las plazas de la Catedral, Porlier y la calle Eusebio González Abascal, donde se ubicarán las casetas; y el Parque de San Francisco.

La feria contará con **68 casetas**, que se repartirán entre dos zonas: 32 se ubicarán en la plaza de la Catedral y estarán destinadas a la venta de quesos artesanos. Por su parte, la calle Eusebio González Abascal y la plaza de Porlier acogerán 36 puestos destinados al sector agroalimentario. Entre los productos que podrán venderse están sidra, licores, cervezas artesanas, vinos y destilados, embutidos, salazones, miel y todo tipo de dulces.

Otro de los escenarios de la feria de la Ascensión será el paseo del Bombé del Campo de San Francisco que, como en otras ocasiones, albergará diversos **talleres artesanos, gratuitos y para todos los públicos**; mientras que el kiosco será escenario de las diferentes actuaciones de folklore. Además, está previsto el desfile de grupos por las calles del centro de la ciudad durante toda la cita.

Historia

La Feria de La Ascensión es una de las **celebraciones más emblemáticas de Oviedo**, con origen en el siglo XVI como certamen ganadero. A lo largo del tiempo, se ha transformado en

un **homenaje al campo asturiano y a sus gentes**, en el que se combinan muestras de ganado, mercado astur, exposiciones de artesanía, deportes tradicionales, folclore y gastronomía. Un elemento fundamental de la celebración que aún se mantiene es su menú gastronómico típico, que cada año invita a disfrutar de los sabores tradicionales de la región. Está compuesto de menestra del tiempo, carne gobernada al estilo Oviedo y de postre tarta de queso con cerezas. La feria de La Ascensión **está declarada de interés turístico regional**.



> KUIVI ALMA < CENES

Contenedor
creativo.
Cultura.
Gastronomía.
Alma.

kuivialmacenes.es / @kuivi_almacenes
Calle Almacenes Industriales, 40 Uviéu - Oviedo

La lucha contra la velutina continúa

Medio Rural y Política Agraria captura 109.686 reinas de avispa asiática en la campaña de 2025

Medio Rural y Política Agraria capturó 109.686 reinas de avispa asiática en la campaña de 2025, en la que **se instalaron 5.524 trampas**. Esta fase de prevención, desarrollada con la colaboración de ayuntamientos, asociaciones y personas voluntarias, se desarrolló entre el 1 de febrero y el 30 de junio en 61 concejos.

Los datos los ofreció Marcos da Rocha, director general de Planificación Agraria, Marcos da Rocha, en una reunión con el grupo de Protección Civil de Mieres, al que ha entregado material para la neutralización de nidos, como pértigas de fibra de carbono, escopetas de aire comprimido y trajes de protección, perdigones e insecticidas. Estas herramientas se suman a las trampas y el azúcar enviadas previamente para la fase de trampeo, que ahora se encuentra en ejecución.

Medio Rural ha repartido este año material entre los ayuntamientos por valor de 32.000 euros para frenar la expansión de la Vespa velutina. A esta cantidad se suman los 251.850 euros que la consejería ha destinado a eliminar 3.627 nidos con otros medios.

Da Rocha ha destacado **la labor realizada por los grupos municipales de voluntariado**, que cada año colaboran activamente tanto en la fase de trampeo como en la neutralización de nidos. El año pasado, lograron exterminar el 32% de los 10.308 avisperos eliminados en Asturias.

El director también ha informado de que la presencia del avispón creció un 12,96% en 2025, tras el descenso registrado en 2024, si bien se mantiene en niveles estables desde 2021. Noreña, Avilés o Langreo son los concejos con mayor afectación, con más de cinco nidos por kilómetro cuadrado, frente al promedio de la comunidad, que se sitúa en uno por kilómetro.

Los datos de las campañas se recogen anualmente en **la plataforma AvisAp**, que gestiona el Centro de Alerta y Control de Plagas y Especies Invasoras, y que ya cuenta con más de diez mil usuarios registrados. Esta plataforma permite coordinar el operativo de control y sirve de canal para la participación ciudadana, tanto en la fase de trampeo, con el registro de trampas y recuentos de insectos, como para la notificación de nidos, a través de la web o de una aplicación móvil.

Con el fin de cuantificar el impacto de la fase de trampeo primaveral de reinas en la incidencia de la especie invasora, el Centro de Alerta y Control de Plagas y Especies Invasoras inició en 2024 unos trabajos en Las Regueras, que este año se han extendido a Candamo, Noreña y Siero. En estos concejos se han desplegado 938 trampas sobre 125 kilómetros cuadrados en zonas preseleccionadas.

Próximamente se publicará **una revisión del plan de actuación** para la detección y erradicación de la avispa asiática, cuya última revisión tuvo lugar en 2020, con el fin de adaptar el texto a la estrategia nacional de lucha contra esta especie invasora.



COMPRA EN ASA TODOS LOS PRODUCTOS A NUESTRO MEJOR PRECIO





2009

Nombramientos y promociones en peluquerías

HEMEROTECA

por JUAN NIETO

El año 2009 estuvo **marcado por los nombramientos**. El de Bertino Velasco como nuevo presidente de CAPSA y el de Francisco Sanmartín como director general de la compañía. Pero hubo más: noticias de producto, visitas institucionales a Granda; números récord de la empresa, reconocimientos nacionales y promociones singulares.

En la revista de enero, la portada fue para Vicente Álvarez Areces, presidente del Principado. El titular: **“CAPSA tiene condiciones para consolidar su liderazgo”**. A lo largo de varias páginas, el dirigente asturiano repasó la situación de la compañía, de quien dice “tiene que resolver lo antes posible sus tensiones internas”, y la actualidad de la región. Además, este número se incluyó una entrevista a Juan Mata, jugador asturiano, que repasó su pasado, presente y futuro en el mundo del fútbol. La oferta de la primera publicación del año se completó con la información de becas al estudio, la convocatoria del concurso cultural, y noticias de la compañía. La revista se hizo eco de la promoción de lanzamiento de la leche con té, que la empresa llevó a las peluquerías. Central Lechera Asturiana repartió 43.312 muestras en 150 peluquerías de Madrid, Barcelona, Sevilla, Valencia, Bilbao y Alicante. La iniciativa tuvo gran éxito.

En el número de febrero, *El Correo* mostró en sus páginas el paso de la TPA y su programa Conexión Asturias por las entrañas de la compañía. En cuanto a las noticias de CAPSA, destaca la promoción que se llevó a cabo por la cual **se regalaban 100.00 euros cada mes** con tan solo enviar dos códigos de barras de cualquier producto de Central Lechera Asturiana. La firma del convenio colectivo de la plantilla de CAPSA se llevó la portada de abril; mientras que el concurso cultural, que obtuvo una participación de más de 1.000 escolares, copó la de *El Correo* de mayo. En este número, la revista recogió **la visita de Mariano Rajoy a la factoría de Granda**. El por aquel entonces presidente del PP calificó de “muy buena” la leche de CLAS.

En junio, se escenificó el **cambio de mando en la compañía**: Jesús Sáenz de Miera y Zapico, que siguió como presidente honorario, cedió a Bertino Velasco la presidencia de CAPSA tras la reunión del consejo de administración. En la misma publicación también se recogió información sobre la compañía, el sector e incluso temas judiciales. Como el que emprendió CAPSA al denunciar al Grupo Leche Río por plagio del proyecto ATO NATURA. También destacó la puesta en marcha del **bosque Central Lechera Asturiana**, un proyecto innovador para luchar contra el cambio climático.

En julio siguieron los nombramientos. En esta ocasión el de Francisco Sanmartín como director general de Central Lechera Asturiana en sustitución de Pedro Astals. En números posteriores, *El Correo* reflejó en sus páginas el éxito de las ganaderías socias de la SAT en Agropec; y la entrega de los premios del concurso cultural. En cuanto a producto y lanzamientos, destacó la medalla de oro para el Cbrales Central Lechera Asturiana en los World Cheese Awards en la edición de ese año que por primera vez se celebró fuera de las Islas Británicas.

A finales de 2009, *El Correo* dedicó sus páginas a la inauguración de una nueva factoría en Madrid. La nueva planta ubicada en Zarzalejos tenía una capacidad para procesar 30.000 litros UHT a la hora. Y, como no, a lo largo del año, no faltaron reportajes de gastronomía, arte, ciencia y deporte.

Jesús Sáenz de Miera y Zapico cedió a Bertino Velasco la presidencia de CAPSA

Del aeropuerto al cultivo de moras



Alba Ortiz dejó su trabajo en Ranón para dedicarse a la producción de este fruto rojo y poder así conciliar vida laboral y familiar

Detrás de ‘3000 raíces’ se esconde la **vida e historia de Alba Ortiz**, una asturiana que dejó su trabajo en el Aeropuerto de Asturias para vivir de la agricultura. Tenía una razón. Y muy poderosa: poder conciliar vida familiar con la laboral. Y, a juzgar por el resultado, lo ha conseguido.

Toda historia tiene un inicio. El de Alba Ortiz y ‘**3000 raíces**’ arrancó hace cinco años cuando decidió dar el salto al campo. “Estudié Turismo y trabajé doce años en el aeropuerto, algo que no era compatible con la crianza de los hijos, más que nada por los horarios”, explica Alba.

Realmente, vivir de la agricultura era un sueño para Alba, algo que hoy en día es ya una realidad. Tras recibir ayudas de fondos europeos y mucha ayuda y asesoramiento por parte del Serida, la emprendedora apostó por un cultivo diferente. Tanto que es de las pocas agricultoras en Asturias que cuenta con una explotación en Moreo (Colloto) **dedicada a la mora**. Poco

a poco y con mucho esfuerzo, Alba Ortiz ha conseguido convertirse en una referencia de los frutos rojos, un producto muy delicado y de gran demanda. En la actualidad suma alrededor de 700 plantas de mora, que producen cerca de 3000 kilos de fruto. Además, Alba ha dado un paso más y esta temporada también ha plantado 500 plantas de frambuesa.

Los inicios, como en todo, no fueron sencillos. No en vano, Alba Ortiz comenzó tras la pandemia y recuerda como la primera cosecha de moras, allá por el 2021, “se quedó en casa”. Además, “yo no tenía mucha idea de este cultivo y por eso quiero dar las gracias desde aquí al Serida, que me ayudó en todo momento, me asesoraron mucho con la variedad que poner y los cuidados a realizar”, dice. A partir de la primera cosecha todo fue mejor y ‘3000 raíces’, de la mano de esta joven emprendedora agraria, ofrece al consumidor unas grandes y dulces moras.

Un fruto delicado

La mora es un producto delicado, que requiere de mucho cuidado, sobre todo en determinadas épocas del año. “Requiere de mucho trabajo; la recogida es dura porque es muy estacional, en verano”, indica. Alba Ortiz apostó por la **variedad ARK**, que produce dos cosechas al año: una a finales de junio y julio, que es la de mayor cantidad; y otra a mediados de septiembre. “Aquí todo lo hacemos de manera manual. Recogemos el fruto de madrugada para que no se estropee y lo hacemos una a una”, indica. La comercialización, además, “tiene que ser rápida, por el mismo motivo, y la hacemos en el día y directa”.

Alba asegura que **las moras “son muy exigentes”**. Y lo dice porque también hay que podar y reponer plantas dañadas, y de primavera a otoño hay que estar encima de ellas”. Y a todo esto hay que sumarle la climatología. “Al final también dependemos del cielo, que te puede arruinar la cosecha”, subraya.

Esta es la historia de Alba Ortiz, una emprendedora que decidió apostar por el campo para conciliar vida familiar y laboral. Hoy en día, echa la vista atrás y no se arrepiente del paso que dio hace unos años. Asegura que “es feliz” con lo que hace. “Mereció la pena el cambio”, sentencia.

‘3000 raíces’ suma 700 plantas de mora, que producen al año alrededor de 3.000 kilos de fruto en dos cosechas



Un viaje por la historia de la gaita

El Museo del Pueblo de Asturias alberga un equipamiento dedicado a este instrumento con una extensa colección de piezas procedentes de todas las partes del mundo

No podía faltar en Asturias un museo dedicado a la gaita. Ubicado en Gijón, dentro del complejo etnográfico del **Museo del Pueblo de Asturias**, el equipamiento cuenta con una extensa colección de gaitas procedentes de todas las partes del mundo: desde el norte de África, pasando por Francia, Reino Unido y, como no, Asturias, Galicia o Aragón, entre otras.

De la mano de Juan Alfonso Fernández, director del museo de la gaita, ‘El Correo’ recorre este equipamiento “único” para conocer de primera mano **la historia de este instrumento**. El origen del museo data de 1966. “El Ayuntamiento de Gijón conservaba seis o siete gaitas procedentes de donaciones y regalos y decidió formar un museo a partir de esa colección”, explica Juan Alfonso, que añade que “se pusieron en contacto con Rafael Meré Pando, estudioso de la gaita, que fue el encargado de ir completando la colección”. Así arrancó la historia de este museo, que cada año recibe miles de visitas, entre ellas escolares. La edificación que alberga la colección es una de las curiosidades de este museo. Y es que el consistorio adquirió la **Casa de los González de la Vega** en Serín y la trasladó piedra a piedra al recinto del Museo del Pueblo de Asturias, que ahora alberga el museo de la gaita.

La colección del museo se divide en varias salas. En las dos primeras se puede ver una muestra de las gaitas del mundo, desde las primitivas del norte de África hasta los sofisticados instrumentos franceses del Barroco. La

gaita asturiana ocupa otra sala y en ella se explica su estructura y materiales, además de explicar cómo se construye y su uso tradicional. El espacio cuenta con una recreación de un taller donde se fabricaban de manera artesanal estos instrumentos, con una muestra de herramientas y maderas y también con un despiece de una gaita para que el público descubra sus partes. En otra sala, se encuentra una muestra de otros instrumentos musicales tradicionales



asturianos, donde no faltan las castañuelas, bandurria, acordeón o zanfoña. En la colección también se incluye una selección de reproductores mecánicos y una sala polivalente para exposiciones.

Piezas singulares

Alrededor de la gaita existen varias curiosidades, que el visitante puede descubrir en el museo. Por ejemplo, ¿con qué tipo de material se hacía el fuelle? Juan Alfonso explica que “puede ser de diferente material, aunque antiguamente se utilizaba piel de ovino, cabra, cabrito u oveja”. Lo que no varía, **“es el proceso artesanal en cada una de las elaboraciones”**, añade. La colección alberga piezas singulares como el koizol, una gaita polaca hecha de piel de cabra blanca que imita la forma de la cabeza de este animal, la mussette Royal, un instrumento barroco francés de elaboración elegante; o las gaitas de los artesanos ‘Cogollo y Sebrayu’.

El museo contiene alrededor de 180 gaitas procedentes de donaciones, intercambio o compra directamente. “En el museo existe una historia completa de la gaita”, resume Juan Alfonso, que aún persigue algunos instrumentos para completar la extensa colección. La gaita gallega antigua y la portuguesa están entre sus próximas adquisiciones, aunque reconoce que es muy complicado porque no hay. Así todo, el museo de la gaita permite al visitar conocer el carácter universal de la gaita.



Foto: @jordi_domenech_foto

Nacho Manzano

Chef con tres estrellas Michelin

«El paisaje asturiano está en cada uno de nuestros platos»

Texto: PALOMA LLANOS

El asturiano Nacho Manzano es, sin duda, uno de los cocineros más relevantes de nuestro país. Su restaurante familiar, Casa Marcial, acaba de renovar su posición en el selecto club de los reconocidos con tres estrellas Michelin. Junto a sus hermanas, a las que se ha unido su sobrino, sigue apostando desde la aldea de La Salgar, en Parres, por una cocina de sabores asturianos, con producto de proximidad y respetuosa con quienes cuidan día a día del 'Paraíso Natural' donde están enclavados. La familia Manzano regenta además los restaurantes Gloria de Gijón y Oviedo, el Nastura también en la capital y el hotel y restaurante Narbasu en Cereceda, Piloña, además del servicio de catering para eventos. Todo bajo la misma filosofía: proporcionar una experiencia única cuyo recuerdo perdure en el tiempo.

Un restaurante con tres estrellas en una aldea asturiana. ¿Qué destacaría de un lugar tan especial?

El día a día de Casa Marcial está impregnado de una palabra: ilusión. Tenemos ilusión por la cocina, por la hospitalidad y por dar un servicio óptimo a nuestros clientes. Ese es el ingrediente fundamental para que la gente venga hasta aquí y disfrute de nuestros platos. Intentamos hacer diferente, que conecte con las personas y cuyo recuerdo perdure en el tiempo. Yo creo de verdad que ese es el secreto de nuestro éxito.

«El día a día de Casa Marcial está impregnado de una palabra: ilusión. Ese es el ingrediente fundamental para que la gente venga hasta aquí y disfrute de nuestros platos»

¿Qué ha supuesto para su familia alcanzar la cima de la cocina?

Se trata de algo muy bonito porque, tal y como dice mi amigo Martín Berasategui, es como tocar el cielo de la gastronomía con la yema de los dedos. Cuando decidí dedicarme a esto, ni me lo imaginaba, nunca piensas que algo así pueda suceder. Se trata de una guía muy prestigiosa y ostentamos el máximo galardón que otorga. Es muy difícil de conseguir, tan solo hay 16 restaurantes en todo el país que lo tengan. Pero no nos sentimos presionados por el reconocimiento porque en el día a día no pensamos en ello. Estuvimos durante 15 años luciendo

Foto: Casa Marcial



Foto: Ornia



dos estrellas y estábamos contentos y orgullosos. No era una obsesión, ni para mis hermanas ni para mí, conseguir la tercera. Trabajamos, eso sí, con una máxima: cada año ser un poco mejores que el anterior. Y así debe ser porque estamos muy alejados de las ciudades y los grandes circuitos gastronómicos; con lo cual, la gente se desplaza hasta aquí solo para disfrutar. El motivo principal por el que existe Casa Marcial es ese precisamente, procurar el disfrute de nuestros clientes y estar en evolución constante.

Un lugar, Casa Marcial, que además les vio nacer...

Sí, aquí nacimos todos y es un componente emocional más de este proyecto. Mis padres siempre han estado ahí, ayudándonos. Pero también dejándonos trabajar. Nos han acompañado a lo largo del camino, pero sabiendo respetar nuestras decisiones, aunque al tomarlas asumíamos un riesgo. Su apoyo ha sido fundamental.

¿Ser una familia lo ha hecho todo más fácil o lo ha complicado?

Nosotros lo hacemos absolutamente todo en familia. Son mis mejores socios, mis mejores compañeros de viaje. Sé que esto no es habitual pero lo cierto es que yo pienso así. Eso no quita que discutamos y tengamos opiniones distintas sobre muchas cosas. Pero siempre que discutimos lo hacemos buscando el bien común. Nos enfadamos, claro está, pero son enfados cortos y nunca son broncas con fondo feo o egoísta. No creo que haya podido encontrar mejores socios que mi familia para esta aventura.

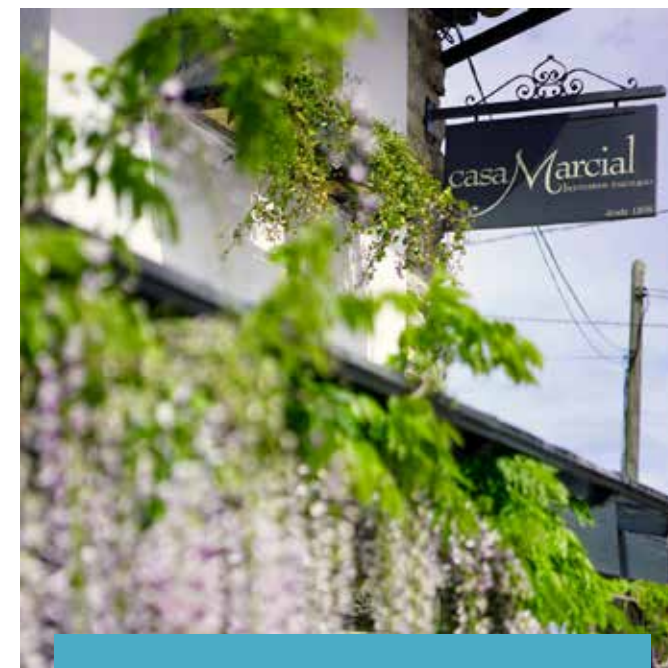
¿Cuál es el espíritu de su carta?

Nos gusta contar la historia de esta casa a través de sus platos. Yo no me he formado al lado de grandes cocineros, así que me busqué la vida e intenté poner sobre la mesa los recuerdos de un chaval que creció en una aldea donde se mataban cerdos, se hacía sidra, donde había fabes sembradas de 27 clases distintas... Son esos sabores con los que yo empecé a trabajar y los que nos dieron personalidad. Cuando comes, en definitiva, emprendes un viaje. Y el que nosotros proponemos está muy ligado al lugar donde estamos, en plena naturaleza. El paisaje está en el plato, y eso creo que toca la fibra del que viene a Casa Marcial. El objetivo es conectar con el comensal y que con el paso del tiempo el cliente se siga acordando de la experiencia. Por eso, los cambios en la carta dependen de los productos de temporada. Vamos haciendo un viaje y hay platos que perduran en la carta más que otros porque son atemporales. Si no, seríamos muy aburridos.

Eso del viaje que proponen suena a comerse Asturias. ¿Apuestan por una cocina sostenible y con productos kilómetro cero?

Así nos han educado. Mis padres nos enseñaron a ser hospitalarios, excelentes y respetuosos con quienes nos rodean. Por eso yo nunca he querido comprar los productos más baratos, al contrario, si un vecino trae unas cebollas, unas lechugas o unos pollos, siempre intento ayudar y pagar más de lo que me piden. ¿Por qué? Soy consciente del trabajo que conlleva planta cebollas o criar un pollo. Con la forma de llevar el restaurante también somos muy respetuosos, sabemos que todos nuestros actos tienen un impacto en el medio ambiente. Ahora en la gastronomía está muy de moda la sostenibilidad. Nosotros trabajamos así desde nuestros orígenes.

Foto: Casa Marcial



«El objetivo es conectar con el comensal y que con el paso del tiempo el cliente se siga acordando de la experiencia»

Trabajamos con personas y con productos y debemos ser muy consecuentes. Pensamos en la gente que viene detrás y el mundo que les queremos dejar a las siguientes generaciones. La base de la sostenibilidad es precisamente eso, el respeto.

Siempre ha destacado que es un cocinero autodidacta. ¿Cuáles han sido las claves para llegar, sin formación teórica reglada, a lo más alto de la cocina?

Yo llego a Casa Marcial con 22 años, después de haber pasado por Casa Víctor en Gijón, donde trabajé de pinche. Quería hacer algo distinto porque no me parecía leal copiar lo que había aprendido. Y entonces tuve que empezar a esforzarme porque no tenía cultura ni técnica para hacer grandes cosas. Por eso fue una carrera muy larga y de fondo. Como te contaba antes, rescaté

«Asturias tiene los ingredientes necesarios para elaborar un plan estratégico basado en la gastronomía y que atraiga turismo de calidad»

sabores de casa: el del vinagre de sidra cuando aliñábamos una lechuga recién cortada, el sabor del pitu de caleya que hacíamos en la fiesta del pueblo, los sabores de la morcilla, de la matanza, del humo, de la sal y de todo lo que había cuando matábamos en casa a los cerdos. A partir de ahí, y de lo que había aprendido en Gijón, empecé a construir una cocina con personalidad que, 32 años después, está más vigente que nunca. Es muy reconocible y conecta con la gente.

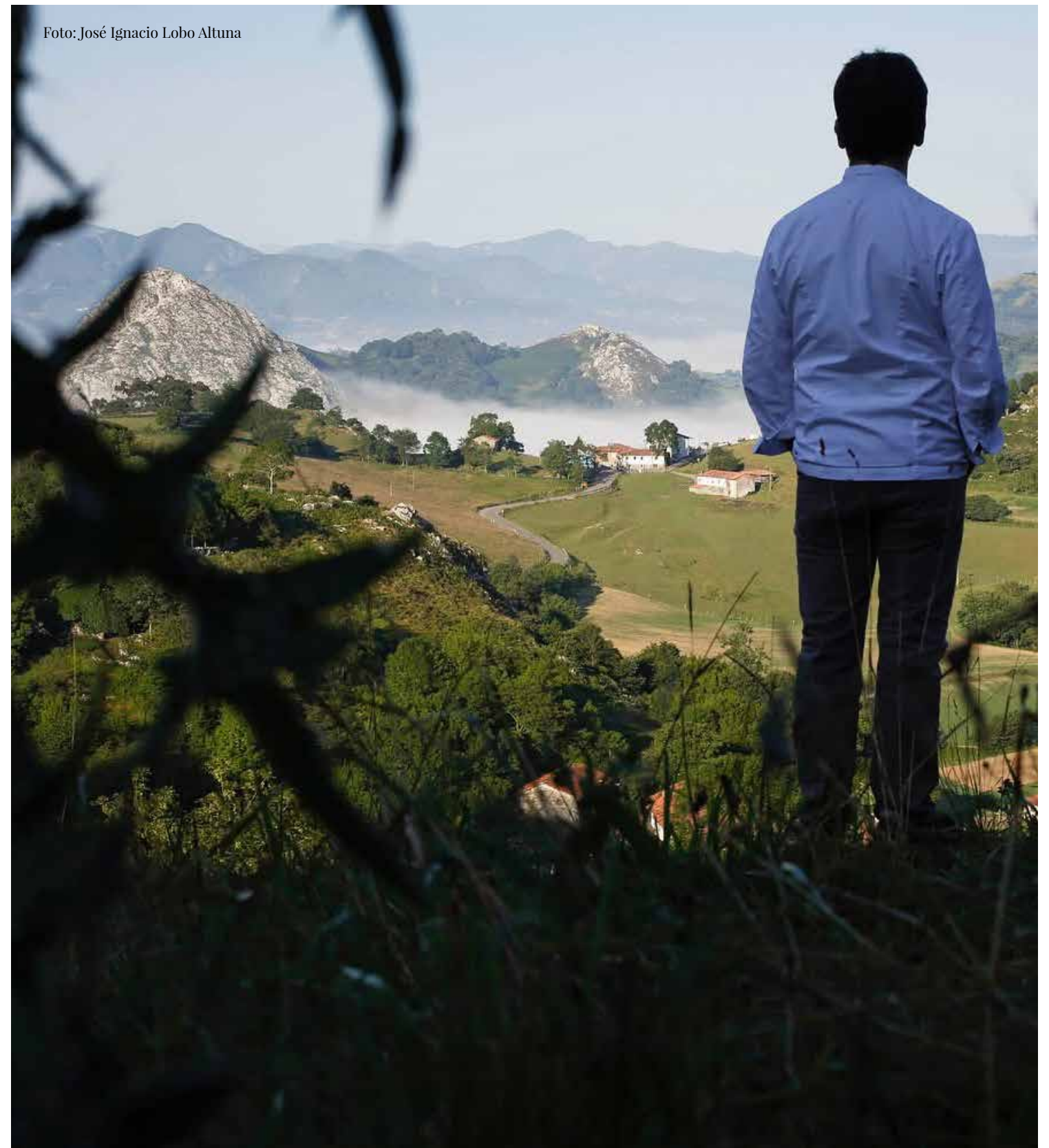
A comienzos de año cerró las puertas temporalmente el NM en Oviedo, que también tenía estrella Michelin. ¿Es importante hacer una pausa cuando uno lo considera necesario?

Te diría que es fundamental hacerlo. El NM, además, estaba atravesando un momento increíble y a mí me hacía muy feliz; teníamos muy buenas críticas. Entendí que el restaurante necesitaba una evolución y una creatividad que no le estaba proporcionando, así que preferí tomar esa decisión estando arriba. Ser diferente y mejor cada día exige mucho esfuerzo y ahora estoy inmerso en el hotel, en Casa Marcial... Pensé que debía hacer una pausa. Ojo, también tomé la decisión pensando en mi tranquilidad. El proyecto duró tres años y fue muy bonito, pero tocaba una pausa. Fue una decisión muy complicada, porque había mucho esfuerzo detrás, pero necesité frenar un poquito para poder seguir con el resto.

Asturias está de moda y su gastronomía es polo de atracción del turismo. ¿Qué es lo que le ofrecemos?

Nuestra región siempre tuvo esa etiqueta de que aquí se come muy bien, y eso creo que es muy bonito. Yo creo que aquí se encuentran una cocina honesta, opulenta y generosa. Pero también creo que nos queda mucho por hacer, muchas cosas por construir. El inconformismo bien entendido puede ser una virtud. Necesitamos jóvenes preparados que lleguen a la profesión con la ilusión intacta. Y más apoyos a todos los niveles. Creo que en Asturias se dan unas condiciones únicas para ser un referente gastronómico aún mayor, tenemos margen de mejora. Y eso es una labor de todos porque la hostelería es un importante motor de la economía y del turismo. Por ejemplo, en Casa Marcial tenemos un cuarenta por ciento de clientes extranjeros. Y yo mismo he cocinado ya por todo el mundo en los últimos 25 años. Somos embajadores de nuestra tierra y de nuestra cultura, porque la cocina es cultura. Por eso creo que se podrían dar más apoyos a la gastronomía asturiana. Y que la sociedad sea consciente del papel que jugamos como generadores de empleo y tractores de la economía. Asturias tiene los ingredientes necesarios para elaborar un plan estratégico basado en la gastronomía y que atraiga turismo de calidad.

Foto: José Ignacio Lobo Altuna





Asturias prorroga las restricciones ganaderas

Asturias prorroga las restricciones ganaderas por el **avance de las dermatosis nodular contagiosa**. Rocío Huerta, directora general de Ganadería, calificó la situación de “muy preocupante” por la extensión de esta enfermedad y por el comienzo del periodo de mayor actividad de los vectores que transmiten el virus, favorecida por el incremento de las temperaturas.

Ante este escenario, Asturias decidió **reforzar las medidas ya vigentes** y prolongar, como mínimo hasta el 31 de mayo, las restricciones en el Mercado Nacional de Pola de Siero, así como en la organización de ferias, certámenes y concursos ganaderos en la comunidad. Huerta recalca además la necesidad de **intensificar los labores de limpieza, desinfección y desinsectación**, tanto en las explotaciones como sobre los animales y en los vehículos utilizados para su transporte.



Salvador Ondó amplía su palmarés

El escanciador guineano recogió en marzo en el Museo de la Sidra de Nava el título de campeón de escanciadores de Asturias. Salvador Ondó, nacido en Guinea Ecuatorial en 1982 y afincado en Laviana desde pequeño, es **un referente en el mundo de la sidra**. Y prueba de ello son sus **siete títulos de campeón de Asturias**. Ondó compagina su trabajo con la formación. Y es que está vinculado a proyectos de formación orientados a la profesionalización del escanciado. Para Salvador Ondó, de Tierra Astur, la receta del éxito es clara: “Trabajo y constancia, aquí no existe la suerte”.

Wilkin Aquiles, de La Montera Picon, finalizó segundo; mientras que Jorge Vargas, también del mismo establecimiento, completó el podio de la general.



Medio Rural modifica el Plan de Gestión del lobo

La consejería de Medio Rural y Política Agraria ha decidido suspender las batidas de lobos previstas para este año tras una **sentencia del Tribunal Supremo** que atañe a cupos anteriores de caza de 2022 y 2023. Sin embargo, tiene previsto mantener la misma planificación de capturas una vez que modifique la normativa que regula la gestión de la especie de forma que cuente con “garantías jurídicas”.

En la actual campaña, paralizada ahora, **el Principado ha abatido ya 31 de los 53 ejemplares** – de una población de 345 lobos–, a los que se suman otros 11 fallecidos por causas diferentes (accidentes, enfermedades, furtivismo...). En total, han muerto 42 cánidos, alrededor de un 80% de los previstos.



Erradicadas dos plagas que afectan al campo

Asturias logró erradicar dos plagas que amenazaban la producción agrícola en Asturias: la Tecia solanivora, conocida como **la polilla guatemalteca de la patata**, y la Trioza erytraeae, **la psila africana de los cítricos**. La plaga de polilla de la patata se detectó por primera vez en Asturias el 6 de junio de 2016. Medio Rural tomó medidas drásticas, entre ellas la prohibición del cultivo del tubérculo en determinadas zonas.

Por su parte, el 20 de julio de 2020 se confirmó en la región la presencia de la Trioza erytraeae, una plaga que afecta a cítricos como limoneros y naranjos, al generar verrugas en hojas y brotes. Al igual que con la polilla de la patata, desde la detección de esta plaga, el Principado puso en marcha medidas de control, vigilancia y erradicación que dieron sus frutos.

La receta

Crema tibia de espárrago blanco y puerro



Ingredientes

- 4 espárragos blancos frescos grandes
- 1 puerro (solo la parte blanca)
- 1 patata pequeña
- 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra
- 100 ml de Cocina Ligera de Central Lechera Asturiana
- 350 ml de caldo vegetal
- Ralladura de limón
- Pimienta rosa
- Sal

Preparación

1. Pela los espárragos con cuidado desde la punta hacia la base. Retira 1-2 cm del extremo final, que es más fibroso. Córtalos en rodajas finas, reservando las puntas para la decoración.
2. En una olla, calienta el aceite y sofríe el puerro picado a fuego suave durante 6-7 minutos, sin que coja color.
3. Añade los espárragos (excepto las puntas) y la patata pelada y troceada. Mezcla durante 2 minutos. Agrega el caldo vegetal y cocina tapado 15 minutos, hasta que todo esté tierno.
4. En un cazo pequeño, cuece las puntas de espárrago 3-4 minutos en agua con sal. Enfría en agua muy fría para mantener su color y textura. Reserva para el emplatado.
5. Tritura todo y añade la Cocina Ligera de Central Lechera Asturiana y vuelve a triturar. Ajusta de sal. Si deseas una textura más fina, pásala por colador.
6. Incorpora la ralladura de limón y un toque de pimienta rosa ligeramente machacada.
7. Sirve la crema tibia en cuencos. Decora con las puntas de espárrago, un chorrito de aceite y más pimienta rosa.

El espárrago blanco es un alimento estrella de primavera, muy apreciado por su sabor suave, su aroma y su textura tierna una vez cocinado. Aporta **fibra, folatos y vitamina C**, y tiene un contenido energético muy bajo, lo que lo convierte en un ingrediente perfecto si lo que buscamos son recetas bajas en calorías.

Al combinarlo con puerro y un toque de nuestra **Cocina Ligera de Central Lechera Asturiana**, con tan solo un 5% de grasa, obtenemos una textura sedosa y ligera. El toque de pimienta rosa y limón potencia el carácter primaveral del plato y le da un sabor especial, ideal como entrante o como primer plato.

¿Sabías que... ?

No todos digerimos igual la leche

Pues sí. No todas las personas digerimos los lácteos de la misma manera, y esta capacidad varía mucho entre regiones. De hecho, en gran parte del mundo, la dificultad para digerir la **lactosa** (azúcar natural de la leche) es lo más común.

En **Asia**, gran parte de **América del Sur** y **África**, entre el **85%** y el **100%** de la población presenta molestias digestivas al consumir lactosa debido a una menor adaptación histórica a su consumo. En cambio, en el **norte de Europa**, donde los lácteos forman parte de la dieta desde hace miles de años, la intolerancia es casi excepcional: solo alrededor del **5%** de la población la presenta. En la **zona mediterránea**, las cifras son intermedias (**40-60%**). En **España**, aproximadamente un **34%** de la población no tolera bien la lactosa.

Ahora bien, que algunas personas tengan intolerancia por carecer, por motivos genéticos, de la enzima necesaria, **no convierte a la lactosa en un “mal azúcar”**. Al contrario: es un **azúcar intrínseco**, presente de forma natural en la leche, **no** un azúcar libre o añadido, que son los que conviene limitar. No se asocia a los efectos negativos de otros azúcares y forma parte de la matriz nutricional del alimento.

Además, muchas personas con intolerancia parcial pueden consumir sin problema ciertos lácteos, como **yogures, kéfir o quesos curados**, que contienen muy poca lactosa.

Aun así, en **Central Lechera Asturiana** disponemos de una **amplia gama de productos sin lactosa** que mantienen todo lo bueno de la leche, pero sin lactosa, para que quienes la toleran mal puedan disfrutar de los lácteos sin molestias y alcanzar las **3 raciones diarias recomendadas**.



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 ALQUILA

Se alquila finca con instalaciones ganaderas en Manzaneda (Gozón), apta para recría, 700 metros cuadrados de almacenes y estabulaciones, con capacidad para 32 cabecas de vacuno con trancaderos, camas y fosa; agua de río y traída, luz eléctrica, finca cerrada de 9.000 metros cuadrados y buenos accesos. Precio: 600 euros/mes. 667 211 997

SE COMPRA

Se compra máquina de segar, marca Alfa, de gasolina. No hay problema si está averiada. 608 472 549

Se compra autocargador pequeño, de 14 a 16 metros. Con documentación. En Asturias. 676 422 015

Se compra multicultor que esté en buen estado. 654 942 949

SE VENDE

Se vende casa en Pola de Lena de 230 m2, para entrar a vivir, con calefacción. Cuenta con 900 m2 de huerta con frutales. Se vende finca de 50.000 m2, con agua y cuadra, y buen acceso. Se vende finca de 36.000 m2, con agua y cuadra. Se vende finca de

24.000 m2, con agua y cuadra de 125 m2. Se venden dos montes de madera de chopo, castaño, roble y faya. Se vende junto o separado. 616 343 706

Se venden chimenea de leña y cinta de correr, ambas cosas en buen uso. Zona: El Castro (La Espina). 630 186 305

Se venden dos rotovator: uno de 2,40 de trabajo, marca Kuhn, reforzado y con cambio. Está como nuevo. Precio: 3.200 euros. Y otro, Agrator de 1,80 de trabajo, ligero, está muy bien. Precio: 1.100 euros. Se envían fotos a interesados. Zona: Navia. 676 422 015

Se vende motoazada de 6 cv, prácticamente nueva. 616 950 943

Se venden estacas de hierro para pastor (yindadora). Miden 120 de alto. Son artesanas. Precio: 3 euros. 651 654 029

Se vende cuba de purín de bomba de 3.000 litros, usada pero funcionando. Zona: El Franco. 618 118 765

Se vende enrollador John Deere, modelo 550. En buen estado. Precio: 5.000 euros. 677 866 287

Se vende arado de tres surcos, en buenas condiciones. Tiene disparo mecánico y está en condiciones para trabajar. Marca Jenma. Se vende por cambio a uno mayor. 646 932 559

Se vende cinzalla profesional, seminueva, para corte de metales y plásticos para grabar. Ideal para joyería o grabadores de placas de buzón... Ancho de corte máximo 750 mm. 654 942 949

Se vende KTM, exc 450, año 2007. Recién hechos todos los mantenimientos. Está lista para rodar. Muy cuidada, nada de rutas ni carreras. Precio: 3.300 euros. 649 205 409

Se vende empacadora Fiat, de recogedor estrecho, sin documentación. Poco uso. Se envían fotos por WhatsApp. Zona: Tineo. 662 205 128

Se vende depresor para cuba de 6.000 litros, aunque es para 8.000. Zona: Tineo. Precio: 1.200 euros, negociables. 677 866 287

Se venden fardos de hierba seca, de buena calidad. A tres euros el fardo. Zona centro de Asturias. 689 027 461

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 Langreo. 655 028 206

Se vende ordeño directo, marca Wesfalia de cuatro puntos. En buen estado. Posibilidad de vender cosas por separado. 610 346 446. Atiendo WhastApp

Se vende hierba seca en rollos. Zona Muros del Nalón. 609 400 057

Se venden rollos de silo secos y húmedos. Zona Tineo. 690 297 136

Se vende tractor de la marca Renault, de 90 cv, con pala delantera, rotovator Howard y arado de dos vertederas Aranzábal. 678 016 073

Se vende autocargador, cuba, segadora y tanque de leche por jubilación. Zona Llanes. 676 380 963

Se venden cubas de agua de varias medidas para tractor y coche; segadora Rapid 301, en muy buen estado; pinchos de bolos dobles e individuales; y comederos de varillas. 722 304 181

Se venden rollos de malla metálica Simple Torsión galvanizada: color gris galvanizado, tipo 3.8/50/1.800, 15 metros de longitud de rollo, 3,80 diámetro de alambre. Precio: 110 euros. 661 306 573

Se venden alpacas de hierba, de muy buena calidad, tamaño grande. Pvp: 5 euros. Ables (Llanera). 679 316 123

Se venden rollos de ray-grass. Por cese de actividad. Zona de Tineo. 647 556 649

Se vende triturador de manzana eléctrico para lagar casero. Precio a convenir. Zona Avilés. 687 513 418

Se vende caldera de gasoil con depósito de 100 litros. Estaba instalada en la cocina de un piso, ocupa muy poco, funciona perfectamente. Se cambió por tener gas ciudad. Precio: 300 euros. 649 205 409

Se venden fardos de hierba seca del año 2024, con buena buena curación. A 1,50 el fardo. Zona centro de Asturias. 689 027 461

Se vende máquina de segar Alfa MF82, motor Lambordini LDA 75, peine 1,40 metros, diésel. Está en buen estado. Mejor verla y probar. 655 803 255

Se vende arado de vacas en muy buen estado. Ver sin compromiso. 655 803 255

Se vende arrimado de silo; autocargador Galagri de 25 metros y rueda tandem en buenas condiciones y homologado; mezclador Jeulín de 22 metros horizontal con tres sinfines, en buen estado; esparcedor de silo; autocargador Potinger Profi de 45 metros, en buen estado; desensilador Strauman Hp4, en buen estado; arado Aranzábal de 4 surcos; gradia rápida de 4 metros, en buen estado; gradia normal; rotativa Potinger de 3,50 de labor; revolvedor de purín, en buen estado; chapas de encofrar de 50x50; motor diter de 1 pistón; hiladora Euro 4, Suiza. 652 976 107

Se venden rollos de vallico de 1,20x1,20 (cosecha 2025); rollos de hierba de 1,20x1,20 (cosecha 2025); rollos de silo de 1,20x1,20 (cosechas 2024 y 2025). 609 057 313

Se vende monte situado en la parroquia de Malleza (Salas), con una superficie de 44.963 m2 (4,4 hc). Precio a convenir. Interesados llamar al 684 668 218

Se vende pulidora, aspiradora y abrillantadora de parqué de marca Electrolux; colchones de 1,35, 1,05 y 90 cm, seminuevos; repisas para colocar CDs, rieles de cortinas de varias medidas, barras de cortinas de madera con sus anillas, cortinas de diferentes medidas, chaquetón de piel de zorro, vestido de novia de Rosa Clara, vestido de niña de comunión (año 2025). 638 132 270

Se vende peine de segar, segadora BCS, como nueva; empacadora Lerda 900, en muy buenas condiciones; hiladora y esparcedora de dos tambores. Zona Tineo. 985 806 280

Se vende cuba de purín de 1700 litros, con cierre hidráulico. Zona Tineo. 689 400 598

Se vende empacadora Fiat de recogedor estrecho, sin documentación, poco uso. Se envían fotos por WhatsApp. Zona Tineo. 662 205 128

Urge vender bolas de silo del año 2025. Buen acceso para cargar. Precio a convenir. Zona Avilés. 636 901 107

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. Zona Valdés. 628 260 287 (solo para WhatsApp) / 659 841 545 (solo llamadas)

Se vende pincho para cargar bolas de hierba hasta cinco metros de altura. Zona Gijón. 686 030 629. Preguntar por José

Se vende tractor marca Renault de 70 cv, doble tracción, documentación y cabina con remolque. 661 306 573

Se vende traenta de tractor, cadenas para atar vacas y cencerros. Por jubilación. Zona Piloña. 686 697 922

Se ofrece para buscar y retirar tanque de leche averiado. Es para uso como depósito de agua. 699 525 533

Se vende tractor Lander de 36 caballos, en buen estado. 660 868 836

Se venden rollos de silo de ray-grass, del año pasado, buena comida, sin paniegas ni malas hierbas. Son de una máquina Vicon de 1,20 de rodillos. Buen cargue, al lado de la carretera. Zona Tineo. 699 525 533

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

Se vende construcción con tres paredes de piedra y una pared de hormigón, de 36 metros cuadrados, en la parte alta de Carreña de Cabrales. 645 320 498

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

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

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 Alfalaval, 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 Luarca. 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 casa de 2 plantas, para reformar, con huerto y un cuarto de hórreo, en Caranga d e Arriba, Proaza. Precio: 30.000€. 659 818 273



Pasatiempos

ADIVINANZA

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

Sobre la vaca, la o;
¿a que no lo aciertas, no?

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 454 de El Correo son:

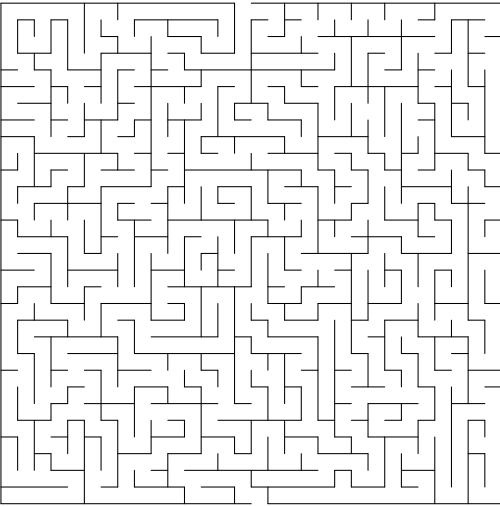
José Antonio Álvarez González
(Cangas del Narcea)

Laura Heres Marín
(El Ferrero, Gozón)

Solución 454: La vaca

PROPIA Y CONNATURAL FALTAS DE SONORIDAD	↓	RELATIVOS A LOS MONJES SAL DEL ÁCI- DO SILÍCIO	↓	FINGIDA, DISIMULADA MATRÍCULA DE NAVARRA	↓	TENISTA ESPAÑOL ESTRECHA, LIMITADA	↓	RECOBRA LA SALUD
→		↓		↓		↓		↓
FIGURA POÉTICA INFUSIÓN SOMNÍFERA	→							
→				FUE EL PRI- MER HOM- BRE	→			
ANTES DEL TAC DEL RELOJ ANDADERAS, TACATÁ	→			TIERRA ALTA LOCALIDAD DE EGIPTO	→			
→				↓				COGÍ CON LA MANO
INFORMA- DAS ACERCA DE ALGO	→	MENTADA, MENCIONADA RAPERO AMERICANO	→					↓
→	↓							
AGUJERO NASAL	→				ENEMIGO DE 40 LA- DRONES	→		

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



HORIZONTALES:
1. Ataviado, adornado, de gentil disposición en la persona. **2.** Prefijo que indica ‘detrás de’ o ‘después de’. En el derecho penal, persona que comete el delito. **3.** Que sucede o se repite cada año. Peludo gigante que siempre tiene hambre de miel y siestas largas. **4.** Todo lo que cada vez señala el maestro al discípulo para que lo estudie. **5.** Preparar un alimento al fuego. En latín, ‘Sin’. **6.** Persona que, junto con otras de igual condición, se dedica al abordaje de barcos en el mar para robar. **7.** Que se hace repetidamente. **8.** Reúne a un conjunto de personas con intereses comunes para cierto fin. Dirigíos a un lugar. **9.** Interjección usada de forma repetida para arrullar a los niños. Actitud de indiferencia y desprecio hacia alguien o algo.

VERTICALES:
1. Concertar de palabra algo entre dos o más personas. **2.** Haces que una persona o cosa esté en cierto lugar. En el psicoanálisis de Freud, instancia psíquica que se reconoce como yo. **3.** Adquirir una propiedad por prescripción adquisitiva. **4.** Aspereza en el gusto y en el olfato. **5.** Pasé del interior de un lugar al exterior. Lo dicen los niños cuando tienen un cromó repetido. **6.** Formas de nominativo y vocativo de 2.ª persona singular en masculino y femenino. Te enfrentases. **7.** Asombrada, sin respuesta o reacción, ante una sorpresa. **8.** Forma átona del pronombre personal de segunda persona plural. Persona insignificante. **9.** Tomé una cosa para examinarla. Acuerdo europeo sobre el transporte de mercancías peligrosas por vía navegable.

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

4-	90x		448x		4/	3-	10+
	8/		7+				
13+				2/		9+	
	48x		15x	4/	13+	1-	
4x	14x						5/
		8x	17+		672x		
60x			28x				11+
	10+			8+			

SOPA DE LETRAS
Busca en esta sopa de letras 11 relacionadas con un coche.

N	M	Z	K	O	G	W	J	I	F	V	C	O	Z	T
E	V	A	W	H	Q	O	V	W	K	P	T	P	S	I
U	Y	H	L	H	N	E	H	O	P	A	K	B	W	L
M	K	Y	V	E	R	Z	E	A	L	R	H	B	B	U
A	A	S	R	O	T	K	L	U	Z	A	B	H	T	U
T	F	F	T	J	D	E	J	F	Q	B	N	P	B	J
I	J	O	P	H	Y	M	R	P	N	R	K	T	F	N
C	M	N	E	Y	S	D	L	O	G	I	P	I	E	E
O	K	P	F	O	S	R	U	D	N	S	M	E	S	E
X	I	B	R	A	C	E	L	E	R	A	D	O	R	J
T	A	A	D	L	P	G	U	L	Q	S	E	J	X	M
J	F	E	P	Y	Y	W	C	S	W	H	R	D	V	C
X	U	C	D	Q	T	W	O	Z	L	N	U	T	C	A
R	P	V	Y	Y	E	M	B	R	A	G	U	E	Z	P
V	R	R	Y	E	T	C	H	T	I	X	V	O	M	O

Sopa: Neumático, Maletero, Freno, Motor, Volante, Parabrasis, Faros, Ruedas, Acelerador, Embrague, Capó.

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

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

Verticales: 1. Apalabrar. 2. Pones. 3. Usucapir. 4. E. Acritud. 5. Salir. Repetir. 6. Tu. Osas. 7. Atontar. 8. Os. Nadie. 9. Probar. Adn. Desdeñ.

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

SOLUCIONES

PasatiemposWeb.com



Es tiempo de...

El floriar del pumar, un espectáculo único

El invierno dice adiós y damos la bienvenida a la primavera, una estación que es sinónimo de una temperatura más cálida, días más largos; pero sobre todo, de color y olor. La primavera es para muchos la más hermosa de las estaciones por el florecimiento de las plantas y los árboles, que con su gran diversidad de olores y colores engalanan los campos mostrando un espectáculo que no deja indiferente a nadie. En Asturias tiene su reflejo en los manzanos, en las pumaradas, que se tiñen de blanco y rosa.

El momento más espectacular de la floración del manzano o el floriar del pumar como se conoce en la región suele coincidir con los primeros días de mayo, aunque depende en parte de las condiciones meteorológicas. Por eso, ya en abril muchos árboles comenzaban a despertar del letargo invernal. Según los expertos, la floración del manzano no es solo un espectáculo natural y visual, sino una fase clave en el proceso de producción de la sidra. Cada flor es el origen de una manzana, y cada manzana dará lugar a una nueva cosecha sidrera. Es el inicio de lo que después se convertirá en la sidra asturiana.

Pero hasta que ese momento llegue toca disfrutar del espectáculo que brinda la naturaleza, y que zonas como la Comarca de la Sidra han convertido en atractivo turístico, al estilo de otros territorios como el Jerte extremeño con el cerezo en flor o Alicante y Aragón, con la floración del almendro. La Comarca de la Sidra programa cada año actividades relacionadas con la floración del manzano que incluye rutas guiadas por las pumaradas.



La floración del manzano no es solo un espectáculo natural y visual, sino una fase clave en el proceso de producción de la sidra



¿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.



Más información aquí

Conoce más en eligenaturaleza.tetrapak.es



PROTEGE LO BUENO

QUE ESTÉS TÚ, CUENTA

Porque **juntos invertimos**
en fortalecer el territorio



Descúbrelo aquí

