

MI FELICITACIÓN A LAS COFRADÍAS Pag. 4



LAS EXPERIENCIAS DE UN VETERANO COFRADE Pag. 6



IN MEMORIAM ANTONIO MINGOTE Pag. 34



*LA BUENA MESA DE LA MAR*Pag. 37





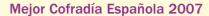








El Sabadiego Revista Anual de los Caballeros de la Orden del Sabadiego N° 7















www.gespasa.com

FISCAL LABORAL CONTABLE MERCANTIL























- 2. SALUDA PRESIDENTE DE LA ORDEN DEL SABADIEGO
- 3. NOREÑA "EN EL CENTRO DEL PARAÍSO"
- 4. MI FELICITACIÓN A LAS COFRADÍAS
- 5. EN TIEMPOS DE CRISIS HAY QUE POTENCIAR LA PROMOCIÓN Y RETOMAR LAS COSTUMBRES
- 6. LAS EXPERIENCIAS DE UN VETERANO COFRADE
- 9. EL DESARME
- 10. DESDE OTRA TIERRA
- 12. NOREÑA: ETAPA EN EL CAMIMO DE SANTIAGO
- 14. RETAZOS DE NOREÑA
- 16. LOS COCIDOS DE LOS CAMINOS DE SANTIAGO
- 18. NO VOY A HABLAR DEL SABADIEGO
- 20. ASOMBRÓSE UN PORTUGUÉS...
- 22. EL COCIDO MADRILEÑO UN DELICIOSO Y SOCORRIDO PLATO
- 24. DESDE LONDRES
- 26. ALGUNAS IMIÁGENES DE TANTOS Y TANTOS AMIGOS
- 28. PREGÓN DE SAN MARCOS 2011
- 30. NOREÑA GASTRONÓMICA
- 32. NOREÑA CON Ñ DE ENTRAÑABLE
- 33. EL JAMÓN
- 34. IN MEMORIAM.
 ANTONIO MINGOTE
- 37. LA BUENA MESA DE LA MAR
- 38. DOÑA ISABEL DE PORTUGAL, CONDESA DE NOREÑA
- 40. DEL CERDO Y ARROCES CON BOGAVANTE
- 41. RESEÑAS SABADIEGUINAS



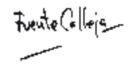


Como cada primavera, Noreña se viste de gala para celebrar San Marcos, patrón chacinero y en algunos pueblos también de los zapateros, fecha de encuentro de Cofradías Gastronómicas y Asociaciones de Amigos de la Capa para confraternizar con los Caballeros de la Orden del Sabadiego. No es nada nuevo porque llevamos así veinticuatro años, pero hay que ratificar la amistad para que perdure y ponemos como disculpa para la cita al Sabadiego, que como todos saben, nació humilde y se tornó exquisito en poco más de una veintena de años, gracias a la buena disposición de media docena de industrias cárnicas que confiaron en su futuro y son fieles a la tradición.

Nuestra revista al igual que el sabadiego, nació humilde como lazo de unión y testimonio de nuestras actividades, y ahora se prepara —con demostrado optimismo- para celebrar el XXV aniversario de nuestra fundación el próximo año y por supuesto, queda abierta a todas las personas que antes, ahora o después sienten por la Orden lo mismo que sentimos los fundadores aquella noche a la luna de abril de 1988, cuando firmamos y rubricamos en el acta fundacional, nuestro compromiso con y para Noreña: su historia, su cultura, su industria, "sus paisajes y sus paisanajes" que decía D. Ramón Pérez de Ayala, refiriéndose al viejo condado arzobispal.

No corren buenos tiempos para casi nadie, pero una vez más, nuestros colaboradores aportando la publicidad de sus empresas o establecimientos, han hecho posible que podamos editar un nuevo número de esta publicación que de forma gratuita intenta llegar allí donde pueden llegar asimismo, los productos de la alimentaria noreñense. Estos colaboradores lo saben y son conocedores de que las cosas no se hacen solas, otros en cambio, si se aprovechan de esa estela que han marcado los demás, tal y como tenemos constancia en muchos ejemplos.

De todos modos, desde el complicado presente, miramos con optimismo al futuro y sentimos como en aquella noche de abril, que en Noreña es primavera.



EDITA:

ASOCIACIÓN CULTURAL ORDEN DEL SABADIEGO

Calle Libertad, n°4 Bajo Apartado de Correos n°45 33180 NOREÑA. Telf.: 985 261 657 / 985 741 212 www.ordendelsabadiego.es ordendelsabadiego@gmail.com

IMPRIME: IMPRENTA NARCEA

DEPÓSITO LEGAL:

As-1287-06

DIRIGE:

Miguel A. Fuente Calleja mfuentecalleja@yahoo.es

EQUIPO DE REDACCIÓN:

Eugenio Floréz, Alfonso Pascual, Ignacio Gutiérrez, Luis Miguel Suárez, José Naves y José Ángel Gilbert

PUBLICIDAD:

LORVA SERVICIOS INTEGRALES DE COMUNICACIÓN

C/Virgilio Palacio, 4-1° D 33013 Oviedo Tfnos. 984 282 575 - 984 283 046 administración@lorva.es

Alfonso Pascual García
Presidente de la Orden del Sabadiego

Queridos amigos y colaboradores:

Aprovecho nuestro medio de comunicación EL SABADIEGO para invitaros a nuestra fiesta en honor de San Marcos, patrono de la industria cárnica local que celebramos cada año en torno al 25 de abril donde la Villa de Noreña se vuelca como anfitriona con tantos y tantos visitantes que cada año acuden y acudís a nuestra cita, significando para nosotros motivo de orgullo y gran satisfacción el poder recibiros en ambiente festivo y hermanado con otras entidades similares a la nuestra.

Dar las gracias siempre resulta muy agradable porque las cosas no se hacen sin esfuerzo y el recorrer muchos kilómetros para cumplimentar a estos humildes Caballeros del Sabadiego, merece el agradecimiento de cuantos formamos es Orden que va camino, irremediablemente, de cumplir sus primeros veinticinco años de vida en el 2013.

Tener por seguro que un año más no os defraudaremos, haciendo buena la frase de Noreña: Hospitalaria, Gastronómica y Chacinera o aquella otra que rezaba en los años sesenta que decía: Noreña saluda a los forasteros, pero curiosamente, en Noreña no hay forasteros.

Agradecimiento también para los organismos oficiales, empresas colaboradoras, asociaciones culturales, anunciantes y para todos aquellos que sienten nuestra asociación como algo suyo, como algo de Noreña.



OREÑA "EN EL CENTRO DEL PARAÍSO"





Cesar Movilla Anta Alcalde de Noreña

Todos hemos de seguir trabajando por la mejora y promoción del sabadiego, indiscutible seña de identidad noreñense y componente estrella de esta rica y variada gastronomía que hace de la Villa Condal el principal atractivo turístico para visitarnos. Calidad en la oferta culinaria no nos falta, oferta hostelera tampoco, por lo que debemos de cuidar el servicio y así mantener uno de los pilares económicos y sociales más importante para Noreña, que enclavada en el centro de Asturias, es fiel reflejo del eslogan que da título a este artículo.

Allá por el año 1988, una nueva y a la larga emblemática asociación noreñense, daba sus primeros pasos. Su nombre da empaque a la Villa y al chorizo que patrocinan: son los Caballeros de la Orden del Sabadiego. Y desde hace ya muchos años, son el principal motor organizador de una de las fiestas más significativas para la gastronomía noreñense: la festividad de San Marcos, patrón de los industriales cárnicos, y popularmente conocida como fiesta del picadillo y del sabadiego.

Una industria cárnica arraigada desde muy antiguo en Noreña, a la que también le toca sufrir las dificultades del momento en el que vivimos, pero que con trabajo, esfuerzo y dedicación, sabrán aguantar la tempestad económica y social, para persistir en el tiempo y seguir dándole a Noreña el título de Capital de la Industria Cárnica de Asturias.

Y el año 2013, fiesta a lo grande!. La Orden del Sabadiego cumple sus bodas de plata de existencia. Son 25 años de vida, y todo un record para cualquier asociación, por lo que se merece una celebración por todo lo alto por el trabajo y esfuerzo dedicado a la promoción del Sabadiego, de Noreña y de Asturias no solo en nuestro Principado, sino también a nivel nacional e internacional. Vaya pues desde aquí mi felicitación institucional y personal anticipada, sobre todo a esos miembros de la Orden que de manera desinteresada trabajan, viajan y se esfuerzan día a día, para que el nombre de Noreña, intrínsicamente ligado a la del Sabadiego, brille en lo más alto de nuestra promoción.

Para finalizar quisiera desear a los invitados a la fiesta de San Marcos y al Capítulo de la Orden del Sabadiego, así como a los vecinos de Noreña y visitantes, que disfruten de las actividades lúdicas programadas, que aprovechemos para olvidarnos de los problemas y quehaceres cotidianos y compartamos fiesta y gastronomía con todos los asistentes. El carácter acogedor que nos caracteriza y el buen ambiente reinante estos días debe convertirse también en un reclamo significativo para que año tras año la fiesta gane en asistentes, colorido y sobre todo en ese más que merecido homenaje a nuestras industriales cárnicos que día a día tratan de llevar este buque industrial noreñense, al mejor puerto posible.

FELICITACIÓN A LAS COFRADÍAS



Rafael Ansón Oliart

Presidente de la Real Academia Gastronómica



La gastronomía española se ha situado en la vanguardia internacional, gracias, sin duda, a nuestros cocineros-estrella.

Ferran Adriá y compañía han conseguido que el mundo reconozca que en lo que se refiere a cocina creativa y de autor, España ocupa el primer lugar.

Pero tan importante como esos cocineros estrella son nuestros grandes artesanos y la gente que les ayuda y colaboran para que mantengamos, también, en lo que se refiere a materia prima, un puesto de privilegio a nivel universal.

Nunca hay que olvidar la importancia de los Enólogos y Bodegueros que son capaces de convertir nuestras uvas en algunos de los mejores vinos del mundo, pasando por los artesanos que transforman la leche en algunos de los grandes quesos a nivel internacional, hasta los que consiguen mantener el sabor de las verduras y frutas, recoger el mejor marisco y conseguir el mejor pescado o conservar los sabores tradicionales con las recetas de nuestras madres abuelas y bisabuelas.

Y en esa tarea, indispensable para comer bien, necesitan alimentos y bebidas excepcionales, por lo que nuestras cofradías tienen un papel fundamental.

Yo tuve la oportunidad de ver su influencia y su trabajo positivo en la reunión que tuve en San Fernando hace unos meses. Y allí también tuve la oportunidad de hablar largo y tendido con el Presidente de FECOES, Carlos Martín Cosme

y conocer el trabajo tan importante que está desarrollando esta Federación Nacional.

Pienso que la tarea de FECOES, en paralelo, complementa extraordinariamente lo que está llevando a cabo la Real Academia de Gastronomía desde hace muchos años.

El prestigio de la gastronomía española no es solo la de nuestros restaurantes y cocineros, es, sobre todo, la de nuestra materia prima, especialmente en relación calidad precio.

Es el modelo de libertad lo que ha convertido a España en protagonista de la gastronomía en esa década prodigiosa que va del año 2000 al 2010. La libertad del cocinero, que puede crear su propia cocina y se transforma así de artesano en artista y la libertad del comensal que puede elegir la forma, modo, tiempo y manera de comer, tratando de conseguir la máxima satisfacción pero, también, de hacer una comida saludable.

El espacio de libertad hace posible que los cocineros se hayan convertido en auténticas estrellas mediáticas. Y el espacio de libertad ha hecho posible hacer compatible la salud con el placer y que cada vez podamos y debamos comer mejor.

Quiero felicitar a la Cofradía de Sabadiego, a su Presidente, a todas las cofradías, en el marco de FECOES por el trabajo que están realizando para que España tenga los mejores alimentos y bebidas, conserve sus creaciones artesanas inspiradas en la tradición y en la historia y que contribuyan a ofrecer al mundo esa gastronomía de vanguardia que nos ha convertido en protagonistas del mundo gastronómico en los alrededores del Siglo XXI.

N TIEMPOS DE CRISIS HAY QUE POTENCIAR LA PROMOCIÓN Y RETOMAR LAS COSTUMBRES





FECOES

Dicen que en tiempos de crisis la mejor receta es la promoción. Si nos quedamos parados, cuando pasen estos momentos coyuntura-les que nos afectan a todos globalmente, será como volver a empezar y eso significa haber borrado del mapa todo un largo recorrido de trabajo bien hecho y con mucho esfuerzo añadido.

Es muy significativo que en momentos difíciles se dé un giro al pasado y se retomen costumbres de nuestros antecesores quienes sabían ahorrar y organizarse mejor en cuanto al gasto se refiere. Tal es así que (no hay mal que por bien no venga), se han vuelto a cocinar platos de cuchara y puesto en valor nuevamente recetas que estaban ya casi perdidas en nuestra gastronomía

Carlos Martín Cosme

PRESIDENTE DE FECOES

nacional. Esas recetas culinarias que por poco precio dan como resultado unos platos familiares excelentes a los que hay que dedicar mayor tiempo en cocina lo que, según los expertos, suelen ser más saludables.

La Federación Española de Cofradías Vínicas y Gastronómicas (FECOES), está viviendo en estos últimos tiempos una eclosión de nuevas cofradías y Asociaciones españolas que se adhieren a la Federación para aportar sus conocimientos de artesanía culinaria y las costumbres de sus respectivas comarcas o localidades y aprender a organizarse para no perder lo que tanto tiempo les ha costado poner en valor, que en mayor o menor medida forma parte de la llamada idiosincrasia de un pueblo.

Mantener estas costumbres y este legado histórico es cuestión de todos para que nuestros herederos reciban nuestras fórmulas gastronómicas magistrales transferidas de padres a hijos durante generaciones y será de esta manera como evitemos que España y nuestras magníficas regiones se puedan sentir inundadas por la globalización de productos agroalimentarios o culinarios que nada tienen que ver con lo nuestro. En definitiva el proteccionismo de los valores de los pueblos ha sido siempre un elemento muy importante en las civilizaciones para preservar y valorizar lo variopinto de los territorios, en donde la gastronomía y sus vinos han ido formado también su carácter diferenciado de los demás.

Últimamente han solicitado la adhesión a FECOES cofradías muy variopintas y de diferentes comarcas y excelentes productos o gastronomía de nuestra nación, tales como el queso asturiano de Gamoneu, un histórico manjar entre las montañas astures, el cocido madrileño, estupendo plato de nuestra capital y la cofradía avilesina del colesterol bueno, que está poniendo en valor los avances científicos en nutrición y calidad alimentaria que también nos hacen falta. Y próximamente, la Federación se verá ampliada con defensores de productos del mar y tierras del interior. En el primero de los casos me refiero a la cofradía do centolo larpeiro do Grove, producto gallego del mar por excelencia y la cofradía de la borraja de Aragón, cuyo humilde producto sirvió durante mucho tiempo en la economía de subsistencia de esta región y fue aplicado tanto en platos salados así como en postres.

Lo dicho, en tiempos de crisis hay que potenciar la promoción y retomar las costumbres de nuestro pasado para cuando pasen estos momentos difíciles volver a estar preparados.

SAS EXPERIENCIAS DE UN **VETERANO COFRADE**



Armando Alvarez

DELEGADO DE FECOCES Y EMBAIADOR DE HONOR DE CEUCO



Hace unos días, me requirió el amigo Miguel Ángel Fuente un artículo para la revista "El Sabadiego", en la que ya colaboré en alguna otra ocasión.

Pues bien: ahora que ya cumpliré dentro de muy poco, tiempo la friolera de 82 años y 27 de ellos, me los pasé como miembro de la Cofradía de los Amigos de los Quesos del Principado de Asturias, me parece que no vendría del todo mal, el relatar en este trabajo, mis experiencias como activo cofrade y sempiterno viajero durante tantos años, representando a mi cofradía y defendiendo los quesos artesanos asturianos

Considero, que ahora es el momento de hacer un balance de mis vivencias como cofrade, antes de colgar los "atributos".

Me refiero claro está, a despojarme de la indumentaria de cofrade (montera, capa y medalla) no a los atributos masculinos, que de momento, continúan muy bien ahí en su sitio.

Esto que escribo va dirigido sobre todo, a los que desconocen lo que hay dentro de ese mundillo variopinto y multicolor que aglutina a las cofradías gastronómicas, cuyo fin primordial, es la defensa de los productos agroalimentarios de la tierra y salvaguardando las raíces de la cocina tradicional. Y todo ello, realizado por personas desinteresadamente y sin ningún ánimo de lucro, con gran derroche de entusiasmo y rindiendo siempre, verdadero culto a la amistad.

Tuve la suerte de convivir con distintas personas de diferentes puntos de España y otros países, de visitar lugares que nunca había soñado conocer y de disfrutar de diferentes gastronomías, con las que pude apreciar la diversidad cultural de los pueblos.

Para mí, ha sido un acervo de de valores, con los que no solamente he disfrutado, sino que también, han servido para "culturizarme", enriqueciéndome con enseñanzas que jamás habría conseguido, de no haber sido por mi ejercicio como cofrade.

En Europa, posiblemente sea Francia, el país de más tradición en esto de las cofradías gastronómicas. Siguiéndola casi seguro, Portugal, España e Italia. Ello no quiere decir que no haya abundancia de cofradías en el resto de países de la Comunidad Europea.

En nuestro Principado de Asturias, no había esa tradición, hasta una fecha relativamente reciente. Sin embargo y curiosamente, ahora es Asturias, una de las comunidades que cuenta con más cofradías enogastronómicas asociadas en torno a FECOAS, entidad que preside provisionalmente el amigo Miguel Angel Fuente y que acoge a todas ellas.

La pionera fue la Cofradía de los Amigos de los Quesos, siguiéndola la de la Mesa de la Mar, la Orden del Sabadiego, Amigos de los Nabos, Vino de Cangas del Narcea, Doña Gontrodo, (única en España formada solamente por mujeres) la del Colesterol, Cofradía del Oriciu, la del Quesu Gamoneu y la del Chosco de Tineo.

Diez en total, que junto la Asociación La Pegarata de Laviana, que está a punto de consolidarse, suman once, que cumplen el requisito imprescindible de inscripción en el Registro de Asociaciones y la mayoría de ellas, están afiliadas en la Federación Española (FECOES) y en el Consejo Europeo de Cofradías Enogastronómicas (CEUCO).

Me cabe la satisfacción, de haber sido testigo de la verdadera eclosión de todas ellas y participar cada año en su Gran Capítulo, que es la celebración más importante, en la que son investidos los nuevos cofrades y se entronizan como Cofrades de Honor, a las personalidades merecedoras de tal distinción. Al acontecimiento, suelen acudir cofradías de distintos lugares, siendo normal la devolución de la visita.

En el resto de España, existen una cincuentena de cofradías, repartidas por todo el territorio nacional. La mayoría de ellas, federadas en FECOES, verdadera cinta transmisora, que les da opción a formar parte del Consejo Europeo de Cofradías Enogastronómicas, lo que les proporciona un carácter internacional. Hasta la fecha, se celebraron 9 encuentros nacionales de FECOES (Segovia, Burgos, Oviedo, Santander, Guijuelo, Baena, Les Borges Blanques (Lérida) Valladolid y Laredo (Cantabria).

Por otro lado, los congresos europeos tuvieron lugar en Bruselas, Valencia, Verona (Italia) Isla de Corfú (Grecia) Trento (Italia) Santiago – Cambados, Burdeos (Francia) y El Algarve (Portugal). El X Congreso Europeo, tendrá lugar en Estonia, este mismo año. Un poco lejos, pero al que espero poder asistir. Como veis, todo este entramado, constituye una compleja organización que requiere un trabajo ímprobo.

El amigo Carlos Martín Cosme, viene dirigiendo con gran atino ambos organismos federativos.

A través de esta revista, en la que él también suele colaborar, le reitero mi felicitación por el eficiente trabajo que viene realizando desde hace ya bastantes años.

Comprobareis, que existe un gran movimiento gastronómico digno del mayor encomio, en el que si quieres participar en forma activa, tienes que tener constantemente preparada la maleta del viaje. Para que os hagáis una idea, os referiré como ejemplo, que en el año 2011 que acabamos de despedir, asistí al Gran Capítulo de 26 cofradías españolas, al de 2 portuguesas y a una en Francia. Amén del encuentro nacional de Laredo y el Congreso Europeo del Algarve en Portugal.

¿No os parece que dado mi avanzada edad, me estoy pasando un poquitín?

Por eso ahora, llegó el momento de reflexionar y ver la forma de dosificar mis escapadas, haciendo más caso al médico del que le hice hasta ahora. También y porque no, atender a mi bolsillo, que protesta y con toda la razón, de que me estoy desfasando un tanto, en la administración de mi peculio, teniendo en cuenta, los tiempos de crisis que nos toca vivir.

Pero claro; es tan sugestivo y alucinante este mundo de las cofradías gastronómicas, que me va a resultar muy difícil el poder "desengancharme". Lo intentaré, pero dudo que lo consiga.





COOPTOC, s.c.i.

COOPERATIVA DE TÉCNICOS Y OBREROS DE LA CONSTRUCCIÓN

Visítenos, le informaremos ampliamente y sin compromiso

Casimiro Argüelles, 29 • Pola de Siero Tlfs.: 985 720 414 · 679 441 172 · 679 441 173

www.cooptoc.es • www.pisosnoreña.es

ÚLTIMAS VIVIENDAS



3 dormitorios, locales comerciales y plazas de garaje en edificio de las calles Laurizaca, Socarrera y Plaza de la Cruz, en Noreña

VIVIENDAS DISPONIBLES

1, 2 y 3 dormitorios en Plaza de la Nozalera, en Noreña

VIVIENDAS EN CONSTRUCCIÓN en C/ Padre Colunga, en Noreña

LOCALES COMERCIALES

Disponibles en: C/ La Portilla, en Noreña C/ Francisco Baragaña, en Pola de Siero

PLAZAS DE GARAJE

Plazas de garaje disponibles en la C/ Asturias y C/ Justo Rodríguez de Noreña

CL DESARME



Hace unas fechas dada mi afición por los libros antiguos, me encontré uno editado en Oviedo en 1955 titulado "Hoy se habla de..." que recoge una serie de comentarios radiofónicos firmado por el ilustre personaje Juan Azcona, seudónimo de Ladislao de Arriba, patriarca de amplia familia ovetense. Ladis, como así lo llaman todos sus amigos, reside en Madrid y con el hablé hace pocos meses solicitándole el oportuno permiso para reproducir en nuestra revista un artículo suyo referido a la fiesta ovetense de El Desarme, petición que me aceptó de inmediato este hombre que es capaz de reírse hasta de su propia sombra. Merece la pena leerlo o releerlo...¡quien sabe!

M.A.



PAULINO VICENTE - CARBONCILLO

Juan Azcona

RADIOFONISTA

Cada vez está más confuso eso de los orígenes de esta gastronómica fiesta del carbayonismo fetén. No importa mucho, tal vez nada, saber con exactitud si fueron los partidarios de Isabel II o los otros, los que desarmaron y comieron el reconfortante rancho. Cuesta trabajo volver la vista atrás, o quizás dé miedo hacerlo pensando en la mujer de Lot, que por ello, se quedó convertida en estatua de sal. Interesa el presente, muy poco el futuro y nada, el pasado.

Ayer fue el Día del Desarme y sin tener en cuenta antecedentes históricos, nos hemos zambullido, como lo que somos, en la rebosante sopera donde los garbanzos de Arévalo, la verde espinaca y el nórdico fósil escocés entonaron a tres voces un himno al bicarbonato.

Después de este potaje celtibérico, se levantó la veda de úlcera de estómago con los primeros callos. Unos limpios, y caseros callos de Noreña que al decir de las cocineras están más caros que nunca. Cerró marcha el brazo de gitana, el mórbido brazo de gitana de Julio Romero de Torres, aterciopelado, suave, y el capilé, esa aromática conjugación del cafécafé y el coñaccoñac, que impide al comensal la somnolencia.

Hoy andamos, los castizos por un lado y los que nos apuntamos a todo por otro, verdaderamente desarmados, como convalecientes de esta fiesta gastronómica del carbayonismo. Es por la falta de costumbre y por lo de que la raza va a menos. Tenemos el estómago aculatado como las viejas pipas, a caldos de cubito, a flan de sobre, a mayonesa de tarro y café de cebada. Vivimos unos tiempos donde la auténtico nos pilla desentrenados porque nos hemos entregado de lleno al sucedáneo, a lo falso. Un día, un 19 de octubre por ejemplo, tropezamos con una auténtica comida, un rancho de soldados decimonónicos y hemos de darnos al bicarbonato sódico, desesperadamente, como el toxicómano a la morfina o el retrasado mental al fútbol. Hemos de darnos a la sal de frutas o al agua mineral, para apagar ese volcán que incendia nuestras entrañas.

Buenas tardes, estómagos de después de la guerra.

20 de octubre 1955

ESDE OTRA TIERRA



Laura Navas Martín

ACCÉSIT · CONCURSO DE RELATOS DE FECOGA

Mis padres dicen que nací con ojos de xana, como las hadas asturianas, porque solía quedarme así, semidormida, durante días enteros, dejando escapar una media sonrisa cuando alguien me rozaba la piel. Mis primeras palabras fueron en un francés suave y agudo, algo que defraudó a mi abuelo, pues estaba empeñado en que lo primero que dijese fuera "patata". ¡Qué obsesión la de este hombre por los tubérculos!" solía decir mi abuela mientras él me explicaba, sosteniendo uno en la mano, cómo ese alimento había salvado vidas cuando él tuvo mi edad.

Así crecí en uno de los barrios más bonitos de París: entre las bicicletas, las mesas de café diminutas, las clases de gimnasia en los jardines y mi abuelo con el delantal puesto en la cocina.

Él nunca aprendió francés, siempre dijo que le daba miedo perder las raíces. Todos nos reíamos de esa idea tan absurda, "¡nadie olvida un idioma por hablar otro!" le decía yo muy resabida, pero con los años entendí que su miedo no miraba hacia el futuro, sino al dolor de un pasado muy complicado.

Por eso me recogía el pelo en una trenza, despacio, para que no me quedasen mechones fuera y después corría a su lado, preparada para otra tarde llena de harina en la nariz, de aceite en los pantalones y el olor a los centenares de condimentos que usábamos casi sin pensar. De sus sentidos conocí cómo se puede calentar la leche con las manos, cómo se descubre si sobra sal sin usar el gusto o a calibrar los gramos contando con el olor.

Él intentaba llevarme con sus platos a su verdadera tierra. ese lugar del que casi no se hablaba en casa porque mis padres no lo conocían, pero que mi abuelo se empeñaba en no olvidar.

"¿Hablas del país de la xanas, abuelo?", le preguntaba yo y él me respondía que no sólo era de ellas, también era el país del sol, de la mar salvaje, de las tierras húmedas y verdes, que según desciendes se vuelven llanas leonesas, amarillas manchegas y llenas de matices en todas sus partes. Y, por supuesto, siempre había algo que comer en todas ellas.

Una tarde de septiembre mi abuelo me llevó a ver a unos amigos suyos, pintores, cerca de una iglesia preciosa, blanca impoluta. Estuvimos vagando por la plaza, disfrutando de los trazos, del detalle, de la concentración. Él me susurraba al oído que la pintura es como la gastronomía: todo se hace con pasión y cuidado, por eso cada obra de arte lleva un poco de alma de quién la crea.



Para mí aquella frase fue grandiosa y aún hoy se me eriza la piel cuando le veo agachándose hacia mí, emanando aquel olor a cebolla y ajo tan peculiar.

Ya íbamos a marcharnos a casa cuando otro anciano, más o menos de su edad, se acercó con paso rápido y le abrazó por detrás. Era un viejo amigo, también español. Hablaron durante mucho tiempo, lloraron juntos y yo mientras los observaba maravillada.

Antes de irse le dio a mi abuelo algo metido dentro de un papel de aluminio y después se despidió. Durante el camino de vuelta no dijimos nada, le veía demasiado sensible cómo para estropear aquello que su mente le estaba recordando.

Esa noche se acostó pronto, ni siquiera vino a darme las buenas noches. Me sentí traicionada, como si para él yo no fuera de suficiente confianza. Entonces, de madrugada, apareció en mi habitación y me dijo que le acompañase afuera.

Una vez sentados los dos en la terraza sacó el paquete de aluminio. Al tenerlo cerca vi que olía fuerte, olía cómo él, aunque un poco extraño.

¿Qué es?" le pregunté. Él sonreía con un brillo especial en la mirada.

"Se llama sabadiego; intenta pronunciarlo francesita, sabadiego, se dice sabadiego. Es un chorizo de mi tierra, de mi hermosa tierra. Llevo más de media vida esperando volver a probarlo. Creí que moriría sin hacerlo"

Entonces lo sacó y, con un poco de pan, fuimos devorándolo lentamente, disfrutando de cada pedazo. Nunca había sentido tanto respeto por algo como aquella vez. Lo comí como si fuera el manjar más preciado que existiese en la tierra, saboreando su fragancia en el paladar y enlenteciendo el tiempo, para que no terminase nunca. Fue tan emotivo que se me escaparon las lágrimas y él dejó a un lado todo y me abrazó.

Han pasado muchos años desde aquello y, ahora, cuando veo a mi hija dormir en su cuna, con los ojos entrecerrados y la media sonrisa, sin que nadie me vea me la llevo a la cocina, la coloco entre paños y dejo que el olor la absorba y la llene, para que nunca pierda la esencia de nuestras raíces.



OREÑA: ETAPA EN EL CAMINO DE SANTIAGO



Ignacio Gracia Noriega

ESCRITOR Y CRONISTA OFICIAL DE LLANES



No entiendo muy bien el motivo (que no he visto explicado en ninguna parte) por el que Noreña queda al margen del Camino de Santiago. Desde luego, no está en el "Camino Francés", ni en los dos caminos que partían de Oviedo, por encontrarse al este de la ciudad. Pero es claro que pasarían por Noreña los peregrinos que procedentes de Francia por Bayona e Irún, y de la cornisa cantábrica española, seguían la llamada "ruta de la costa". Esta ruta presentaba mayores dificultades que la del otro lado de las montañas, es decir, el "Camino Francés", por lo que Juan Uría Ríu apunta en

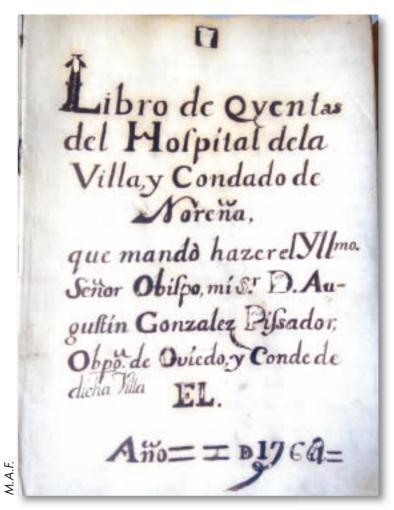
su contribución a la magna obra "Las peregrinaciones a Santiago de Compostela" (en colaboración con Lacarra y Vázquez de Parga) que "ni la diplomática ni la arqueología nos proporcionan elementos de juicio para poder afirmar que la ruta de la costa hava sido frecuentada casi hasta el siglo XIII, sobre todo por los extranjeros". Pero hubo peregrinos que la siguieron, aunque no tuviera el esplendor histórico, arquitectónico y legendario del mencionado "Camino Francés".

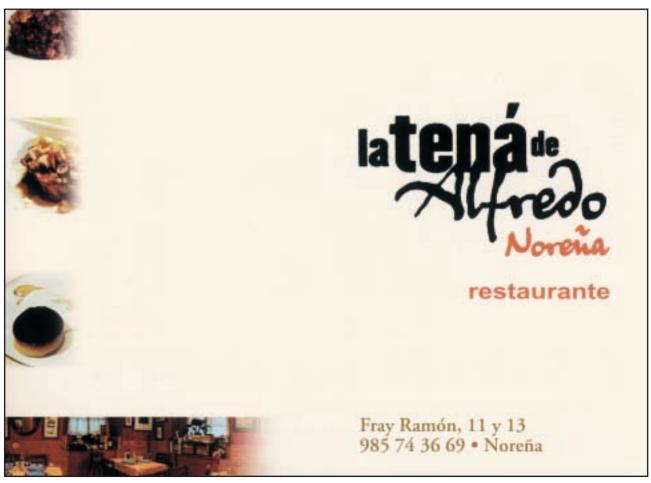
Según la "Nouvelle Guide", los peregrinos iban de Bayona a San Juan de Luz, y desde allí penetra-

ban en España por Irún, atravesando el Bidasoa por el puente de Behobia. Las etapas principales eran San Sebastián, Guetaria, Guernica, Bilbao, Castro Urdiales, Laredo, Santoña, Santander, Santillana del Mar, San Vicente de la Barquera, y ya en Asturias, a donde entraban por Colombres, el Camino se bifurcaba en Ribadesella, siguiendo unos por el interior, hacia Arriondas e Infiesto, donde existía la importante cofradía de la Virgen de la Cueva , y otros por el más próximo de la costa, hacia Caravia, Colunga, Villaviciosa y Valdediós, desde donde salían a Sariego, con las importantes iglesias de Narzana y la de San Martín de Vega de Poja. Ambos caminos, el de Arriondas y el de Villaviciosa, confluían en Pola de Siero, donde se encontraba la alberguería de San Pedro desde el siglo XIII. La iglesia de San Martín de la Carrera, en El Berrón, situaba a los peregrinos a las puertas mismas de Noreña, donde hubo incluso hospital de peregrinos fundado por testamento de Gabriel de Lorenzana y de su esposa Clara Argüelles en 1593. Y Noreña se encuentra a mitad de camino entre San Miguel de la Barreda y el característico templo santiaguista de San Martín de Argüelles: era

imposible, pues, que quedara al margen de la peregrinación. En fin, desde Argüelles el Camino iba por San Miguel de la Barreda y Bobes, atravesaba el Nora por el antiguo puente de Colloto y entraba en Oviedo por Cerdeño, subiendo hasta la Catedral por la puerta de la Noceda.

La iglesia de Argüelles, de las más antiguas de Asturias, restaurada por el presbítero Domingo en 951, es notable por las representaciones del santo de su advocación, San Martín de Tours: en uno de los bajorrelieves aparece éste con ropaje episcopal y otro es de más difícil lectura, pues tanto lo interpretan como la despedida de la dama y el caballero, como en Villamayor y San Pedro de Villanueva, como el propio San Martín ejecutando el acto más legendario de su existencia, partiendo su capa con la espada una noche de crudo invierno para darle la mitad a un mendigo aterido que resultó Jesucristo. Conviene recordar que San Martín de Tours, que da nombre a las iglesias de Vega de Poja, San Martín de la Carrera y Argüelles, era el santo patrono de los peregrinos jacobeos franceses.





TY ETAZOS DE NOREÑA



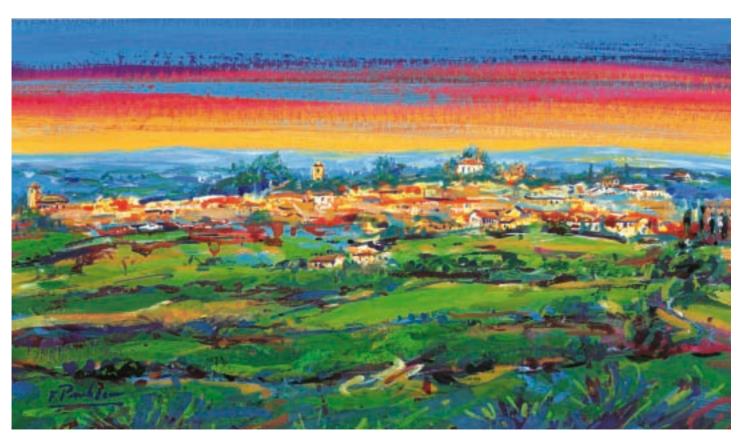
Rafael del Naranco

PERIODISTA DE EL MUNDO VENEZUELA

Entre mis facetas humanas está la de ser asturiano, pues aún mantengo entre los ramalazos del alma, la esencia primogénita de una tierra atrincherada en la piel. Hace años, acudía al encuentro de esos acantilados entre los pliegues del Mar Cantábrico con más frecuencia, pero como toda barcaza – y he sido durante media vida vela hinchada y mascarón de proauno termina varado en la plava de la existencia, envuelto en sus propias singladuras.

En el último viaje a la tierra de mis mayores desde esta orilla del Caribe, en una esquina de la vetusta Oviedo, ciudad con una personalidad arrebatadora, encontré a un amigo, una persona nacida para ser, como las nubes o las sombras, un poco patrimonio de todos, pues hizo de la amistad sacramento y del servicio desinteresado a los demás, un oficio.

Se llama Miguel Ángel Fuente, presidente fundador de una extraña cofradía llamada del Sabadiego, orden que viste capa de paño grueso, mientras cubren la cabeza con una especie de montera de altos picos y, como ineludible deber, tienen la obligación de cuidar la esencia y prestancia de un chorizo llamado precisamente "sabadiego", en sus tiempos primitivos una especie -si se puede decir- de longaniza achorizada, hecha de los menudos de las partes sobrantes del cerdo, aunque en honor a la verdad, de este noble animal,



Acuarela de Noreña a principios del S.XX, realizada por Fidel Mª Puebla

siempre presente en la buena cocina, se aprovecha en Asturias hasta su aliento.

Un buen día, Fuente y un grupo de contertulios, tuvieron la floreciente idea de vestir de largo al chorizo pobre, rechazado hasta entonces por los entendidos en la materia y mirado con desconfianza por la gastronomía en general. El "sabadiego" era el huérfano abandonado de la variada y sabrosa cocina astur, pues ese empecinado personaje de mala fama, vivía, aunque arrinconado, en uno de los lugares más emblemáticos: la noble Villa Condal de Noreña, enclavada en la zona central de Asturias y a un tiro de piedra de Oviedo.

De la noche a la mañana surgió el milagro: a aquel paupérrimo despojo se le cambió su pedigüeña figura de arriba abajo y donde antes había unos deshilachados pellejos destinados a cocerse en el pote del desahuciado, renació

un embutido cuya fama ha traspasado fronteras, tanto que hace pocos días, en una charcutería del bulevard de Sabana Grande en Caracas, un cartel en la vidriera decía: "Compre aquí el auténtico chorizo sabadiego".

Le preguntamos aquel dependiente si eran los verdaderos sabadiegos de Noreña. "No hay otros, señor. Los importamos directamente". Y lo decía con el orgullo de quien ofrece una exquisitez, una pieza única para el paladar.

Y recordé a Noreña, concejo pequeño, laborioso y del que guardo recuerdos entrañables, todos vividos al alba de muchas mañanas, cuando siendo un muchacho soñaba con ser periodista, ayudando a repartir un diario llamado "Región" por los pueblecitos cercanos a Oviedo.

Allí, por vez primera, probé un "sabadiego", una mezcolanza de

sabor rancio que cortaba el hambre de cuajo y me ayudó en cierta forma a ser el hombre de hoy. Acaso por eso, inexorablemente, todos los sábados, desde hace muchos, mi cena consiste en un bocadillo de chorizo.

Ese sencillo acto del paladar, donde solamente la canilla de pan y el chorizo son los invitados a la mesa, se vuelve una ceremonia pagana con remembranzas nostálgicas. Y cada viaje al Principado es por tanto un obligado regreso cargado de magro de cerdo ahumado entre madera de roble de cualquiera de las fábricas de embutidos de Noreña.

Con esto, ya sabe el lector venezolano la razón y donaire del sabadiego.

(Publicado en el Diario EL MUN-DO de Caracas, en la sección: El mundo y sus vueltas).



OS COCIDOS DE LOS CAMINOS DE SANTIAGO



Carlos Lobato Encinas

ALCALDE DE LA VELLÉS (SALAMANCA)

EN SU VERTIENTE DE LA VÍA DE LA PLATA Y. CONCRETAMENTE. EN LA COMARCA DE LA ARMUÑA

La Vía de la Plata (Iter ab Emerita Asturicam) es una vía de comunicación abierta por los romanos cuyo objetivo fue el de comunicar Emérita Augusta con Astúrica Augusta. La vía sirvió para unir diversos yacimientos argénteos (de ahí su nombre) entre sí, pero también trajo como consecuencia el fomento de las migraciones interiores en la Hispania occidental, hecho que prevalece aún hoy.

Como consecuencia de tales movimientos sociales y en el entorno de la vía, la historia asiste a la fundación y/o desarrollo de núcleos urbanos cuya importancia y relevancia han trascendido hasta nuestros días. Ejemplos de lo anterior son: Mérida (Emérita Augusta), Cáceres (Norba Caesarina), Plasencia, Béjar, Salamanca (Helmántica), Zamora, Benavente, (Brigaecium), La Bañeza, León (Legio) y Astorga (Astúrica Augusta).

La Vía de la Plata, a partir del Medievo, se convierte también en calzada espiritual al unirse en León al denominado "Camino Francés de Santiago".

Es de señalar que, a lo largo de todo el camino de Santiago y en sus distintas vertientes, se cosechan leguminosas de excelente y reconocida calidad. Por poner tan solo unos ejemplos, citar los garbanzos Pedrosillanos (de Pedrosillo el Ralo), las habichuelas extremeñas, la lenteja de La Armuña, la alubia de La Bañeza, Las Fabes y verdinas Asturianas, Los Caricos (alubia pinta) montañeses y las Arbejas de Campoó. Pero también se produce pimentón (En La Vera), verdura en todas las vegas y, especialmente, en El Bierzo, Galicia y Asturias y, sobre todo, carnes de porcino, vacuno y ave en sus más variadas y excelsas razas. Es inevitable hacer una mención especial a la chacina de Noreña y, muy especialmente, a su famoso Chorizo Sabadiego, verdadero potenciador del sabor de cocidos y fabes. ¿Podríamos hablar de Cocidos si no existiesen los ingredientes anteriores?.

El Cocido, en sus variadísimas versiones, es en realidad el verdadero plato nacional que ha permitido a cientos de generaciones de Españoles alimentarse con un producto nutritivo, rico y económico. Además, tiene la virtud de hacerse despacio en una olla llena de agua, lo cual permitía que nuestras madres pudiesen realizar otras tareas mientras la comida se quisaba casi por si misma al amor de la lumbre. Es un plato completo;





Presentación de los Cocidos del Camino en la Sidrería "La Tenería"

aporta los hidratos de carbono de las legumbres, las proteínas de las carnes, las grasas del tocino y la fibra, minerales y vitaminas de las verduras. ¿Se puede pedir más?.

La Armuña (del árabe "La huerta") es una comarca situada justo al norte de Salamanca, en sus propias inmediaciones y en plena Vía de la Plata. La comarca tiene una gran relevancia en la producción de leguminosas. En concreto, se cultiva y produce la afamada Lenteja Cochera de La Armuña y el fino y tierno Garbanzo Pedrosillano, con sendas indicaciones geográficas protegidas.

Partiendo de Salamanca en dirección a Zamora y a apenas 10 kilómetros de la capital Charra, nos encontramos con Calzada de Valdunciel, cuyo nombre ya nos indica su asentamiento en la misma Vía de la Plata. En Calzada de Valdunciel nos encontramos con "La fuente Buena", que fue construida por los romanos y aún hoy surte agua potable y los Pontones, que son miliarios romanos que indica distancias a diversas ciudades y sedes de la Vía.

A apenas 5 kilómetros, estaremos en La Vellés, capital de la comarca y cabeza de partido. La vellés también es el núcleo de la producción, almacenamiento y distribución de la Lenteja de La Ármuña. La lenteja de la Armuña fue la primera en España que obtuvo la marca de Indicación Geográfica Protegida. Se trata de una semilla de tamaño mediano, de color pardo verdoso y contorno no muy regular con una gran capacidad "cochera", que apenas requiere remojo previo y cuece en muy poco tiempo. No es necesario estofarla con carne, ya que aporta por s misma un gran ý delicado sabor que la convierten

en inconfundible, aunque tolera el añadido de chorizo, tocino y morcilla. Sería un gran aporte para nuestra lenteja y para la gastronomía nacional la adición de unos buenos chorizos Sabadiegos.

A 2 kilómetros al este de La Vellés hallaremos la población de Pedrosillo el Ralo cuyo toponímico bautiza al garbanzo Pedrosillano, de gran valor gastronómico por su finura y piel delicada que lo hacen muy nutritivo y de fácil digestión. Los cocidos de garbanzos, aquí, cobran protagonismo.

La nobleza nos obliga a reconocer a los Caballeros de La Orden del Sabadiego la labor que vienen haciendo en relación con la puesta en valor de los Cocidos de los Caminos de Santiago. Estas son las personas que hoy nos convocan y sus hechos, los que nos aglutinan y hermanan.

O VOY A HABLAR DEL **SABADIEGO**



David V. Muro

ACTOR Y CABALLERO DE LA ORDEN DEL SABADIEGO

No voy a hablar del Sabadiego, ni de lo que es, ni de donde viene y tampoco voy ha intentar explicar el porqué, ni la historia de Noreña, no señor.

Antes de nada, quiero dejar muy claro que esto que aquí, en unas pocas frases voy ha intentar expresar, es parte del sentimiento de alguien, que ni nacido en Noreña ni en Asturias, guarda en el recuerdo de una profunda admiración y respeto, por unas gentes, por un concejo y por un pueblo que conocí.

Es un pueblo pequeño y grande por historia, infraestructuras y paisaje.



Con rincones hermosos con plazas, torres, quiosco, palacios y hasta una estatua al "Gocho". Tranquilo y a la par animado aunque no ruidoso.

Yo... la verdad, no conocía Noreña, nunca había estado hasta que, por SUERTE (y lo pongo en mayúsculas, por que así fue) una mañana me llamó mi amigo Juan Arboleya un asturiano de pro.

Este, conociendo mi gran afición a los placeres terrenales y entre ellos la buena mesa, me dijo que se había puesto en contacto con él Miguel Ángel Fuente, persona que en ese momento no conocía y que en la actualidad le guardo un especial afecto y recuerdo.

Se trataba de ofrecernos el HONOR (Y vuelvo a la mayúscula) de ser co-frades de Mérito de la Orden del Sabadiego. Lo cierto es que no tenia ni idea de lo que era eso, él me lo explicó, yo me informé, y llegando a la conclusión que se trataba de buenas viandas y buen yantar, mas tarde,

confirmé mi asistencia... Y al cabo de unos días iba de camino a Noreña, nunca había estado allí, no sabia lo que me iba ha encontrar. Con mas de treinta años de profesión encima, había ido muchas veces a Asturias, claro que la gran mayoría de mis viajes a esa bella tierra no iban mas allá del Teatro Campoamor, en Oviedo y del Jovellanos de Gijón.

Así es que un veinticuatro de abril allí me presenté. La primera impresión (por que yo soy mucho de primeras impresiones) fue... Como sentir que ya había estado, sentir que no me importaría lo mas mínimo formar parte del paisaje y paisanaje de aquel lugar.

Me sentía a gusto, reparé en la agradable sorpresa del que llega a casa tras un largo viaje. Un sitio precioso con gentes amigables que se acercaban a mí con ese punto de curiosa alegría que les da en la mirada las fiestas de su pueblo. Con la ilusión de ver a alguien por sus calles que habitualmente solo lo ven en la tele. Quiero hacer especial hincapié en el cariño, calidez y respeto que me demostraron y trataron en todo momento.

Ni que decir tiene, cuando conocí a Miguel Ángel y a mis compañeros Cofrades y a Cesar, el alcalde y a tantos otros, que por falta de memoria y porque fueron muchos no nombro. Pero todos, absolutamente todos, me hicieron disfrutar de sus amigables charlas, sus nutrientes culínes de sidra echados en las pocas horas que allí disfruté.

Desde entonces, tengo muy claro el por que este pequeño concejo esta en centro del Principado, para hacer saber y dar ejemplo del carácter, la alegría, el saber estar y la entrega de los buenos ASTURIANOS.

Gracias y hasta pronto, mis (casi) paisanos.





EXPOSICIÓN Avda. de Oviedo - cruce Tel. 985 740 884 Fax 985 741 748 33186 EL BERRÓN - Siero ALMACÉN: Tel. 985 741 849 Fax 985 741 218 33519 LA CARRERA - Siero cpocholo@telefonica.net

EXPOSICIÓN: C/ Pacita Vigil (La Guaxa) Tlf. y Fax 985 725 219 33510 POLA DE SIERO



SOMBRÓSE UN PORTUGUÉS.



Todos los amantes del sabadiego, empezando por los entusiastas miembros de la Orden, sabemos que es el único embutido con bula que existe, al menos desde que en 1723 los arzobispos de Sevilla y Granada intercedieron para que este embutido pudiera ser consumido los sábados, día que recordaremos a quienes no lo supieran era 'de vigilia' en aquellos tiempos, es decir, que no podía comerse carne. El sabadiego, que seguramente recibe ese nombre por ese privilegio sabático, era entonces un embutido, digamos, de pobres, ya que las ma-

Cristino Álvarez (Caius Apicius)

Premio Nacional de periodismo (CONDADO DE NOREÑA)

terias primas usadas en su elaboración no eran precisamente las más apreciadas carnes del gorrino; del sabadiego del XVIII al de hoy hay muchas diferencias, a favor de la delicia actual, desde luego.

Pero el hecho es que se autorizó al personal a comer ese embutido hecho con lo que entonces llamaban 'menudos' o 'livianos'. La verdad es que a los españoles nos han gustado siempre las interioridades de muchos cuadrúpedos, como todo tipo de vísceras; bien es verdad que tampoco son apreciadas en la misma medida unas mollejas que unos pulmones. Pero todo mezclado, con tocino, con ajo, con pimentón, con sangre... bueno, el resultado es interesante.



Un siglo antes de que los mencionados arzobispos legalizaran el consumo del embutido, hallamos referencia a lo que podríamos llamar un sabadiego sin embutir. Resulta que un catedrático de la Universidad de Coimbra, y procurador de la Corona de Portugal, hizo un viaje a Valladolid para conocer la Corte de Felipe III. Esto nos dice que el portugués anduvo por Pucela entre los años 1601 y 1606, que fueron los que esta ciudad gozó de la capitalidad, antes de que volviera a Madrid.

Don Bartolomé Pinheiro da Veiga, que así se llamaba el caballero, dejó un amplio relato gastronómico de su estancia en España. Y en él hay unos párrafos que nos vienen como anillo al dedo. Dice así: "La segunda y más notable cosa de Castilla en este género es que generalmente los sábados comen menudo, y esto sin bula ni licencia alguna del Papa, mas en fuerza de una costumbre casi inmemorial tolerada por los Sumos Pontífices".

Que nadie piense que comer menudo era comer poco, ya que esa palabra hoy significa "pequeño, chico o delgado", pero entonces hacía referencia a las interioridades de algunos animales: Covarrubias, en 1611, nos informa de que 'menudo' es "el vientre del carnero con manos y cabeza". Y todo el mundo sabe de qué hablamos si nos referimos a los menudillos de un ave.



N.A.F

Pero dejemos a Pinheiro: "menudo de puerco llaman al tocino, cabeza, pescuezo, lomo, pies, manos, rabo, asadura y demás partes internas de aquel animal". No es mal panorama: sólo se salva el jamón. Y el portugués remata sobre los hábitos carnívoros de los vallisoletanos: "comen la cabeza y el pescuezo de la ternera, los pies, el menudo y los riñones de la vaca; y como el día más regalado de toa la semana es para ellos el sábado, comen lo que les gusta más en dicho día".

Me temo que ahí tenemos un precedente, si no de la exacta composición del sabadiego de la época (se parecería, con la entrada del lomo de cerdo, más a la

delicatesse que es actualmente), sí de la permisividad con que las autoridades eclesiásticas veían el consumo de determinadas carnes en días de abstinencia. Eso sí, todo lo que nos cuenta el caballero portugués es fruto de la costumbre, no sancionado ni autorizado por ninguna autoridad; el sabadiego, en cambio, con los privilegios otorgados por los arzobispos de Sevilla y Granada, es un producto cárnico que puede comerse con licencia eclesiástica. Un chorizo, por entendernos, con imprimatur. Sabiendo todas estas cosas, es lógico que cada día nos guste más la magnífica especialidad de Noreña: la Historia, a veces, también alimenta.



L COCIDO MADRILEÑO UN DELICIOSO Y SOCORRIDO PLATO

Carlos Ayala

DIRECTOR DE "CARNICA 2000"

Ya apenas se oye aquella famosa canción –copla popular aflamencada que llegó a ser– que ensalzaba el cocidito madrileño, casi como un bien supremo y necesario. Pero en la actualidad, al igual que a lo largo del pasado siglo XX y lo mismo que a través de unos cuantos siglos anteriores, el cocido madrileño es una de la señas de identidad de la capital

de España. Es bastante probable, incluso, que otros conocidos y hasta famosos cocidos que se guisan y ofrecen en multitud de restaurantes a lo largo y ancho de nuestro país pudieran tener su origen en el madrileño, con ligeras variaciones a tenor de los productos característicos de cada zona o identidad geográfica. Los ingredientes, en unos y otros lugares, son similares, salvo contadísimas excepciones.

La verdad, dicho sea en todo su esplendor, es que el cocido madrileño, al igual que los cocidos que encontramos por donde quiera que vayamos, es un plato gastronómico de mucha enjundia, algo muy serio y completo contemplado desde un ángulo puramente proteico y alimenticio. Nadie se quedará tan satisfecho con ninguna otra comida, cualesquiera que puedan ser sus componentes, como quien se atreva a digerir plenamente un completo cocido madrileño, incluso de los más corrientes, que no digamos ya de los más exhuberantes y repletos.

Pero si fuesemos a un cocido madrileño de los que podríamos designar como monumentales, pues la verdad es que –utilizando una expresion castiza y muy arraigada, por este terruño capitalino conocido antiguamente como poblachon manchego— no se lo salta un gitano. En ciertas y muy populares casas de comidas, a la antigua usanza, —cuyo nombre no es menester mencionar— hasta te lo regalan si te atreves con todo lo que te sirven.



Lo importante y lo que hace sobre todo al caso es que el cocido madrileño —cuyos componentes esenciales, como es sabido, son los garbanzos, el repollo, el morcillo y la morcilla, el chorizo, el tocino, el magro, y a más a más en algunos de ellos hasta la oreja, el relleno, la gallina, etc (que es que no se acaba de mencionar tanto ingrediente), sin contar, claro esta, la sopa previa, por lo general de fideos bien caldosa—; a lo que ibamos era a que la virtuosidad, virtualidad y actualidad de dicho guiso continua en pleno vigor, sin que haya desmerecido un ápice en importancia desde los tiempos de la Edad Moderna hasta esta segunda década del XXI en que nos encontramos.

En Madrid, raro es el restaurante que al menos un día a la semana no ofrece su cocido como menú principalísimo de la jornada, y ello con independencia de los restaurantes más o menos especializados en dicho plato que lo ofrecen diariamente.

En consecuencia, a quien sea partidario y hasta amante de la cuchara, llegado a la capital desde cualquier parte, no le resultara nada dificil encontrar la receta más castiza y popular que en lo tocante al condumio o manduca distingue a los madriles.

Mientras que algunos amigos de cofradias célebres -menciónese aquí la del Sabadiego-, residentes en Madrid, estamos tratando de poner en escena y dar vigor a una todavía inexistente Real Cofradía del Cocido Madrileño, tampoco faltan avezados y expertos en lo culinario que ya están promoviendo la Ruta del susodicho tradicional plato, con el objetivo principal de promover la cultura gastronómica de Madrid, Incluso alrededor de tan sugerente y sugestivo asunto hasta se han instituido premios, que no dejan de ser curiosos y dignos de mención: Al mejor Cocido Madrileño, al Mejor Caldo de Cocido, a los Mejores Garbanzos, al Mejor Vuelco de Carne y Embutidos y al Cocido más Innovador.

En otro articulillo, si al director de esta simpática revista y buen amigo de quien estos párrafos esboza, lo considera menester y merecedor de alguna consideración, citaremos nombres que en eso del cocido madrileño fueron y siguen siendo afamados. Tan solo en esta ocasion y como cierre de estos sencillos párrafos poner de manifiesto e insistir una vez más que en Madrid son centenares los restaurantes en cuyas cartas no falta, al menos un día a la semana, el sabrosísimo y extraordinario cocido madrileño. Y resaltar a la vez que los precios son asequibles para unos y otros bolsillos, incluso para los más modestos, ya que suelen oscilar desde los 7 ú 8 euros hasta los 35 o 40. Al alcance de todos, como puede colegirse.







Marijé Amieva

PERIODISTA



Asturias cuenta con un sinfín de cofradías gastronómicas, entidades de vital importancia para la promoción de nuestros productos agroalimentarios. Una de las más jóvenes de la región es la Cofradía de Amigos del Quesu Gamonéu, cuyas relaciones con la Orden del Sabadiego de Noreña son de lo más fluidas. Nacido en el corazón de Los Picos de Europa, en su variedad del Puerto, el Quesu Gamonéu es uno de los manjares por excelencia del Principado. Se trata de un queso azul graso, elaborado con leche de cabra, oveja y vaca y ligeramente ahumado. Fruto del saber ancestral de los ganaderos de las zonas altas de Onís y Cangas, las bondades de este queso traspasan fronteras. Los orígenes del Gamonéu, que recibe el nombre de las localidades de Gamonedo de Onís y Gamonedo de Cangas, se remontan a épocas de hambruna. Comenzó a elaborarse para aprovechar los excedentes lácteos y servir de sustento a los pastores, ya que es un alimento de sencilla conservación. A finales del siglo pasado se inició su comercialización, llegando a convertirse en el queso más caro de España por su alta demanda y escasa producción.

En 2004 un grupo de amigos de Cangas de Onís, que solía reunirse con frecuencia en torno a unas tapas de Gamonéu, decidió formalizar su vínculo con el queso creando una cofradía, a la que esperaban se sumasen otros entusiastas del

'Abrimos todos los días"

Los mejores vinos, gran variedad de ginebras, cavas, vermouths... Exquisitos embutidos, latería...



Plaza de la Cruz Num. 13 . Noreña . Telf.: 984 285 830 . enverovinoteca@hotmail.com . http://www.enverovinoteca.com/

preciado lácteo. El colectivo, que cuenta con más de 40 co-frades, comenzó su andadura-de manera formal- al año siguiente. Desde entonces han organizado charlas, talleres, certámenes y mesas redondas, distinguido a pastores y otras personalidades vinculadas al Gamonéu e incluso han organizado un concurso de pinchos elaborados con este manjar.

Sus objetivos son muy similares a los de la Orden del Sabadiego: estudiar y promocionar los aspectos culturales del Gamonéu, colaborar con otras cofradías y colectivos relacionados con la gastronomía regional y el Gamonéu y difundir sus posibilidades culinarias, entre otros aspectos. La calidad de ambos productos y la estupenda labor de sus respectivas cofradías es incuestionable. ¡Larga vida a ambos y ambas!





C/ Fray Ramón, 26 · Tel. 985 74 18 37 · 33180 NOREÑA

eroorsin nomore in noneth electron branches in the single state of the single state of

LGUNAS IMÁGENES





REGÓN DE SAN MARCOS 2011



No se con exactitud geográfica, pero si por lo menos en la histórica, Noreña es el centro de Asturias. Y Asturias sí que lo es, a su manera, en el devenir de los tiempos, el de España. Desde niño, desde mi Pravia natal, hasta el oriente que originó la historia de todos nosotros, Noreña era lugar de paso y encrucijada donde detenerse, ya entonces, a buen yantar.

También desde muy tempranos tiempos, si no desde los más antiguos orígenes, en Noreña se tocaba muy a menudo a zafarrancho de combate, en esta tierra de nuestros pecados, que tantos zurriagazos ha asumido y sigue asumiendo todavía.

José Luis Balbín

PERIODISTA Y PREGONERO 2011





A N

Allá por el siglo X (cuando todavía se recordaba a los árabes por estas tierras y seguíamos encontrándonoslos dia sí y otro también un poco más al sur, a medida que íbamos desalojándolos de la península siglo tras siglo) nos entreteníamos querreando entre nosotros. Los noreñenses también. Eran buenos y malos tiempos. Enrique IV tuvo mala prensa -jya entonces!- y unos malos resultados que nos traerían desagradables consecuencias y que, a su manera, nos han perseguido hasta hoy. Poco después se iniciaría la mejor cantada de nuestras monarquías, de cuyos inicios yo tampoco quiero acordarme. Entre tiempo, los noreñenses y los gijoneses ya estabais enzarzados, como el resto de los asturianos, por unos titulas que se disputaban con el rey, ya desde mi contrapariente -siglos por medio- Don Silo... De quien, por cierto, nunca he sabido por qué (y parece que no por buena conducta) junto al primero de nuestros reyes, Pelayo, fue el único que se ganó el titulo de "Don".

El caso es que, entre hermanos, hermanastros, leales y traidores, los noreñenses ya andabais a trompicones, pactos y acuerdos sucesivos por un titulo condal que se ha hecho de los más legendario, hasta llegar, cómo no, a la Iglesia. En mil cuatrocientos veintiuno ya era conde de Noreña y su jurisdicción el obispo de Oviedo Don Gutierre. Durante esas mis citadas paradas adolescentes camino del buen yantar en Noreña, vi a menudo reflexionar mientras paseaba por la carretera al arzobispo Tarancón, que sería después ejemplar cardenal al que tantos debemos momentos difíciles y gloriosos de nuestra transición.

Han pasado los siglos, han pasado los años, pero los noreñenses seguís estando en primera línea. Mientras Noreña crecía y se hacía cada vez más famosa hasta convertirse en la capital condal de Asturias y referente de la industria chacinera, Miguel Ángel Fuente y sus amigos conseguían también dar timbre de honor al Sabadiego. Fue una idea luminosa. Modesto en origen, aunque nunca sobrio, el sabadiego tradicional de Noreña ha acabado convirtiéndose en alimento festivo hasta devenir en cofradía, cantada ya incluso en el mundo.

El Sabadiego y su cofradía nos han reunido hoy a cuantos aquí estamos y a muchos de los que, desde fuera, nos siguen y contemplan. A los pocos que antes de hoy no conociesen Noreña, les invito ahora a que recorran sus hermosas calles, se recreen en sus monumentos, se sumerjan en su historia y saboreen lo que ha dejado de ser una modesta comida de sábado, en la que se han especializado restaurantes de acá y de allá, de Asturias y Madrid, de levante y occidente de aquende y allende los mares, cantados y exportados hasta Alaska y hasta México por asturianos ilustres como el gijonés Paco Ignacio Taibo...el I, como el acostumbraba a decir.

Gracias Miguel Àngel, gracias Alcalde por esta distinción inesperada y gracias noreñenses por estar ahí.

OREÑA GASTRÓNOMICA



Los hosteleros noreñenses son los herederos de un aremio aue siempre fue afamado en el condado por sus elaboraciones exquisitas, contundentes y abundantes, sabiendo renovarse sin olvidar la traza maestra de la historia culinaria local, pero admitiendo las olas de la modernidad que los tiempos imponen. En el control de esa balanza con las fuerzas clásicas y vanguardistas está el éxito, para el cual hay que mirar siempre, sin dejarse llevar por excesos de confianza e individualismo que a nadie beneficia. Las gastronomía es uno de los factores que más predominan a la hora de elegir un lugar turístico, y oreña cuenta con bagajes atrayentes para ser punto de encuentro y de disfrute.

En nuestro breve caminar por la

Villa para conocer algunas de las

excelencias gastronómicas, visitamos Casa El Sastre donde manda la cocina tradicional, con llamativos menús del día como el cocido de garbanzos con moscancia, y otras exquisiteces "Made in Noreña" como los sabadiegos, los callos, el picadillo, sin olvidarnos de rabo de toro, o las variadas fórmulas en torno al bacalao

Cuidan como en ninguna otra parte la oferta de quesos asturianos donde predominan los Cabrales y los de Gamoneu siempre a punto, y en cuanto a sabadiegos, tras rigurosa selección, ofertan los de Cárnicas La Nave que tienen el punto más exigente para el cliente entendido. En la misma calle Fray Ramón nos encontramos con otro de los templos

de la buena cocina. Hablamos de

Tristán Caleya

GASTRÓNOMO

La Tená de Alfredo, a quienes visitaremos tras pasar por La Cuadra a probar la sidra y los buenos vinos de León, tal y como rezaba la publicidad de la casa hace 30 o 40 años. En La Tená, la guisandera siempre nos sorprende con delicadas elaboraciones, hechas en justa medida y composición de sabores bien diferenciados, pero sin olvidar las recetas que Sabi heredó de su suegra como la fabada o los callos. Entre Casa El Sastre y La Tená de Alfredo, nos topamos con la Carnicería de Marco, joven profesional y buen conocedor de las carnes. Tiene obrador propio y es elaborador de los callos de la casa, moscancias, chorizos, cachopos con variadas fórmulas y una muy cuidada selección de frutas.

Ahora nos vamos con otra parada. En esta ocasión elegimos la plaza de La Cruz, donde una elegante y moderna vinoteca de nombre Envero, ubicada en la casa donde estaba el legendario Café Rodrigo. Carlos, su propietario disfruta con los vinos de cualquier denominación de origen, elige las añadas más representativas y en el poco tiempo que lleva abierto el establecimiento, se ha ganado a una clientela fiel y entendida en los caldos, y para colaborar la casa en ese apartado, organiza catas



ALVA FUENTE

guiadas por enológos de prestigio. Frente a Envero tenemos la panadería Rey, local tambien con pocos años de existencia, donde han logrado un pan a la antigua usanza, pues disponen del estilo rústico, regio -suponemos que haciendo honor al nombre a la casa- artesano, etc. Las empanadas con diferentes rellenos gozan de merecida y justa fama y para los "bollos preñaos" eligen sin contemplaciones los mejores embutidos. El resultado está allí mismo. A veces es necesario guardar cola para poder disfrutar de tan buenas elaboraciones.

Cercano a Noreña está el restaurante La Fusta, con buenas y amplias instalaciones, donde gozan de merecida fama los arroces y por supuesto, las carnes al puro estilo argentino. Regina Fernández la guisandera de la casa, tambien hace guiños a la modernidad y disfruta elaborando pintorescas y sabrosas ensaladas, buenos pescados a la plancha, sin olvidar los postres.

No nos podemos olvidar de Comercial Castaño. Dentro de la chacinería local, Adolfo Castaño, como así se llama su propiertario, elabora los mejores productos que ofertan las grandes superficies de todo el país. Estudian y planifican el producto, con las pruebas y catas que sean necesaria hasta conseguir el punto óptimo. Ahora tambien viene elaborando platos precocinados, como les fabes con almejas, callos, pote asturiano,



M.A.F.

cebollas rellenas, todo ello con la mejor garantía.

No podemos dejar atrás La Tenería, antigua Casa Nicasio, completamente remozada, donde se enfuerzan cada día en ofrecer lo mejor a la abundante clientela. Preparan tapas muy, muy especiales con productos asturianos, mantienen la tradición con los callos, son exigentes para con la sidra de varios lagares y abundantes en las raciones y justos con los precios.

Llega el momento de las copas. Café-Bar El Retiro, en la pequeña y castiza travesía del Conde, ofrece buenas copas con Liti Baragaño animando tertulias futboleras y música hasta altas horas de la madrugada, lugar de encuentro de la juventud.

Y si de lo que gusta es disfrutar en una buena terraza para tomarse unos vinos o unas cañas, hay que dirigirse al Bar Sin Nombre o al Viejo Almacén, atendidos por verdaderos profesionales con cotizadas terrazas para disfrutar del paseo, correteo de niños o concierto de la banda de música.

Breve recorrido por la mejor ruta gastronómica. Y para terminar un consejo que leímos en alguna ocasión a Don Ramón Pérez de Ayala: "Bebamos con sosiego, yantemos con holgura, esos pingües manjares de gustosa natura"



OREÑA CON Ñ DE ENTRAÑABLE



F.C.

"Pequeña en extensión, grande en historia".

Con esta frase que leímos en un viejo escrito, es como mejor podemos definir nuestra Villa.

Aunque ya hay referencias de Noreña en el siglo XII, la historia escrita comienza un siglo más tarde, cuando Rodrigo Alvarez de Asturias, caballero influyente en la corte, va reuniendo dominios entorno a la torre fortaleza de Noreña, situada estratégicamente en el centro de la región. Posteriormente, el señorío fue cambiando de dueño entre herencias, enfrentamientos, litigios e hijos bastardos.

Hay que acercarse al siglo XIV cuando el rey Juan I de Castilla, harto de tantas luchas reincidentes, optó por ceder el titulo de Conde de Noreña a los Señores Obispos de Oviedo y a todos sus sucesores, estrenándolo en 1383 el obispo Don Gutierre de Toledo.

Aunque nuestra villa está situada en la llanura central del mapa regional que se extiende por varios municipios, el casco urbano está asentado sobre dos pequeñas colinas bordeadas por el río Noreña. La más baja de ellas, coronada en la zona de El Rebollín a 213 metros sobre el nivel del mar y la más alta, haciendo cumbre en la zona del Ecce-Homo a 230 metros.

Si de pasear hablamos, a pocos minutos de la plaza de La Cruz, centro geográfico del casco urbano, nos encontramos con la Noreña relajante, con los verdes primaverales o los ocres del otoño del paraje de Riegos a orillas del río, con la Noreña rural en La Mata o en La Reguera, pues no debemos olvidar que estamos en la Villa del sosiego, que decía el pintor Evaristo Valle. Haciendo un recorrido por la Noreña histórica, partimos de la plaza de La Cruz, con monumento dedicado al peregrino, construcción en mármol que orientada hacia Compostela y que data de finales de siglo XIX. En

LA CAMPANICA (SEGÚN ACUARELA DE JUAN RIONDA)

otra plaza cercana, encontramos el precioso kiosco de la música construido a finales de s.XIX. Desde allí podrás observar el monumento al "Gochín" como en Noreña nos referimos cariñosamente al cerdo, animal totémico en la Villa. monumento inaugurado el 15 de septiembre de 2001.

También contamos con la estatua eriaida en recuerdo del benefactor Pedro Alonso Bobes, realizada por el insigne escultor valenciano Mariano Benlliure. Cercano -porque en Noreña, todo está cerca- encontrarás el Palacio de los Llanes en El Rebollín que data del siglo XVI y la Torre del Reloj del s. XVII, sin olvidarnos del palacio de Miraflores, lleno de historias y leyendas y donde habitó y falleció Don Álvaro Flórez Estrada. "el sabio de Europa" le decían.

En la salida hacia Oviedo, nos encontramos con la iglesia parroquial, con preciosa cubierta con bóveda de crucería de gran variedad compositiva. Su retablo central está considerado como auténtica joya del renacimiento, así como sus retablos laterales. El baptisterio está configurado en bajo relieve de mármol policromo. Nos queda la capilla de la Soledad, en lo más alto del pueblo, donde se venera la preciosa y artística imagen de Jesús Nazareno, obra de Gregorio del Amo de la escuela sevillana que ya cumplió más de medio siglo como vecino.

CL JAMÓN



VIVAS

SEMANARIO LA CODORNIZ. 1965



riqueza en vitamina C es como para morirse de isa. A pesar de todo, el jamón es un alimento muy codiciado entre las gentes adineradas, entrando a formar parte de un gran número de menús.

En la antigüedad, casi todas las familias pudientes tenían un jamón en su despensa, pues hubo un tiempo en que el jamón llegó a comprarse por piezas.

Como curiosidad de otros tiempos desgraciadamente idos, se cuenta que en algunas regiones de Extremadura los hacendados ricos obsequiaban sus invitados con paralepípedos de jamón de hasta tres o cuatro dedos de altura por otros tantos de longitud.

Se llama jamón a la pata trasera, seccionada y curada del cerdo, que es un paquidermo muy abundante en la Península Ibérica y que en los relatos de la gente pudibunda antecede siempre a la frase: "con perdón"

El jamón se divide en muchas partes llamadas lascas y sirve de alimento para las personas enfermas o en estado de convalecencia.

Sustancialmente el jamón se compone de: jamón propiamente dicho, tocino, pezuña y hueso. El jamón propiamente dicho es rico en proteínas y grasas. Los hombres de ciencia, tras arduos trabajos, han conseguido demostrar que el jamón es más rico en calorías que la acelga, el berro y el cohombro, ponemos por caso, aunque tiene en su contra que posee menos hidratos de carbono.

El contenido en agua del jamón es insignificante, así como el de celulosa. Y si nos ponemos a mirar su Los niños observadores que deseen ver un jamón, pueden acudir a un museo donde se expongan bodegones. También es posible verlos en las jamonerías. Generalmente penden de un clavo y llevan una chapa adosada a la pezuña, pero no hay que confundirlo con la butifarra ni tampoco con el llamado jamón de York, que es un pobre sucedáneo.

El jamón, según aseguran los que lo han probado, tiene un sabor salado, que recuerda vagamente al de la cecina, aunque es mucho más exquisito y agradable al paladar. Al parecer, es bastante digestivo.

El jamón es de color sonrosado y completamente opaco a la luz. La transparencia que se observa en algunas lonchas se debe más bien al escaso espesor de la lámina que a la propia naturaleza del jamón.

Hasta la fecha, todos los intentos de socializar el jamón han fracasado.

N MEMORIAM





Antonio Mingote con la Chacinera

El genial humorista Antonio Mingote junto a su esposa Isabel, nos recibió en su domicilio madrileño para hacerle entrega de la escultura de Iglesias Luelmo denominada La Chacinera, trofeo que lo acredita como Premio Nacional de Periodismo "Condado de Noreña" 2011, así como el agradecimiento generalizado de todo un pueblo, tras atender nuestra petición y presentar en la Real Academia de la Lengua Española, las fichas correspondientes para cambiar la denominación de la palabra "sabadiego" eliminando la definición de que está hecho con carnes de inferior calidad, cambio que según nos comunicó el entonces Presidente Don Victor García de la Concha al ser aprobado por unanimidad, aparecerá en el próximo Diccionario de la R.A.E. que será editado el proximo 2013.

ANTONIO MINGOTE

Charlamos un buen rato con el académico y con su esposa, personajes cariñosos, amenos e interesados en conocer la cultura noreñense y con ganas de visitar nuestro viejo condado. Hablamos de los sabadiegos que puntualmente reciben todos los años por navidades, hablamos de una debilidad que ambos poseen y que no es otra que los callos, así que se consideraron callófilos y callógafos por lo cual, tambien les llevamos unas buenas raciones, escasas seguramente— de los elaborados en Noreña, de los cuales recibimos acuse de su exquisito sabor, y por supuesto, unas rosquillas de Pepona que siempre nos facilita nuestra querida amiga Pilarín Junquera de la confitería de la abuela, nunca mejor dicho.

Pasamos un buen rato en tan grata compañía y creo que le demostramos –aunque no suficientemente porque nunca es suficiente el merecido agradecimiento– el cariño que le profesamos y las ganas de verlos por Noreña. Solicitamos a la corporación local con el apoyo de otras asociaciones culturales, se conceda a Don Antonio Mingote el nombre de una calle, un parque o una plaza para dejar testimonio de lo agradecidos que somos en Noreña. La corporación local tiene en sus componentes tal decisión.

P.D.: Cuando ya teníamos cerrado este número de El Sabadiego, nos sorprendió la noticia del fallecimiento el pasado día 3 de nuestro personaje querido, admirado y reconocido.

Hace unos meses nos había comentado su interés por conocer Noreña, pero... ¡claro, tengo 93 años, tengo 93 años!, nos comentó.

No pudo ser. Para él nuestro recuerdo y el testimonio de nuestra admiración.



ANTONIO E ISABEL EN SU DOMICILIO MADRILEÑO







PARRILLA - RESTAURANTE









UN LUGAR DE ENCUENTRO

Carretera de Viella, 99 (Viella) Siero, Asturias Tel. 985 26 34 94

Cafeteria Terraza de la Estación

Plaza de los **Ferroviarios** Oviedo



CAFETERÍA RESTAURANTE

Estación de Renfe-Feve Tel.: 985 11 83 53 Oviedo



GRACIAS POR SU VISITA

SA BUENA MESA DE LA MAR



Miguel A. Fuente Calleja

Esta importante cofradía asturiana, referente en el mundo cultural marino, está de cumpleaños, pues acaba de cumplir los veinticinco llena de ilusiones y múltiples proyectos y en todo este periplo de tiempo, han sufrido alguna tormenta, galernas y más de un vendaval, pero, al ser aentes con profundos sentimientos marinos y con los pies en tierra firme, soportaron las inclemencias que vienen marcando los tiempos en la vida cotidiana, sabiendo renovarse con la llegada a cada puerto.

Disfrutan hoy en día de la veteranía que los años ofrecen, así lo pudimos apreciar en el acto reciente de la concesión de la "Llámpara Natural". coincidiendo con el citado aniversario, donde han puesto de manifiesto una vez más, los mismos valores fundacionales y la misma cultura marinera que pregonaban en aquel tiempo y que se extendió por todos los océanos desde el inigualable púlpito de La Peñona, museo singular inaugurado por el rey Don Juan Carlos el 30 de septiembre de 1993 y que está dedicado a Philippe, hijo del comandante francés Cousteau, cuyo artístico busto obra de Vicente Menéndez "Santarúa", no cuenta con más protección que los aires reinantes y la apatía oficial de quienes deberían proteger, difundir y cuidar tan natural escenario, que acoge anclas procedentes de embarcaciones, alguna de ellas, como de originaria del barco Fortuna, testigo mudo de algunos pasajes de la historia española no tan lejana, y otras anclas procedentes de cualquier lugar de la rosa de los vientos e instaladas en aquel preciso lugar donde rompe el Cantábrico, imponente y rumoroso que decía el poeta gijonés Luis Fernández Valdés LUDI.

Actualmente, con el dinámico abogado Vicente Quintanilla al frente de la cofradía y teniendo como tripulación a Leopoldo Martínez "Polo" -memoria histórica de la entidad- José Antonio Villabrille, José Luis Vigil, Felipe Roselló, José Antonio Soto-Jove, Ovidio Antuña y quizás algún marinero más, aparte de mantener con su prolífico trabajo los puntos establecidos en sus estatutos, han ampliado sus miras hacia la defensa de la cultura y medioambiente marino, sin olvidar la faceta culinaria que también han popularizado internacionalmente, merced a los premios que anualmente conceden con el simbólico "Cucharón del Buen Guiso Marinero" como muestra, distinción cotizada de la cual presumen restaurantes de medio mundo, que tienen la sana costumbre de hacer prevalecer en sus cartas los guisos tradicionales basados en los productos que la mar ofrece.

Estuvimos en el citado acto en el incomparable marco del restaurante El Balneario y al escuchar en el introito el himno de la cofradía compuesto e interpretado por otro Santarúa, en este caso mi amigo candasín Manolo, nos vinieron a la memoria aquellos primeros recuerdos con Poyal, con Agustín, con Germán, también con Peltop o con el inolvidable Moncho González Menéndez, primer Vigía Mayor, cuya voz ronca y entrecortada me pareció oír lleaar desde La Peñona, echando pestes por el caso omiso que las autoridades locales y regionales prestan a este museo, repito, único en el mundo.



LEOPOLDO MARTÍNEZ - "POLO"

OÑA ISABEL DE PORTUGAL. **CONDESA DE NOREÑA**



Francisco Junquera Hevia

HISTORIADOR



TORRE DEL RELOJ DE NOREÑA

Son escasas las noticias que tenemos de los primeros años de esta señora, salvo que era hija bastarda del Rev de Portugal Don Fernando I, que la tuvo antes de casarse. Se desconoce la filiación de la madre. Debió nacer en el año 1364 y con tres años de edad ya estaba desposada con Don Juan, hijo de Dopn Alfonso Tello de Meneses, Conde de Barcelos, que murió de niño por lo cual no pudo llevarse a efecto el matrimonio. En 1973, con motivo de la Paz de Santarem que ponía fin a la guerra entre Castilla y Portugal, fue propuesta para casarse con Don Alfonso Enriquez, hijo del rey Castellano, Don Enrique II, y Conde de Noreña "seemdo ella estomçe de hidade de oitos anos, e andava em nove".

Contaba el Conde con dieciocho años pero la edad de la novia impedía la celebración del matrimonio por lo que fueron desposados por palabras de presente, desposorios que se llevaron a cabo contra la voluntad del de Noreña, según él contó en secreto.

Concluidas las ceremonias, la futura Condesa de Noreña fue conducida a Castilla, donde había de permanecer en la Corte hasta la fecha de su casamiento.

Don Alfonso, el Conde, siguió mostrando su disconformidad con este enlace por lo que, llegado su tiempo, huyó de la Corte y anduvo errante por Francia y Navarra esperando encontrar ayuda para anular el compromiso. Doña Isabel, hallándose en Valladolid, tuvo conocimiento de los deseos de su prometido y, en una decisión impropia de su edad, manifestó que puesto que él no consentía libremente esta unión, ella daba por rotos todos los compromisos y lo dejaba suelto.

Pero Enrique II no estaba dispuesto a transigir por las veleidades de su hijo, por lo que le mandó aviso de que regresara a cumplir con su obligación o lo desheredaría. Volvió y el casamiento tuvo lugar en Burgos, en noviembre de 1377. El Conde aceptó de mala gana el compromiso y rechazó contestar cuando le preguntaron si recibía a Doña Isabel por esposa, hasta que su padre hizo valer su autoridad y le ordenó que respondiese afirmativamente. Pero todos comprendieron que no le complacía esta unión. Contaba a la sazón veintidós años y trece la novia.

Pero nuestro desarreglado Conde dispuesto a renegar de su casamiento obró como si no se hubiere llevado a efecto y en los días siguientes la novia tuvo que pasar por la inusual, esperpéntica y desconcertante peripecia de sentirse forzosamente soltera en su lecho conyugal ya que el matrimonio no llegó a consumarse. Como dice el portugués Fernando López "o conde se foi pera a comdessa e iazemdo ambos em huuma cama, husou el de todo o comtrario que a comdessa razoadamente devía desperar aaquel tempo" y continúa "que el numca a abraçou, nem beijou, nem se chegou a ella pouco nem mujto, nem a tocou com o pee, nem maao, nem lhe fallou tam sol huuma falla naquella

noite, nem pella manhaa". A los dos meses el Conde se desvinculó totalmente de su esposa yéndose a la Guerra de Navarra.

Tras la muerte de su padre, se vio libre del temor que le inspiraba y pidió la anulación matrimonial que, en vista de los hechos, le fue concedida sin dificultad. La sentencia fue cursada el lunes 12 de diciembre de 1379 en Medina del Campo y tuvo lugar ante el Obispo de Oviedo Don Gutierre de Toledo, primer Prelado que ostentó la titularidad del Señorío de Noreña.

Aunque el episodio supuso una cruda humillación para la joven desposada, sus declaraciones ante el tribunal que resolvió el pleito la muestran como una mujer madura y de asentado carácter. Políticamente, el agravio contribuyó a elevar el grado de desconfianza entre los reinos de Portugal y Castilla.

Nada sabemos de la vida de la Condesa en los años siguientes a la separación; sin duda, se retiró a su patria portuguesa. Cuando de nuevo aflora en las noticias históricas, lo hace como condesa de Noreña. El incontrolable Conde vuelve a contraer nuevas nupcias, en 1382, con la mujer que había repudiado. En ella encontró una fiel esposa que siempre estuvo a su lado y le apoyó incluso en sus desatinadas rebeliones. Sufrió prisión con él en el castillo de Almonacid y en la sublevación final de Don Alfonso Enriquez fue ella la que aguantó el sitio de Gijón durante más de un mes, mientras su marido estaba en Francia buscando refuerzos. Comprendiendo la inutilidad del esfuerzo, rindió la fortaleza en setiembre de 1395. Luego la incendió y se exilió para reunirse con su marido. Nunca más volvieron a Castilla y se establecieron en Portugal donde creció su numerosa prole.



CERDO Y ARROCES CON BOGAVANTE



La gastronomía popular es muy sabia y se ha ido alimentando a lo largo de los siglos de dos factores puntuales que son la tradición y los condicionantes geográficos. Hasta hace bien poco en el interior de Asturias la alimentación estaba basada en el cerdo y en algunas verduras que se cultivaban en las pequeñas huertas minifundistas de las casas mas humildes. Muchas familias poseían un cerdo o derechos sobre parte de él, cuyos despojos después de la matanza y convenientemente curados y ahumados servían de fuente proteica durante todo el año. Los pésimos y nimios medios de comunicación terrestres que existían en esta región avocaban a que, a pesar de la cercanía al mar, fuese muy ocasional y extraño el consumo de pescado en el interior de la región. Todavía me acuerdo de una señora anciana de un pueblo cercano a Proaza que después de comerse la merluza rebozada rechazaba el café para conservar lo más posible

el sabor del pescado en su paladar. Ahora nos puede parecer extraordinario que hubiese asturianos que no probasen el pescado durante meses, no existían congeladores y el poco fruto marino que podían consumir era en salazón. Por lo que Asturias gastronómicamente hablando, a pesar de su pequeño tamaño, estuvo hasta hace unos pocos decenios separada en dos: la de interior v la costera. Esto ha provocado que las costumbres gastronómicas hayan sido diferentes, pues mientras que en las montañas de Teverga degustaban un pote recio durante el invierno, en Lastres se comían unas patatas con raya. Por ello las costumbres y las tradiciones de los pueblos han ido marcando la gastronomía de estos condicionada a las materias primas que tenían a su alcance.

Partiendo de esta premisa y necesaria introducción podemos afirmar que en cada región y en cada país tienen una forma de cocinar basada en su propia idiosincrasia y que es inherente a cada pueblo de la misma manera que el color de su piel. su forma de vestir o su cultura. Desde hace ya unos años los medios de comunicación y las grandes cadenas de distribución, han acercado a todos los rincones la cultura, imágenes y, como no, la gastronomía de todos los rincones del mundo. Ahora podemos acceder a ingredientes que hace unos años hubiese sido inimaginable poder comprar en el colmado de la esquina. Esto ha provocado en nosotros la curiosidad y hemos probado a elaborar platos de otros países con más o menos éxito para placer o no de nuestros amigos en alguna que otra ocasión. Nuestra España es

Santiago González-Alverú Nieto

EDITOR

rica como pocas naciones en variedad de recetas y cocinas pero existe un plato que hemos exportado como símbolo culinario patrio y que junto a la sangría es el menú más solicitado por quienes nos visitan todos los años para reforzar nuestra industria más boyante: La paella.

En Asturias es imposible, yo no lo he logrado, consumir una paella decente. Aun así se puede leer en las pizarras de muchas casa de comidas de nuestra región, la leyenda: especialistas en paellas; un timo. No existen tales especialistas ni siquiera humildes aprendices, no me pregunten por que, no lo se. Sí podemos encontrar algunos restaurantes que en mejor o peor medida manejan el arroz con algo de tiento y, rebosantes de grandes trozos de bogavante o langosta, saben darle el toque de sabor pero rara vez la textura. Es muy fácil presumir de hacer un arroz pero cuando nos ponemos manos a la obra los resultados nunca son los ortodoxos, aunque a buena hambre no hay pan duro ni arroz pasado o apelmazado. Un amigo siempre dice que la mejor paella es la de los menús de 9 euros en los bares de carretera. Esto nos tiene que dar una idea de lo que sabemos de arroces, nada o casi nada. En Asturias cocinamos como los ángeles usamos los condimentos autóctonos mezclándolos y calentándolos con maestría logrando resultados magistrales, pero no nos engañemos los arroces son nuestra signatura pendiente... Aunque tampoco he probado una fabada decente en levante.

CARLOS TÁRDEZ

R ESEÑAS SABADIEGUINAS





A. PASCUAL

Fallecimiento

En el pasado mes de enero, fallecía en su domicilio en Madrid a los 89 años el político Don Manuel Fraga Iribarne, Caballero de Honor de nuestra Orden desde 1993, año en que le investimos en el Palacio de Rajoi en Santiago de Compostela.

Don Manuel nos recibió a más de setenta personas que acompañaban a la Mesa Redonda de la Orden, agradeciendo el nombramiento por todo lo que el apreciaba al pueblo asturiano, recordando sus jornadas de pesca en los ríos astures y su presencia en los galardones "Príncipe de Asturias" donde reafirmábamos cada edición nuestro admiración y amistad por tal alto personaje político.

Los que saludamos aquel día de octubre del 93 a Don Manuel, recordamos como los informativos de la Televisión Gallega se abrían con la noticia de que el Presidente de la Xunta había sido nombrado Cabaleiro da Orden do Sabadiego...

Descanse en paz tan grata persona.

...por Guijuelo

Javier Montequín, Alfonso Jaquete y Luis Pablo Pazos, acudieron en el pasado febrero a la obligada cita que desde Noreña tenemos con los organizadores de La Matanza en Guijuelo. Son ya más de veinte años ratificando nuestra amistad con el pueblo guijuelense y sobre todo con la familia Merino del restaurante Barbacoa La Amistad cuyo patriarca Félix Merino falleció nonagenario hace pocos meses. Para él va nuestro entrañable recuerdo.



C

...por Miranda do Corvo

Con motivo del II Capítulo de la Real Cofradía de la Matanza del Cerdo, visitamos a nuestros amigos de Miranda do Corvo en el distrito portugués de Coimbra con manifestación popular con costumbres que nos son muy familiares, tanto en Asturias, en Guijuelo, en Candelario o en Burgo de Osma, pueblos todos ellos hermanados con nosotros con la matanza como testigo.

Allí, en la vecina Portugal tambien pretenden restablecer la tradición de este rito cultural en torno al cerdo.

La sopa do campo con enchido, el sarrabulho, el bucho recheado, el arroz con fressura o la sangue con enchido, son



algunas de las exquisiteces que nos ofrece el hermano cerdo, el hermano porco, que decía el clásico.

Nuestro Caballero Eugenio Flórez y su esposa Beatriz lo probaron todo para contárnoslo y disfrutar todos en la distancia del encuentro portugués.

O.S.

CARNICERIA - CHARCUTERIA - FRUTERIA La Carnicería de Marco



- Elaboración propia
- Especialidad en productos asturianos
- Carnes y frutas de calidad
- Pan de leña artesano
- Servicio a domicilio

Paseo Fray Ramón, nº 15 - Bajo • 33180 Noreña - Asturias tlfno.: 985 74 20 19 Móvil: 637 80 36 14



S.S

Galardón

La Asociación de Hostelería de Llanera que preside la dinámica empresaria Elena Blanco, del restaurante Blanco, ha concedido a nuestra entidad, la "Cuchara de Cristal" galardón que entregan anualmente coincidiendo con la presentación de las jornadas matanceras que celebran en ese municipio de la Comarca del Nora.

Con ese reconocimiento han querido agradecer publicamente, la labor que venimos desarrollando en pro de la gastronomía tradicional de Asturias por todos los mundos de Dios.



BOUTIQUE DEL PAN

Especialidad en: Pan Artesano

Felices Fiestas



...de Alguitaras

En la localidad lucense de Portomarín celebraron al dia siguiente de nuestra fiesta de San Marcos, el Capitulo del Aguardiente, por lo tanto hubo que madrugar y con la resaca correspondiente, viajamos a este resucitado pueblo: Ejerció de pregonero el entonces ministro de Fomento losé Blanco que se interesó por nuestras actividades.

Este Capitulo está organizado por la Orden Serenísima de la Alquitara cuyo gran Maestre fundador es Alfredo Sánchez Carro, una auténtica institución en Lugo desde los tiempos de: ...jy para comer Lugo!



ALVA FUENTE

Llevan más de cuarenta años celebrándolo y todo el pueblo se vuelca en el festejo. Las alquitaras destilando orujo y goteando el cotizado aguardiente.

En Cocina tradicional





casa El Sastre

C/ Fray Ramón, 27 | Tfno. 985 741 252 | NOREÑA - Asturias

...por Cantabria

La Cofradía del Hojaldre de Torrelavega, presidida por profesor Francisco Javier López Marcano organizó un capitulo que resultó muy concurrido, participando en el mismo el popular Luis del Olmo, Premio Nacional de periodismo de nuestra Orden y persona que a lo largo de su dilatada vida profesional ha sabido ensalzar los valores de los pueblos y la vida cultural de cada uno de ellos. Bastará comprobar la difusión del botillo de su pueblo ponferradino.

Hubo musica de los años sesenta tras la agradable comida y musica con el mariachi mexicano de Puebla.



O.S.

Cita en Cambados

En el verano tenemos obligada cita en Cambados, en la capital del Albariño participando en el Capitulo que tiene lugar el primer domingo de agosto.

Allí estaban nuestro Caballeros Tomás Reinares y Alfonso Jaquete saludando al Presidente de la Xunta señor Núñez Feijóo, quien agradeció nuestro regalo consistente en unos sabadiegos donados en esta ocasión por Cárnicas La Nave de Noreña.

Buena mezcla de un producto como el sabadiego con el llamado "príncipe de los vinos" como denominan al vino Albariño.

¡Maridaje perfecto! aseguraba nuestro amigo Nuñez Feijóo.



«La Tira» de NAVES







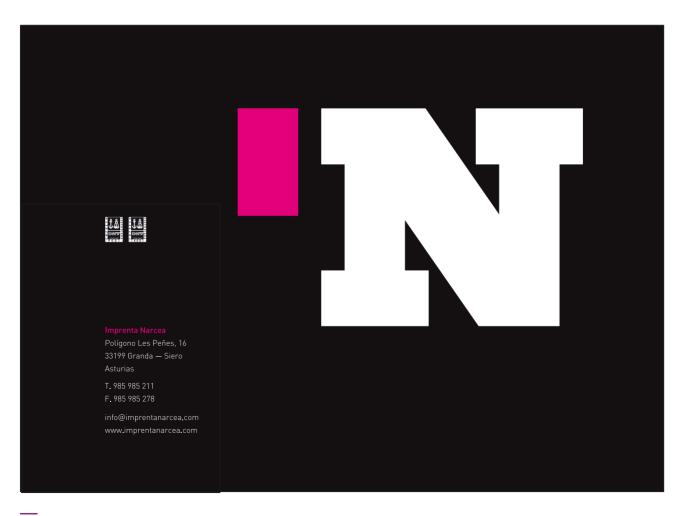


M.A.F.

de Matanza

La Cuadra y La Tená de Alfredo, establecimientos que regenta nuestro Caballero Kuqui Bobes, presentó las jornadas de La Matanza con pregón de Ignacio Gracia Noriega y con la asistencia de la familia Martinez Soto, de Burgo de Osma, pueblo con el cual está hermanado Noreña desde hace ventidós años, familia que son los organizadores de Las Jornadas Rito-Gastronomicas del Virrey Palafox.

Recibieron junto a nuestro director la figura del "Porcófago de honor" diseñada por el escultor José Luis Fernández y que cada año recibirán diferentes personas o instituciones.



a mis queridos compañeros de la Orden del Sabadiego

Hola, amigos:

Hace unos días, Miguel Angel Fuente, el embajador de Noreña y divulgador incansable de nuestra dignísima, veneradísima y admiradísima Orden, me encargaba que os dedicara unas líneas para publicar en el Boletín. Y lo hago encantado.

Sabéis –y si no lo sabéis os lo cuento– que desde hace un tiempo estoy bastante metido en esto de las cofradías gastronómicas gracias a los buenos oficios de nuestro común amigo Carlos Martín Cosme, presidente del Círculo de Enófilos de Utiel-Requena al que también me honro en pertenecer, y que en la actualidad ostenta el cargo de Presidente la Federación Internacional de Cofradías Enogastronómicas de Europa (CEUCO).

O sea, que lo que comenzó con una primera toma de contacto con los amigos del Sabadiego me ha dado una proyección internacional hasta el punto de que acaban de distinguirme con el título de Cofrade de Honor de la Cofraria de i Radicci e Fasioi en un entrañable acto celebrado recientemente en Susegagna (Italia). También, hace un par de meses fui distinguido con el premio Lauro de Honor a la Comunicación de temas de los nuestros, o sea de los de la gastronomía, en compañía de un insigne comunicador, empresario de comunicación y ex Primer Ministro de Portugal, el Sr. Pinto Balsemao. El acto se celebró en el Algarve (Portugal) y os podéis imaginar que fue tremendamente emotivo y preparado con la dignidad y los fastos que corresponden. Sin embargo, de mis viajes recientes al extranjero he sacado conclusiones: primero, que hace falta que nos movilicemos más los hispanos para "vender" nuestros productos en el exterior. Segundo, que necesitamos para ello ayudas de eso que es un tanto abstracto y que yo llamo "a quién corresponda", sin que en ningún caso el "correspondiente" sea el maestro armero o, lo que es lo mismo, los cofrades. Que esos, o sea nosotros mismos, ya hacemos lo nuestro que es pagar nuestros gastos, viajes y demás cosillas, para divulgar algo que no solamente es nuestro, sino de todos. Aunque los que demos la cara y nos pongamos la capa seamos nosotros.

Seguro que me vais a razonar que en estos momentos en los que tenemos que apretarnos el cinturón todos —empezando por las administraciones— no parece lo más adecuado reivindicar ayudas a algo que para algunos descerebrados, malpensantes e



MANOLO EN PLENA FAENA

ignorantes puede parecer una manifestación más del folclore patrio. Pero lo que sí es cierto es que en ambos eventos eché de menos a algún representante de la Orden del Sabadiego...; lástima que aún no tengo el "uniforme", que si no....!. Para otra ocasión, seguro.

Da envidia ver cómo estas cosas se apoyan en el extranjero....como todos los que asisten se preocupan de llevar sus productos para degustar, eso sí, degustarse se degustan pero con "ánimus negociandi", o sea, para vender, que de eso se trata. Y os sorprendería ver como productos muy inferiores a nuestro querido SABADIEGO, se dan a conocer por el mundo con lo que ello conlleva de abrir nuevos mercados.

Además, estamos hablando de poco dinero, del chocolate del loro en lo que a promociones se refiere, pero creo, afirmo y ratifico que el impacto promocional es infinitamente superior a lo que pueden costar unos cuantos kilos de productos y pagar algún pequeño gastillo a un par de Caballeros o Damas que nos representen dignamente.

Hechas estas consideraciones reivindicativas, sirvan estas líneas escritas con el corazón para reiteraros mi afecto, mi ofrecimiento "pa lo que sea" y que sepáis que estaré encantado de veros en cuanto haya oportunidad. Queridos colegas...¡Viva el Sabadiego!.

de Marisco

En la localidad pontevedresa de O'Grove, Capital Marisquera del Mundo, según dicen y que nadie discute, una peña de mas de doscientos amigos repartidos por medio mundo y que llevan más de veinte años reuniéndose en torno a la Centolla, han formado una Cofradía en honor de tan preciado crustáceo. cuya presentación hicieron en noviembre tras abrirse la veda y que esperan presentar en sociedad en Noreña coincidiendo con nuestro Capitulo. Así nos lo ha confirmado el dinámico Gran Maestre, Victor Otero, entusiasta de O'Grove, del marisco y de la amistad entre los pueblos. El Presidente de FECOES Carlos Martín Cosme, les dará la bienvenida a la Federación.



M.A.F.



de Mercado

A mediados del pasado marzo, la comisión de Cultura del ayuntamiento de Noreña, organizó un mercado medieval para apoyar el Camino de Santiago por nuestra Villa. Lástima que la climatología no apoyó el desarrollo, pues el agua, el frio y el viento estuvieron presentes, lo que no fue óbice para que los participantes en el mismo disfrutasen de la hospitalidad noreñense.

En el puesto de ventas de nuestra Orden con Alfonso Jaquete de anfitrión nos visitó Gloria, una mujer artesana de Coria de Caceres y otro vendedor de Hernani, junto a Alicia, la concejala organizadora.



CHUNIZ SIÒRA NATURAL

DESDE 1934 EN EL LAGAR DE MUÑIZ SE ELABORA LA SIDRA SIGUIENDO LOS MÉTODOS TRADICIONALES, SELECCIONANDO LA MANZANA DESDE LA POMARADA, REALIZANDO UNA MEZCLA equilibrada entre manzana ácida y amarga, triturado y prensado para pasar a realizar UNA CERMENTACIÓN LENTA EN TONELES DE CASTAÑO, REALIZADOS LOS TRASIEGOS Y UNA VEZ CONSEGUIDA LA MADUREZ DESEADA, SE EMBOTELLA Y SE DISTRIBUYE PARA QUE usted La discrute.

> Fueyo, 23 - Tiñana - Siero Tel.: 985 79 23 92 • Fax: 985 79 21 41 • Movil: 676 95 78 50 jriestra@fade.es • www.sidramuniz.com



C. CERNUDA

...por la Ribera del Duero

Nuestro Caballero José Rodriguez participó un año más en el Capitulo de los Vinos de La Ribera del Duero en Valladolid, donde reina la amistad, la camaradería y abundan las buenas viandas al mejor estilo castellano.

José Rodriguez fue designado Cofrade distinguido por la dinámica organización que llevan el buen nombre de Ribera del Duero por todos los caminos de Europa y son asiduos participantes en los capitulos de nuestra Orden.

...por Tineo

Una nueva cofradía ha sido fundada en nuestro territorio regional. Se trata de la Cofradía del Choscu, fundada en Tineo y a quien damos nuestra bienvenida al espectro culinario astur.

Ya han hecho su presentación en público, son participantes asiduos a los demás capitulos que se van celebrando a lo largo del año y cuentan con el apoyo municipal, el del Consejo Regulador y de los tinetenses que es lo más importante.

Tan preciado embutido, típico del occidente astur, bien merece el reconocimiento de todos cuantos formamos esta gran familia gastronomica. Capa roja que se puede confundir con la de la cofradía del Colesterol y sombrero negro estilo vaqueiro, forman su indumentaria. ¡Bienvenidos!



O.S.



A. ÁLVAREZ

en Astorga

La Cofradía de la Alubia de La Bañeza compuesta por gentes relacionadas con el Consejo Regulador de la popular alubia, celebraron su Capitulo en la localidad que los acoge y en el mismo participamos varias cofradias para rendir honores a esta leguminosa que en algún momento tenemos que maridar con el sabadiego. Nos lo tenemos prometido ambas entidades y habrá que hacerlo en algún momento.

La televisiva Carmen Lomana luciendo belleza, simpatía y muy buenos modales, departió con nosotros interesándose por el sabadiego y quedamos comprometidos a probarlos coincidiendo con alguna visita el próximo verano a las playas de Celorio.

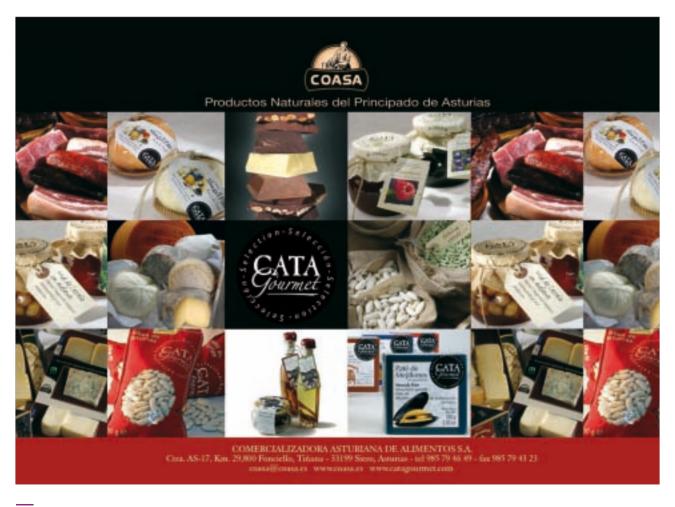
Premiados

Los Premios "Condado de Noreña" se conceden anualmente y van destinados a personas o entidades que hayan desarrollado alguna labor, profesional o lúdica en beneficio de la Villa de Noreña y cuentan con un importante respaldo del ayuntamiento noreñés, de la Junta General del Principado y de Cajastur.

En la pasada edición de estos premios fueron concedidos a los directores de la Banda de Música de Noreña, el estadounidense John Falcone y el valenciano José Luis Morató, así como al doctor Juan José Vázquez Estévez, primer cirujano que trasplantó un higado de donante vivo. Fueron leidas las semblanzas de los homenajeados por la presidenta de la Banda de Música y por el doctor Enrique Olay, tambien noreñense y compañero del premiado.



E. FLÓREZ





en Potes

Estuvimos en la localidad cántabra de Potes acompañando a los cofrades del Aguardiente coincidiendo con la Fiesta del Cocido. Merece la pena visitar este precioso pueblo en cualquier estación. Nosotros lo hicimos en otoño y disfrutamos con el paisaje enclavado en los Picos de Europa. Los cofrades del Aguardiente son especialmente hospitalarios y entregaron el garbanzo de oro a nuestro Caballero Juan Ramón Lucas que ejerció de pregonero y que estuvo bien acompañado por la sin par Sandra Ibarra. Ambos disfrutaron en la torre del Infantado luciendo el uniforme lebaniego y recibiendo el cariño de los miles de personas que participan de la fiesta del orujo.

M.A.F.

Jurado culinario

Las cofradías asturianas pertenecientes a FECOES, se reunieron en el restaurante La Gruta para designar las empresas agroalimentarias asturianas que serian presentadas a los Premios de Artesanía Alimentaria que anualmente concede nuestra Federación Nacional.

En la fotografía, diversos representantes de las entidades asturianas tras realizar las diferentes votaciones para elegir el Mejor Restaurante astur que correspondió a Casa Lobato en Oviedo y a la empresa de distribución de quesos COASA que recibieron los galardones en el transcurso del Congreso de FECOES celebrado en el mes de junio en Laredo, tal y como indicamos en otro apartado de nuestra revista.



O.S.



O.S.

en Laredo

La Orden del Sabadiego acudió al Congreso de la Federación de Cofradias Españolas celebrado en la localidad cántabra y marinera de Laredo en el pasado mes de junio. Una perfecta organización de la Cofradía del Respigo y de la propia FECOES, hizo que trajesemos un ponderado recuerdo del encuentro, en el cual participó el presidente de la Real Academia Española de Gastronomía, Don Rafael Ansón Oliart.

Ha quedado puesto un listón muy alto que intentarán superar los amigos del Salmorejo en Córdoba el próximo mes de junio.



M.A.F.

Radio Turismo

El popular periodista Maíto, responsable de la emisora Radio Turismo de Madrid que siempre nos prestó un gran apoyo en todas nuestras iniciativas, estuvo en Noreña coincidiendo con la fiesta del Gochu, preámbulo del dia grande de las fiestas noreñenses.

Maíto recibió de manos del vicepresidente de la Orden, Tomás Reinares, del vocal Manuel Vez y con Daniel Rodríguez como testigo, el diploma que lo acredita como defensor de los Cocidos del Camino de Santiago y el gochín que representa al monumento que le dedicamos en Noreña.

Agradecidos a Maíto y a cuantos como él, difunden a través de sus respectivos medios, las iniciativas de nuestra Orden, siempre encaminadas al desarrollo cultural y turístico de la Villa de Noreña.

Reconocimiento olímpico

En la fiesta de San Marcos de la edición anterior, recibimos la grata visita de Don Rodrigo de Mesa Ruiz, Presidente de la Real Federación Española de Tiro Olímpico y Vicepresidente del Comité Olímpico Español, a quien hemos investido como Caballero de Mérito de nuestra Orden.

Don Rodrigo, muy vinculado a nuestra tierra, estuvo acompañado por Manuel Suárez, Presidente de la Federación Asturiana y por Corsino Blanco, exolimpico en la misma disciplina deportiva.

Disfrutamos con su presencia y con su amigable charla sobre los pormenores del mundo olímpico que en este 2012 tiene obligada cita en Londres.



E. FLÓREZ

Felicitación navideña de los Caballeros de la Orden del Sabadiego

Diario La Nueva España

ARTURO ROMÁN | Del gochu, hasta los andares... La Orden del Sabadiego de Noreña ha sacado más partido al cerdo que nadie, y la felicitación navideña que han diseñado para este año así lo refleja, con un portalín de belén instalado debajo de la mismísima panza de un gorrino. El cerdo ocupa el lugar que tradicionalmente está dedicado a la estrella, ésa que marca el camino hacía Belén sin equivocarse. Pero los de Noreña tienen adoración por el gochu y para ellos no hay más estrella en el cielo que este bicho, sus andares y los sabadiegos que salen de él. Eso sí, para que nadie se lleve a malas interpretaciones, en la parte interior de la postal, los Caballeros de la Orden del Sabadiego optan ya por una imagen más tradicional, con María, José y el Niño... y sin gorrino.



M.A.F.

En una caja guardas... tus secretos, tus recuerdos, tus ilusiones...



Tu mundo en una caja, tu caja en tu tierra, Asturias.





Come bien cada día.

Con Coca-Cola