



**MARILLO MONTERO**  
Gracias Caballeros  
pag. 25



**CHACHÁ**  
En su recuerdo  
pag. 16



**MANOLO DIAZ**  
Aquí, en el paraíso  
pag. 28



**GIL MARTINEZ**  
Ensalza al gochu...  
pag. 42

# El Sabadiego

Abril 2015

Revista Anual de los Caballeros de la Orden del Sabadiego Nº 10

Mejor Cofradía Española 2007



La Sidra Gasificada más cara de Asturias.

PREMIUMM



www.premiumm.es

3. EDITORIAL
4. SALUDO PRESIDENTE JGPA
5. ALCALDE DE NOREÑA
6. SABADIEGO
9. EL SABADIEGO Y SEGOVIA
10. COCINA DE LOS SABADOS
12. EL LEGADO CULINARIO DE EUROPA
14. NOREÑA EN EL CAMINO DE SANTIAGO
15. GRACIAS CABALLEROS
16. ADIOS CHACHÁ
18. CALLOS, COCIDO E HISTORIA DE ESPAÑA
20. LOS CALLOS. UN PLATO EMBLEMATICO DE NOREÑA
22. DE LA GASTRONOMÍA
24. EL SAMARTIN: UNA HERENCIA MEDIEVAL
28. AQUÍ, EN EL PARAISO
30. XXV AÑOS HERMANADOS
33. ALGUNOS BUENOS RECUERDOS
34. ENCUENTRO EN NOREÑA
36. MANUEL JESUS ALVAREZ ROCES
38. TIERRA CON SABOR
40. MONSTRUOSA FABADA
42. VIVA NOREÑA, SU PICADILLO Y SABADIEGO
44. RESEÑAS SABADIEGAS

## EDITORIAL



Fuente Calleja  
15

En términos futboleros siempre hemos oído a los equipos punteros que aspiraban a ganar la copa siguiente. Si habían conseguido ocho, pues a por la novena y tras conseguir esta, a por la décima. Algo similar nos sucede a nosotros con la revista EL SABADIEGO. Siempre aspiramos a conseguir publicar la siguiente olvidándonos del ímprobo trabajo y del esfuerzo de colaboradores, anunciantes y patrocinadores. En la edición anterior, hablábamos de la susodicha crisis económica que no acababa de irse y nosotros seguimos en la misma línea de los sufridores y lamentamos, que por mucho que digan nuestros hacendistas que el problema prácticamente está re-

suelto, a la hora de preparar este número, nos encontramos en la misma tesitura que el año anterior. Menos mal que aún nos quedan amigos colaboradores que hacen suya la idea; las entidades oficiales como la Junta General del Principado y Ayuntamiento de Noreña nos prestan su apoyo, y los colaboradores siguen dispuestos a llenar nuestras páginas con textos, dibujos o fotografías. La hostelería –algunos –pocos– nos apoyan dando la sensación de precavida para estos menesteres y las industrias cárnicas más de lo mismo, mirando hacia otra parte, como si esto no fuese con ellos. Esto es la idiosincrasia noreñense.

### EDITA:

Asociación Cultural  
CABALLEROS DE LA ORDEN DEL  
SABADIEGO

Calle Libertad  
(antigua Camilo Alonso Vega) nº 4  
33180 NOREÑA - ASTURIAS  
ordensabadiago@gmail.com  
Aptdo. de Correos nº 45

### IMPRIME:

LA VERSAL Gijón

### DIRIGE:

MIGUEL A. FUENTE CALLEJA  
mfuentecalleja@yahoo.es

### EQUIPO DE REDACCIÓN:

TOMAS REINARES, LUIS MIGUEL SUAREZ,  
ALFONSO JAQUETE y  
PEPE NAVES.

### MAQUETACIÓN:

LUIS HUMBERTO VELASCO APONTE

### DIBUJO PORTADA:

CARLOS SIERRA

### FOTOGRAFÍAS:

ALFONSO PASCUAL, ALVARO FUENTE y  
MIGUEL A. FUENTE

### PUBLICIDAD:

LORVA Servicios Integrales  
de Comunicación  
Administración@lorva.es

# SALUDO PRESIDENTE DE LA JUNTA GENERAL DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

PEDRO SANJURJO GONZÁLEZ

Presidente de la Junta General del Principado de Asturias



Con frecuencia nos empeñamos en visitar todos y cada uno de los lugares de interés que nos señala la guía turística que llevamos a mano cuando viajamos fuera, pero nos cuesta encontrar esos momentos disponibles para ver, sin prisas, enclaves cercanos de similar o, incluso, de superior valor.

Suelo decir que Asturias es tan plural como su nombre y tan extensa como sugieren sus más de trescientos kilómetros de costa. Una comunidad diversa y llena de contrastes que sólo se descubren cuando uno se adentra en esta región que, desde la distancia, se suele percibir como pequeña y uniforme; seguramente, por su situación geográfica periférica y su condición de comunidad uniprovincial.

Y después de recorrerla, de nuevo, en estos años, en los que he tenido el privilegio de presidir la Junta General del Principado y ver cumplido el empeño personal de acercar la institución parlamentaria a todos los concejos de la región, me gustaría tener la capacidad de persuadir a todo el mundo, pero especialmente a los propios asturianos, para que se "programen" y vayan realizando, poco a poco, esas visitas y recorridos por el territorio astur que uno va dejando para "cualquier momento", con la excusa de la cercanía y la oportunidad de hacer viajes más largos y conocer otros parajes y culturas.

Noreña, sin ir más lejos, merece una -o más de una- incursión repesada. Pese a su pequeña extensión, el concejo más pequeño de Asturias está estratégicamente situado en el corazón del Principado más poblado y activo; y, en sus escasos seis kilómetros cuadrados, alberga vestigios de algunos de los genes que han conformado la historia de España y de nuestra Comunidad; y, seguramente, también muchas leyendas.

Pero es la iniciativa y el espíritu de trabajo de las gentes de Noreña lo que mantiene joven su latido, generación tras generación. Y lo que explica su posición de cabeza en renta per cápita. El desarrollo de la industria chacinera es la cara visible de esa riqueza, que, como digo, tiene rostro y cerebro humanos. Es fácil detectarlo a la vista de un simple listado de emprendedores y de asociaciones que forman un tejido económico y social vigoroso.

Una de esas asociaciones, la más conocida dentro y fuera de nuestras fronteras, me ha dado la oportuni-

dad de acudir a Noreña más de una vez a lo largo de los años. Me refiero, claro está, a la de los Caballeros de la Orden de Sabadiego, que no solo han convertido en un apreciado manjar el producto más humilde de la matanza del cerdo, sino que, además, son anfitriones y embajadores permanentes de la villa condal y de Asturias; con todo el mundo y en todo el mundo.

Quiero aprovechar la ocasión que me brindan desde estas páginas, para darles las gracias por su cordial y estrecha colaboración con la Presidencia de la Junta General en esta IX Legislatura; por tantos encuentros inolvidables, con motivo, por ejemplo, de la entrega de los premios "Condado de Noreña". Y quiero extender esa gratitud al Ayuntamiento y a todos los vecinos por su acogida en todas las ocasiones (y saben que no me refiero tan solo a las fiestas de San Marcos y del Ecce Homo, que son citas culturales de referencia, junto a la también gastronómica de los callos).

Y sobre todo quiero agradecerles el honor de haber sido nombrado, como Presidente del Parlamento, Caballero de Honor de la Orden de Sabadiego. Un título que supone asumir compromisos que, lejos de ser una carga, son un impulso para seguir ejerciendo, cada día, esa vocación de perseguir lo mejor y compartirlo que nos define a los asturianos.



CÉSAR MOVILLA ANTA

Alcalde de Noreña

## San Marcos, el Sabadiego y la RAE

Este último fin de semana del mes de abril de 2015, Noreña celebra la fiesta de su patrón cárnico San Marcos, en honor y reconocimiento del trabajo y buen hacer de los industriales cárnicos del Concejo.

Esta fiesta, declarada de interés turístico regional y conocida popularmente como del Picadillo y del Sabadiego, acogía de manea anual la celebración del capítulo de la cofradía gastronómica de los Caballeros de la Orden del Sabadiego. Estos, también afectados por

las estrecheces económicas que nos afectan a todos, han decidido celebrar dicho capítulo solo en los años pares. Pues desear, desde este foro, que esta situación sea pasajera y que esa actividad anual, que es uno de los pilares más importantes de la Asociación, se retome a la mayor brevedad posible en favor de ellos mismos, de la fiesta y en general de todo Noreña.

En fechas recientes ha sido publicada la vigesimotercera edición del diccionario de la RAE, donde de manera definitiva aparece modificado, con entrada propia, la definición de la palabra Sabadiego, haciendo con ello justicia asociativa, gremial y culinaria a favor del preciado embutido.

Uno de los más importantes valedores para su modificación en el diccionario, fue el ya fallecido D. Antonio Mingote, y en reconocimiento de tal labor, la corporación municipal que presido ha otorgado su nombre a la sala de exposiciones ubicada en el antiguo depósito de agua del Rebollín, y que esta pendiente del acto de su designación definitiva a que su viuda pueda acudir a Noreña.

Esta fiesta gastronómica es un revulsivo importante para la hostelería y hotelería del Concejo, para la promoción de nuestra Villa a nivel autonómico y nacional, sin olvidarnos también de que la gastronomía noreñense es su principal pilar turístico, lo que supone por ello un pilar económico de importancia para el Concejo, al igual que lo son todos los puestos de trabajo que las industrias cárnicas aportan al Concejo. Y hacer aquí mención especial al deseo de este Alcalde para que más bien pronto que tarde pueda tener viabilidad la actividad industrial del Matadero Central de Asturias, por los propios trabajadores y sus familias, por los industriales cárnicos que de él se sirven, y por el sector servicios de Noreña.

Agradecer a los Caballeros de la Orden del Sabadiego la organización de la fiesta un año más, animarles a que sigan trabajando en favor de Noreña, y a todos los demás que disfrutéis de la fiesta, de Noreña y los noreñenses, ..... y del SABADIEGO.

Noreña, Abril 2015



# SABADIEGO

Miguel A. Fuente Calleja  
Presidente Fundador



M.A.F.

“para hombres con pelo en el pecho y para mujeres, muy mujeres” según dejó escrito Don Camilo José Cela en un artículo del diario ABC, dedicado al producto que nos ocupa.



Archivo O.S.

El sabadiego constituye una parte imprescindible en la cultura del cerdo y por consiguiente en la cultura de la villa de Noreña. Hay que remontarse al s. XVIII cuando un ilustre noreñés, hijo de Don Menendo de Llanes y de Dña. María Antonia Argüelles, de nombre Alonso Marcos, nacido en el palacio de El Rebollín, que fue obispo de Segovia y arzobispo en Sevilla, cristianizó el embutido más humilde de cuantos se podían elaborar en cualquier sanmartín, contando para ello con el beneplácito del rey Carlos III, también por supuesto del todopoderoso Godoy y con la bendición papal de S.S. Pío VI, todo ello para hacer permisible la limitación eclesiástica los sábados en tiempos de vigiliass -el sabbath hebreo- cuando sólo se permitía ese día comer asaduras o partes como la cabeza, generalmente llamadas grosuras, ya que la abstinencia sabatina abarcaba al resto de las carnes de tan aprovechado animal y con esta bula se superaba el olor, el color y el sabor de los potajes.

Así, con la confianza que ofrece el visto bueno del Vaticano, los noreñeses fueron evolucionando este embutido, que hasta entonces contaba con

algunas similitudes con el sabadeño castellano que tuvimos oportunidad de degustar tanto por tierras de Burgos y de Logroño o el sabadiego de la montaña leonesa, incluso mantiene ciertas características con el sabadiego vasco, el butago de Alba de Tormes y el bofe salmantino, conocido también como chorizo de los sábados, teniendo asimismo coincidencias en cuanto a ingredientes con el chorizo encebollado de la cercana Galicia. Lo decía don Julio Caro Baroja cuando aseguraba que grupos humanos lejanos en la geografía, coinciden en la existencia de costumbres peculiares. Desaparecida la obediencia a las bulas -no hay nada como lo prohibido- su elaboración en Noreña llegó prácticamente a desaparecer y solamente algún carnicero o fabricante con cierta dosis de romanticismo y otro tanto de nostalgia, los elaboraba “de pascuas a ramos” para su consumo familiar, lógicamente a su gusto y con mucha calidad.

Había desaparecido también el sabadiego de la cartas y pizarras que indican las especialidades que cada chigre, tasca o sidrería ofrece a su clientela, lo mismo que en los escaparates de las tiendas si es que se enseñó alguna vez, y por supuesto, nunca fue apreciado en restaurante alguno, hasta que con el resurgir del olvido de los desprecios, surgió tras la fundación de la Orden en su honor, un embutido “para hombres con pelo en el pecho y para mujeres, muy mujeres” según dejó escrito Don Camilo José Cela en un artículo del diario ABC, dedicado al producto que nos ocupa.

Don Manuel Fraga, aseguró públicamente al ser entrevistado por Julio Cesar Iglesias en Radio Nacional de España, que su fortaleza como la de un toxo se debía al perfecto maridaje en sus desayunos, de un sabadiego de Noreña con un vaso de Albariño y hasta Paco Ignacio Taibo I se atrevió con él en una cena en México, donde lo quisieron comparar en exotismo con un guiso preparado a partir de trompa de elefante, lle-



vándose la mayoría de los aplausos el embutido de Noreña. La prestigiosa escritora e investigadora culinaria María Jesús Gil de Antuña ofreció en el diario El País un pastel de sabadiego que ya elaboran en los restaurantes asturianos y hasta una cocinera noreñense se atrevió a rellenar con nuestro embutido cebollas con suculento resultado.

#### CABALLEROS DE LA ORDEN DEL SABADIEGO

Para tan peculiar embutido y sin pretenderlo nadie, todo cambió aquella noche de abril del año 1988 con motivo de la fundación de la Orden de caballería, cuando se eligió como nombre propio de la misma al Sabadiego, -con letra mayúscula- en homenaje al embutido desaparecido y desprestigiado dada su baratura de los elaborados en la villa Condal, en la villa asturiana chacinera por excelencia.

En la actualidad, y teniendo como referente aquella mágica noche a la luna de abril, el sabadiego es un producto afamado que sufrió una transformación sustancial subrayado por un nuevo cuidado en el arte charcutero y cocinero, pues las grosuras fueron sustituidas con carnes de primera calidad con los aditamentos del pimentón, la cebolla, la sangre y el ahumado ocasionado por la combustión de la madera de roble, característica esta de los em-

butados del Camino del norte a Santiago de Compostela. Hoy se puede degustar en todos los establecimientos hosteleros de la villa condal y goza de la merecida fama que se fue ganando. Y para rubricar esta afirmación, bastará decir que desde el año 2013, goza de la definición actualizada y acorde a su categoría en el diccionario de la RAE. El Académico Don Antonio Mingote fue el precursor de tan merecido cambio votado unánimemente por todos los miembros de la RAE.

Las actividades de la Orden se multiplican cada año con la concesión de premios periodísticos, edición de libros sobre la historia local, promociones y hermanamientos con otros pueblos chacineros, fomento de los cocidos del Camino de Santiago, nombramientos de Chacineros Mayores del Condado; organización de las fiestas de San Marcos patrono de la industria cárnica local, eventos que gozan con la denominación de Fiestas de Interés Gastronómico regional, etc. lo que ha servido a la entidad para disfrutar de la concesión del premio "Mejor Cofradía de España 2007."

#### ...y final

Esta es a grandes rasgos, la sencilla historia de un embutido común, con características similares en media España, que fue decayendo paralelamente con la desaparición de las

El sabadiego constituye una parte imprescindible en la cultura del cerdo y por consiguiente en la cultura de la villa de Noreña.

hambrunas de la posguerra, y que en Noreña y en otras localidades del Principado, está alcanzando, en producción y consumo, cotas verdaderamente insospechadas cuando ya llevamos andando quince años del siglo XXI. No quiero caer en el vanidoso planteamiento de que algo tienen que ver los Caballeros de la Orden del Sabadiego en todo esto, pero sobre todo el apoyo que siempre prestaron a la entidad, la prensa, radio y televisión, revistas especializadas, casas de comidas y sobre todo amigos, muchos amigos de las mas variadas profesiones y que acudiendo al Capitulo anual en torno al 25 de abril, han apoyado tan sencilla idea, tan colorista como efectiva, de buena convivencia y demostrada bonhomía, un medio de promoción al servicio de un pueblo, así como el conocimiento del mismo, es este caso de la villa condal de Noreña, de ese llugarín de Asturias que señalaba Jovellanos, la Villa mas asturiana de las villas que citó el poeta Vital Aza. La entrañable -con N- Noreña.

## EL SABADIEGO Y SEGOVIA

El Sabadiego del condado y villa de Noreña (Asturias) es un chorizo morcilloso fabricado con las partes inferiores del cerdo que, en la actualidad, y por haberle inyectado carnes más dignas, es apreciado por los mejores gourmets.

El Sabadiego es también la Orden o Cofradía que potencia y difunde este producto por el ancho mundo de la gastronomía, una Orden de románticos comensales fundada por el Cronista Oficial de la Villa, Miguel A. Fuente Calleja, con el que me he visto en las Jornadas Rito-gastronómicas de las Matanzas del Virrey Palafox en el Burgo de Osma, de mi querido Gil Soto, junto a la viuda Maruja del inolvidable Cronista Oficial de Soria, don Miguel Moreno y Moreno.

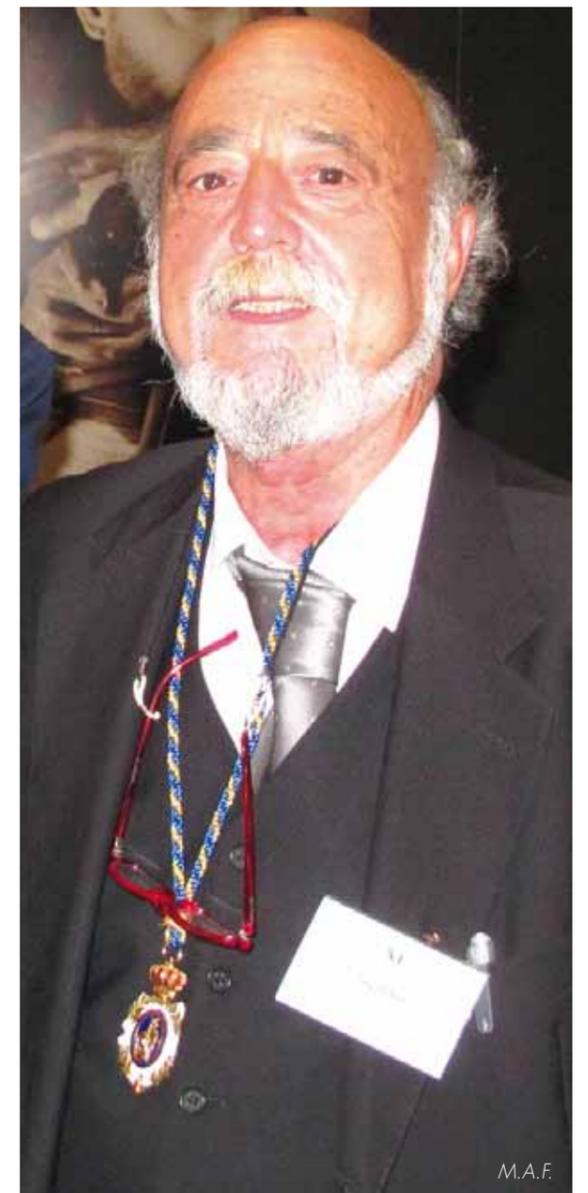
El Sabadiego, además, es una notable revista turística, asturiana y global, que ya alcanza su décimo aniversario y en ella dan cuenta puntual de las actividades de los cofrades y de los que les han visitado en Noreña.

El Sabadiego, en fin, es la imagen titular y tutelar de Noreña, ese "paraíso natural" incrustado en el paraíso total de la naturaleza que representa Asturias, patria querida.

Escribo todo esto para conocimiento de los diletantes de la cultura y la cocina tradicional, porque el entusiasta director de la revista, arriba citado, me acaba de enviar su último número correspondiente al mes de mayo, en el que ha tenido la deferencia cordial de incluir un artículo de este su seguro servidor, que se titula "José Emilio Pacheco, el poeta que unía las dos orillas de la lengua española", junto al de otros muy sabrosos colaboradores, como Inés Paz, "Tristán Caleyá", José Antonio Leirado, Luis Miguel Suárez, Faustino F. Álvarez, Javier Algarra y el propio Fuente Calleja. Y es que a toda España y a la Iberoamérica hermana llega el Sabadiego, bien embutido, bien en sopa de letras. ¡Salud y buenos alimentos como éste!

Ahora vais y regáis con chupitos de sidrina, no el papel, sino "el chorizo con alma quiijotesca que atesora lo mejor y lo peor del gorrino, nutrición de pobres y manjar de ricos.

Apuleyo Soto Pajares  
Escritor



M.A.F.

# COCINA DE LOS SABADOS

Don Tristan de la Vallina



Archivo M.A.F.

Ya sabemos que además de las estrecheces económicas de muchos tiempos, siempre había algún privilegio para saltarse la normativa eclesiástica en beneficio de los mortales y así, los sábados, podían disponer de los menudos del gochín que para eso eran menudos y su consumo tolerado como ya queda dicho. Así que el tocino, la cabeza, los pies, manos, orejas, rabo, asaduras y demás partes internas del animal, constituían principalmente la alimentación de los sábados, hecho este que extrañaba a un procurador y escritor portugués que dejó constancia de que los castellanos comían menudos sin bula ni licencia

alguna del Papa, más en fuerza de una costumbre casi inmemorial tolerada por los Sumos Pontífices, lo cual, hasta cierto punto, justifica el uso de aquel manjar en semejantes días. Eran tiempos del reinado de Felipe II y al campesino le preocupaba el escaso abastecimiento de comida para la casa, ante la elevada cantidad de diezmos que debía de pagar, bien fuese a la iglesia, a la monarquía o a los rentistas de la época. Así que del cerdo solo cataban la manteca, el tocino gordo y las partes comentadas líneas arriba, el resto, lomos, pernils, incluso los costillares, se iban a las despensas de los señores feudales.



M.A.F.

Así nacieron también algunos embutidos, como el sabadeño o sabadiego –chorizo de los sábados- hechos con carnes de estas menudencias, y que con un poco de cebolla sangre y más tarde con el añadido de pimentón, servían para dar un poco de sabor a los potajes, pero nada más, nada de comérselos que lo prohibían las normas, y los estómagos tampoco estarían por la labor de soportar tales ingestiones. Por Galicia, estos embutidos están representados por los chorizos ceboleiros, al igual que en Portugal que tienen los chouriços de sangue do Miño, o los chouriços mouros, así que está todo inventado, que las necesidades obligan y obligaron a desarrollar la imaginación y más cuando se trataba de la alimentación personal. Curiosamente, el cerdo, protagonista siempre en la alimentación humana, animal muypreciado en las mesas palaciegas y que según el recetario de Martínez Montañón era una maravilla para el gusto, vista y olfato, claro que no tendría la misma valoración el cocinero de palacio con los jamones y el tocino

que los envuelve, que la opinión del campesino que se dejaba querer por la cabeza del animal y por el panículo adiposo del gorrino que le quedaba tras pagar sus impuestos. Decíamos que el cerdo protagonista, pero de distinta manera.

Tiempos aquellos de la infancia cuando íbamos a comprar la bula en la parroquia para mantener algunos privilegios, gracias, y dicen que incluso alguna indulgencia, y que nos permitía saltar esporádicamente alguna de las prohibiciones reinantes, porque la penitencia ya se cumplía con las necesidades habituales. Desaparecerían las bulas y cambiaron las costumbres, que la iglesia siempre va tres pasos por detrás de las decisiones mayoritarias y así continúan con la prohibición de comer carnes los días anteriormente citados, pero permite los langostinos, la merluza o las angulas por citar unos ejemplos. ¿Habrán copiado esas recomendaciones contra la carne en algún versículo del Corán? Pues tiempo tuvieron de actualizar.

“Los militares, súbditos españoles que constituyen tropa activa, pueden lícitamente comer lecticinos, carnes saludables y promiscuar en una misma comida, exceptuando, respecto a las carnes, los siete viernes de Cuaresma y el miércoles, jueves y sábado Santo. Los familiares, criados y comensales, pueden usar de los mismos privilegios”.

# E L LEGADO CULINARIO DE EUROPA

Carlos Martín Cosme  
Presidente de FECOES



M.A.F.

Cada vez son más las autoridades institucionales que asisten a estos Congresos extraordinarios de CEUCO, por la óptima organización de los mismos y por ser el foro de unión de los países europeos en torno a la buena mesa y el intercambio de conocimientos culturales

El Consejo Europeo de Cofradías Enogastrómicas (CEUCO) celebró su XII Congreso y congregó a más de 450 congresistas pertenecientes a las cerca de noventa cofradías gastronómicas de ocho países que se dieron lugar en el célebre Palacio de Congresos de la bonita ciudad de Liège (Bélgica) los días 7, 8 y 9 de noviembre del 2014.

Un Congreso cuya importancia estaba dirigido al "legado culinario en Europa" base fundamental de la gastronomía del presente y aspecto fundamental de la defensa y promoción de las cofradías que defienden a ultranza este pasado culinario para traspasar este conocimiento a las nuevas generaciones,



con vistas a que nuestra historia y cultura diferente de vinos y productos agroalimentarios pase de unos a otros como una herencia obligada que confiere, como indican algunos expertos, nuestra forma de ser y nuestro comportamiento.

Cada vez son más las autoridades institucionales que asisten a estos Congresos extraordinarios de

CEUCO, por la óptima organización de los mismos y por ser el foro de unión de los países europeos en torno a la buena mesa y el intercambio de conocimientos culturales fruto de la esencia de nuestros países, a la par que se degustan productos de tan alto valor y calidad que son difíciles de encontrar en las estanterías de los grandes centros comerciales.

Un lugar de Encuentro y satisfacción entre amigos de diferentes orígenes donde se aprende lo mejor de la gastronomía y se degusta aquello que nunca se te hubiera ocurrido maridar: goulash del Balatón, licores de la Floc de Gascogne después de un opíparo cassoulet, pasta veronese, distintos vinos españoles y paellas o risotos italianos y todo un escaparate de delicatessen hechas con artesanía culinaria.

Pero, sin duda, el momento más importante del Congreso, fue la entrega de los premios AURUM (Europa-Excellence-Enogastronomic) que

entrega anualmente CEUCO y que en esta edición se premiaron a tres Entidades españolas:

- European Agro-food Institution 2014: Consejo Regulador de la Denominación de Origen Baena
- European Restaurant 2014: Restaurante Fuentebro
- European Initiative in Gastronomic Tourism 2014: Ayuntamiento de Cangas de Narcea

Nuestras más sinceras felicitaciones a los tres premiados españoles, por el magnífico trabajo desarrollado en sus tres puntos geográficos de nuestro país.

Y ya estamos preparando nuestro equipaje para asistir al próximo XIII Congreso europeo de CEUCO que tendrá lugar en Perpignan (Francia) los días 20, 21 y 22 de noviembre de 2015, donde seguro que habrá una importante participación, como es habitual, de nuestra Federación Nacional (FECOES).

**LA FUSTA PARRILLA**

Ctra. General, 634 - Km. 199  
Tels.: 985 74 18 71 - 985 74 29 22

**ARGÜELLES - SIERO (Asturias)**

# NOREÑA EN EL CAMINO DE SANTIAGO



En relación con la polémica sobre si Noreña está o no en el Camino de Santiago, debe tenerse en cuenta en primer lugar, que no hubo un solo camino, sino multitud de caminos, e incluso que cada peregrino trazó su propio camino. Como escribe Lacarra en "Las peregrinaciones a Santiago de Compostela", obra fundamental sobre el movimiento jacobino: "Si, como es dicho vulgar, por todas partes se va a Roma, también podría decirse que por todas partes se podía ir a Santiago".

Ahora bien, para que exista un camino de las características del de Santiago, es imprescindible señalar un itinerario y unas etapas. Aunque no existe un solo camino, sino cuando menos dos principales, con punto de partida en Oviedo, el "pri-

mer camino", que fue el seguido por Alfonso II el Casto, el primer peregrino a Santiago, es el más prestigioso por su historia y antigüedad. Un tercer camino continúa por Oviedo hacia Occidente, el de los peregrinos franceses que se desviaban en León hacia el Norte para "visitar al Señor antes de postrarse ante el Criado". Sin contar, naturalmente, el Camino Francés, el más internacional y concurrido, y el de mayor atractivo histórico, literario y artístico, señalado por el Codex Calixtinus, y que deja Asturias al margen.

Noreña, al encontrarse al este de Oviedo, aunque muy próxima a la ciudad, queda fuera, evidentemente, de las tres grandes rutas de peregrinación. Pero no de la ruta de los peregrinos que entrando por Lrún seguían la Ruta de la Costa, a no ser que se prescindiera de esa ruta, que no es el caso. Si se omite Noreña de la Ruta del Norte, también habría que renunciar a San Sebastián, Bilbao, Santander, Santillana del Mar, San Vicente de la Barquera, etcétera y no cito localidades asturianas por no herir susceptibilidades.

Noreña era una localidad con demasiada importancia eclesiástica

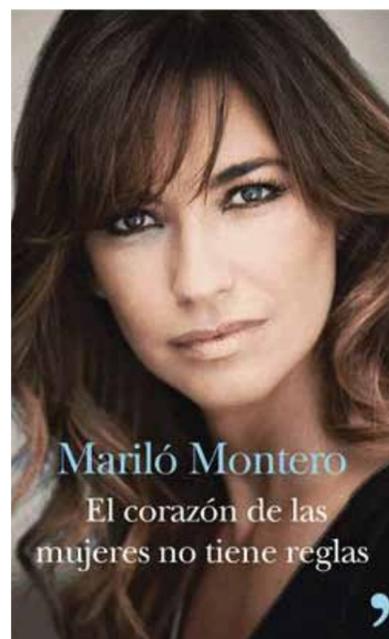
Ignacio Gracia Noriega  
Escritor, premio nacional  
"Condado de Noreña"



desde la Edad Media para que la peregrinación pasara de largo. Y tenemos un dato muy significativo que certifica la continuidad del Camino a través de las iglesias santiaguistas, bajo la advocación de San Martín, de Vega de Poja, San Martín de la Carrera, la iglesia perdida de El Berroón, y el muy interesante templo de San Martín de Argüelles, Uría apunta que la presencia del santo obispo de Tours en estos templos "revela su antigüedad". Desde San Martín de la Carrera la antigua vía continuaba hasta Noreña, "del señorío del prelado ovetense", según recuerda Uría.

Otra cuestión es que la burocracia haya olvidado a Noreña como etapa del Camino de Santiago. Esto resulta molesto y les parece injusto a los noreñenses. Es natural. Pero deben tener en cuenta que la "política cultural", y otros intereses, es decir, la burocracia, a menudo tienen poco que ver con la historia incluso con la geografía. Así hemos visto divididas regiones y naciones por donde no deberían estarlo y cosas por el estilo. Y habitualmente incurren en el absurdo, como en este "ninguneamiento" de Noreña en la ruta a Santiago de Compostela.

# GRACIAS CABALLEROS



Que me hagan destinataria de El Premio Nacional de Periodismo 2015 Los Caballeros de la Orden de Sabadiego me provoca una ambivalencia de reflexiones: que la distinción me queda muy grande, la primera. Y la segunda, que quiero pensar que me lo otorgan más por la amistad que nos une. Ante lo segundo les diré que es lo que me hace sentir más orgullo ya que de todos los valores humanos que aprecio, destaco como principal, el ser una buena persona. Ante el primero, que trataré de dignificar el galardón. Lo importante es lo esencial. Es decir, que un grupo de amigos se reuniera en una sidrería, hace de esto ya veintisiete años, y que hayan logrado ser reconocidos como la Mejor Cofradía de España

en el año 2007. Es por ello de obligada valoración que lo importante es la reunión de buenas personas y mejores amigos. Ha quedado más que demostrado que todos son amantes de su tierra, de su cultura, patrimonio y de sus productos gastronómicos que se han empeñado tanto en ensalzar que incluso lograron cambiar la despectiva definición que recogía, en origen, el Diccionario de la Lengua Española. Eso se logró gracias al empeño de los habitantes del concejo de Noreña que supo contárselo y convencer al genial Mingote, entonces Miembro de la RAE, para que influyera en el cambio de ese desfavorable significado. Así es como gestionan el amor a su tierra y que el resto de los españoles la conozcamos implicándonos en ella. Aman su tierra, su cultura y tratan de dignificarla. Se reúnen, buscan el defecto y piensan cómo lograr mejorarlo. Seducen a quienes les pueden ayudar, los llaman y les informan de lo sucedido. Ésta persona, buena receptora de cosas que por su sencillez se hacen magníficas, hace lo posible para ayudar a mejorar la cultura de la Villa de Noreña.

Por eso, yo conozco Noreña, por sus Caballeros a quienes me topé

en otra prestigiosa entrega de premios como es las que otorga nuestro admirado Luis del Olmo con su Micrófono de Oro con el que me dignificó allá por 2012; o en Lalín y en Burgo de Osma. Fue entonces, cuando los Caballeros de la Orden de Sabadiego y ésta humilde contadora de historias, se conocieron. La empatía fue inmediata en cuanto nos presentamos. Nos caímos muy bien porque coincidimos en muchas cosas, entre ellas el amor hacia nuestra tierra, el gusto por la gastronomía, que disfrutamos en torno a una mesa vestida de buenas personas a las que les gusta conversar, escuchar, compartir nuestras diferencias que son las que nos unen. Los Caballeros de la Orden de Sabadiego son los mejores embajadores de ese trocito del Principado de Asturias ya que extienden lejos de su pequeño terruño la amistad y solidaridad. Por eso y por mucho más, ésta navarrica de Estella, se suma a éste querido grupo de nombres admirables de quienes solo puedo aprender. Espero mantener nuestra amistad y propagar por el mundo su "cojonudo" embutido, como lo calificó Don Camilo José Cela, y ser una digna Dama de su orden. Así pues, lo contaré y sentiré.

Mariló Montero  
Presentadora Tv.



# ADIOS A CHACHÁ



A. Pascual

Si citamos que Manuel Río Colunga se nos fue de este mundo con la sonrisa que le caracterizaba, quizás no todos los vecinos sabrán a quien nos referimos sinó citamos su apodo juvenil de "Chachá". Así no habrá ninguna duda, porque se trata de un personaje popular, querido y respetado en todos los ámbitos locales.

De estirpe noreñense, nacido en una casona de la calle del Truébanu, prácticamente adosada al palacio de los Ponte, Chachá representaba el espíritu condalín más puro, solamente salpicado tras casarse con su Olvido del alma, polesa de nacimiento y de apodo según nos

contaba con la fina retranca que le caracterizaba.

Matarife desde sus años de juventud y partícipe en la vida cultural noreñense, socio fundador del Orfeón Condal y miembro de la primera junta directiva presidida por Rufino Alonso Río; directivo del Condal de Fútbol; miembro militante de la Orden del Sabadiego; partícipe y auténtico valedor de tertulias donde desarrollaba su capacidad psicológica para templar y animar si hacía falta, el buen ambiente de las mismas con especial ironía y no exenta de humor. Donde estaba el amigo Chachá no había sitio para el aba-

Tampoco pasaba desapercibido. Siempre tenía unas palabras para "terciar" en el momento oportuno si la discusión iba a mayores o para animarla si estaba apagado el ambiente.

Miguel A. Fuente Calleja



timiento. Tampoco pasaba desapercibido. Siempre tenía unas palabras para "terciar" en el momento oportuno si la discusión iba a mayores o para animarla si estaba apagado el ambiente. Una mañana nos encontramos como

sucedía casi todos los días y antes de que soltase sus palabras habituales a modo de saludo jesto se acaba! me adelanté a decírselas como había estado haciendo en los últimos tiempos, ya que me las venía repitiendo desde hace, quizás, más de venticinco años, siempre acompañados de su valiosa y perenne sonrisa.

Manuel Río "Chachá" poseía una buena capacidad como analista para opinar de la vida cotidiana noreñense: de la política, de la deportiva, de la comercial o de la industrial, del paisaje y del paisanaje; recordando siempre con buena dosis de alegría la nostalgia por la juventud vivida, su trabajo comprando reses esquivando los siempre inoportunos consumidores; su labor de matarife en las frías mañanas a "teyavana" en el macelo municipal y la posterior y difícil colocación de la mercancía en las fabricas chacineras de la villa, labor conseguida

a base de garantías que no se lograban de un día para otro en un mundo donde abundaban los pigarras como él definía a quienes pretendían desconocer la ética mercantil.

Desde el año 1992 en que entró a formar parte de la Orden del Sabadiego, fue uno de los miembros que más disfrutó de las actividades que venimos desarrollando, porque él y su esposa Olvido, eran los primeros en solicitar plazas para acompañarnos en cualquier evento -cuanto más lejos mejor- sin que en ningún momento hubiese diferencias a causa de la edad, sabían aguantar los envites de los caballeros más jóvenes en el ambiente más cordial.

Se nos fue un buen tío, un personaje de la Noreña que nos ha tocado vivir y a quien con tristeza quiero dedicar este breve comentario póstumo, pero a quien siempre recordaré con la alegría de la cual hacía gala en todo momento y en cualquier lugar.



**PC**  
comercial  
**POCHOLO, S.L.**  
MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN

**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  
cpcholo@telefonica.net

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

# CALLOS, COCIDO E HISTORIA DE ESPAÑA



M.A.F.

Luis Antonio Alvarez Alías  
Escritor e historiador



El Restaurante LHardy ha sido galardonado con el Premio Lola Torres 2014 en su X edición. La Orden del Sabadiego avaló esta candidatura ante la Asociación Amigos de Galicia, organizadores del Premio.

Cuando el comensal llega al portal le reciben dos porteros de librea que, solemnes y solícitos, confirman la reserva y le acompañan. Subidas las escaleras pasará ante elegantes comedores novecentistas-Isabelino, Japonés, Blanco, Sarasate, Gayarre, Tamberlick- en los que vivió pasiones de tenedor y corsé Isabel II; bebió y besó Alfonso XII; celebró Primo de Rivera sus consejos de ministros; diputados de la II República nombraron presidente a Niceto Alcalá Zamora; conspiraron falangis-

tas y tecnócratas durante el franquismo y –last, but not least- reformistas y comunistas pactaron la transición.

La cocina de Lhardy avivó las razones y templó las pasiones de políticos de todos los colores, mientras que, por el contrario, templó las razones y avivó las pasiones de artistas e intelectuales, que, convidantes en el éxito, se acogían a la generosidad fiadora de la casa durante las vacas flacas del fracaso. <<Lhardy ocupa el primer lugar en comer fino>> -aseguraba Galdós. <<No podemos concebir Madrid sin Lhardy>>, escribía Azorín. <<Lhardy sigue ostentando el cetro de la cocina>> -afirmaba Camba.

En términos parecidos opinaron Benlliure, Zuloaga, Gómez de la Serna, Fernández Flórez, Edgar Neville, Pedro Salinas, Jacinto Benavente, Agustín de Foxá, Marañón, Ortega y Gasset... Y Campoamor, Palacio Valdés o Pérez de Ayala

La asturianidad destaca, perdura y

fluye de Antonio Feito, el tinetense responsable de la segunda edad de oro, a Milagros Novo Feito, la heredera y custodia que se titula vaqueira nacida en Madrid. Milagros posee el carácter, la fuerza, la simpatía y el sentido hospitalario de las gentes del Alto Narcea que, a lo largo de los siglos XVIII y XIX, adquirieron fama en la Villa y Corte como aguadores, serenos, camareros y cocineros. Y reivindica para Lhardy el honor de primer café al que pudieron acudir mujeres solas.

Comenzaron junto a la puerta y los camareros les sacaban tazas y bandejas; gradualmente dieron el paso de entrar, merendar y encargar delicatessen. Las revistas de la época reproducen estampas de clientas con corsés, miriñaques y sombreros floridos, eligiendo dulces y licores en la tienda, museo de las maravillas que mantiene su monumental <<bouilloire>>, sus tonificantes consomés, sus golosas croquetas y su costumbre de jamás poner en duda, al pasar por caja, lo que el cliente declare haber-

se servido libremente, que el honor prima sobre la picaresca.

Había quedado por los comedores, bastantes líneas arriba, nuestro comensal. Pues sentémosle a la mesa, sin duda, mientras ojea la carta, y comprueba la armoniosa confluencia de la alta cocina francesa y la castiza cocina madrileña –no encontrará cocido y callos más referenciados y reverenciados- sentirá forzosamente el misterio y venerable influjo del escenario. Tal vez ocupe la misma mesa en la que Mata-Hari tomó su última comida placentera antes de la detención o Lorca cantó “Los cuatro muleros”.

Y aquí sigue, se dirá antes de probar los tiernísimos garbanzos con embutido casero o los “trapones” acompañados por chorizo y morcilla de braña, once años mayor que el casi vecino edificio del Congreso, componiendo entre el Huguenín suizo y el Feito asturiano una partitura que mezcla aires de vals, chotis y xiringüelu.



## COLEGIO ACEIMAR ASTURIAS

### CENTRO DE IMAGEN Y SONIDO DE ASTURIAS



- E.S.O. (Todos los cursos).
- Bachillerato de Ciencias y Tecnología
- Bachillerato de Humanidades y Ciencias Sociales



**Jornada intensiva - Refuerzos escolares**

**Grupos reducidos - Atención personalizada**

**Pruebas de diagnóstico - Educación moderna**

**Transporte escolar (Oviedo y alrededores)**



Finca “La Reguera” s/n - 33180 Noreña (Asturias)

informacion@colegioaceimar.es

informacion@cidisi.com

Tel.: 985 744 077

http://www.colegioaceimar.es

http://www.cidisi.com



## Comunicación, Imagen y Sonido

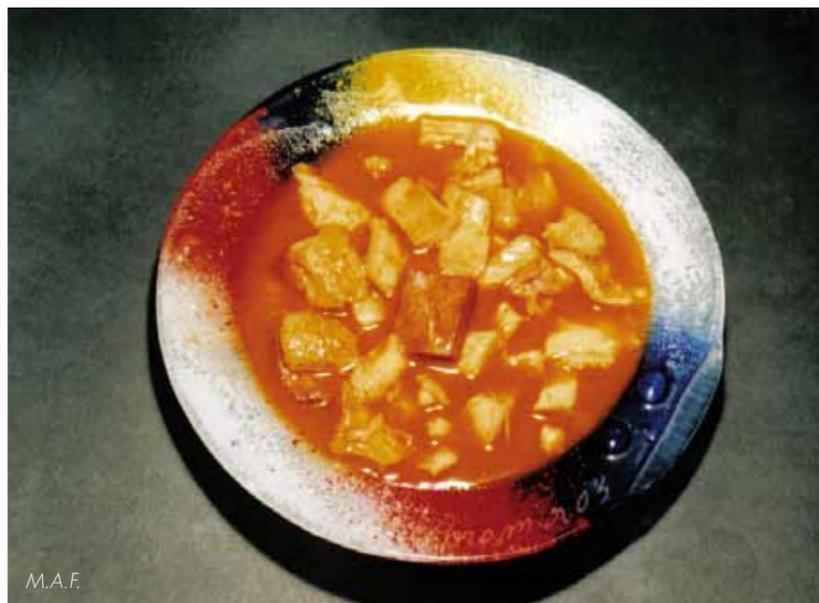
CICLOS FORMATIVOS DE GRADO MEDIO Y SUPERIOR - CURSOS DE ESPECIALIZACIÓN

TITULACIÓN OFICIAL Y HOMOLOGADA - PRÁCTICAS EN EMPRESAS - BOLSA DE EMPLEO



# LOS CALLOS.

## Un plato emblemático de Noreña



Cuando Miguel Ángel me pidió un artículo a mi elección para la revista *El Sabadiego*, con la condición de que no me extendiera demasiado, pronto me vino a la imaginación, el hablar de los callos, sacando conclusiones como viejo gastrónomo y comentando cosas que me fueron surgiendo como degustador del extraordinaria plato durante tantos años como llevo vividos.

Aunque no estén de acuerdo muchas señoras, los callos al igual que el bacalao, suele tener más adeptos entre personas del sexo fuerte que entre las damas. La verdad es que desconozco el motivo.

La elaboración de los callos, suele

supeditarse una receta bastante básica y sin embargo, suscita grandes controversias entre los amantes del plato.

En principio no son los mismos callos los que se preparan en Madrid o distintos puntos de España que los asturianos. Los de la capital del reino suelen ser de un corte enormemente grande comparados con los nuestros, a la vez que se les agrega chorizo, preferentemente de Cantimpalos y morcilla. Se dice que la culpa de esta receta, la tuvo ya hace muchos años, el cocinero del Restaurante Lhardy, llamado Antonio Feito y tinetense por más señas. Miren por donde, que los callos son uno de los platos estrella de esta presti-

giosa casa de comidas y hay quien viaja expresamente a Madrid, para saciar su exquisito apetito. En las demás regiones de España, es frecuente el servirlos muy especiados, incluyendo yerbas como el romero y el tomillo, que les dan un sabor y aroma muy peculiar. Claro que todos ellos pueden estar muy buenos; pero para nosotros los asturianos, preferimos otro tipo de elaboración. Un servidor, tuvo ocasión de probar "les tripes" en Francia al estilo Caen, también los degusté en alguno de mis viajes a Portugal y en Italia me pusieron la "tripa romana o florentina" rociado el plato con virtas de queso de oveja. Puedo decir que todos me gustaron, pero nunca tanto como los de mi tierra.

Armando Álvarez Palacio  
Delegado Regional de Fecoes



Hablaba en principio de controversia que suscitan entre sus adeptos en Asturias, que son muchos. Los unos los prefieren cortados muy menudos, como por ejemplo se hacen aquí en Noreña y otros entre los que me cuento, los prefieren de un corte mayor, claro está, sin llegar a "las sábanas" que te sirven en Madrid. Hace ya muchos años, había en Oviedo una afamada cocinera, "La Morrina", que dictaminó como deberían cortarse los callos. Ella decía, que deberían de tener para ser ortodoxos, el tamaño de media ficha de dominó....

Hay quien prefiere los callos sin que estén demasiado rojos por exceso de pimentón, otros que no se peguen a los labios demasiado al consumirlos y otros que deben tener un punto de picante. Respecto a lo último, es preferible el servir al mismo tiempo una salsa picante a base de guindilla y confeccionada con la propia salsa de los callos. De esta forma cada cual, la condimentará a su gusto y todos contentos.

En Oviedo forman parte del menú

del Desarme, junto a los garbanzos con bacalao. Hubo una época en que a estos callos se les antepone lo de "al estilo de Oviedo". Creo mucho más lógico que sea al "estilo de Asturias", como debemos llamarlos.

Hay quien estima que los mejores callos salen de los fogones de expertas cocineras o cocineros, pero elaborados sin prisas y con amor guardando la tradición de lo artesano. No por tener muchas estrellas el restaurante o por cobrar precios desorbitados, vamos a comer los mejores callos.

Siempre tendré en mi recuerdo los callos del Bar Danubio en la calle Foncalada de Oviedo, regentado por Manolo y su mujer (se me olvidó el nombre de ella) que para mí siempre fueron los mejores que comí. Esta señora que ya falleció, había heredado de su madre, los consejos de todo el proceso de elaboración, que ella me contó. El lunes compraba en el matadero una callada y desde ese mismo día, comenzaba el proceso de limpieza meticulosa que

duraba hasta el viernes, para dejar los callos limpios como Dios manda.

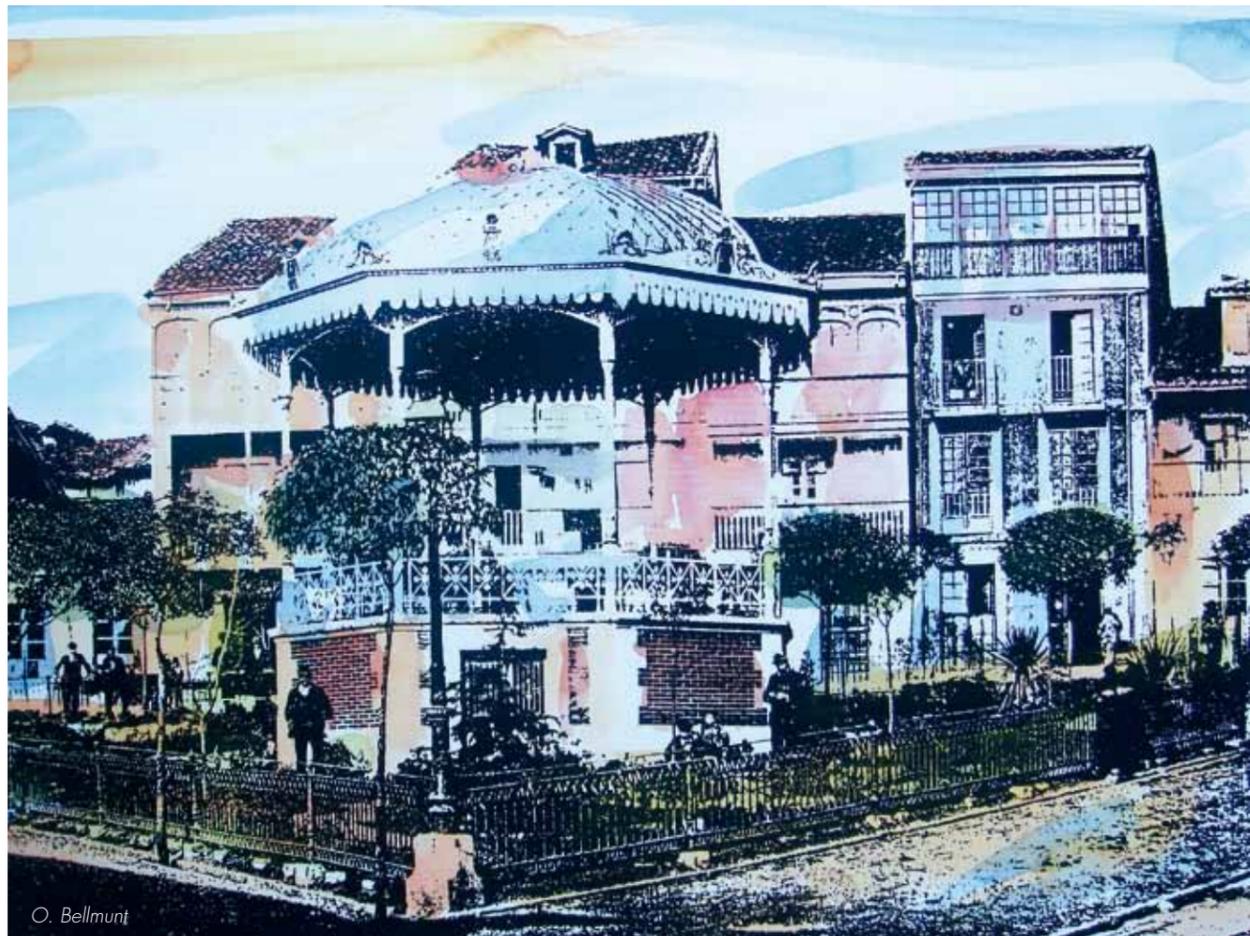
Me decía que no era igual el comprar unos callos argentinos blancos impolutos que preparar unos callos en estado natural. Los primeros eran como cortar y preparar una manta, para luego guisarla. El proceso de limpieza duraba hasta el viernes que los preparaba en su cocina de carbón. Los dejaba reposar el sábado y el domingo era cuando yo no fallaba, para deleitarme con la suculencia de mi plato preferido. Decía que eran los mejores callos que comí, pero también tengo muy buen recuerdo de mis escapadas a Noreña, para ponerme tibio con los del Bar del Matadero, los del Letual, los de Casa el Sastre o los del Gocheru. Todos están buenísimos

Puede decirse que los callos tienen cierta similitud con la sidra, por el distinto "palu" de esta, según el lugar de donde proceda. Lo mismo ocurre con los callos. Los ponen en muchos sitios, pero todos son diferentes y cada cual, considera el bar que a su juicio, los prepara mejor.



# DE LA GASTRONOMÍA

Rafael del Naranco  
Periodista



Un amigo de años, recuerdos y bucólicos tiempos – como es Miguel Ángel Fuente Calleja – es de esa clase de almas a quien no se le puede decir no a la hora de solicitar un favor. Y en ese noble trajín estamos. Nos solicita un artículo de gastronomía que, tratándose de Noreña, debe ser una cuartilla envuelta chorizo. Intenté convencerle de que soy totalmente nulo con la comida. No sé saborear – si apartamos los huevos fritos con patatas – ninguna

vianda. Normalmente, y tras recorrer medio mundo, si conozco el nombre de dos o tres restaurantes es un éxito. No bebo café ni fumo, y soy totalmente incapaz de saborear ciertos sabores, un plato de callos madrileños, por ejemplo. Mi interés por el deporte es nulo. Parece no creíble, y aún así es cierto. Nunca he visto un partido de fútbol ni otro tipo de deporte. Tampoco una corrida de toros. Hace años, estando en “Diario Regional de Vallado-

lid” – hace más de 40 años -, escribí en Tordesillas una crónica sobre el llamado “Toro de la Vega” que hoy tanto se menciona por su barbaridad, y fui declarado “persona non grata”. Puedo por tanto decir, citando al clásico, que vivo de tal forma que no vivo.

Con todo ahí van unos vehementes relatos de lo poco – o nada - que conozco del arte del puchero. Vive Dios que pido disculpas a los viejos

Nuestros años jóvenes fueron los del estraperlo y el mal yantar en un Gijón de brumas y tranvías con troles renqueantes, postergados al socaire áspero de una posguerra larga, difícil y desalmada.

amigos del Sabadiego, entre ellos a Miguel Ángel. Mil indulgencias.

Nuestros años jóvenes fueron los del estraperlo y el mal yantar en un Gijón de brumas y tranvías con troles renqueantes, postergados al socaire áspero de una posguerra larga, difícil y desalmada.

Ir a rebuscar oricios, bígaros, percebes o pequeñas angulas entre los acantilados o riachuelos que sucumbían en los rompientes de Somió, Luanco, Candás o Avilés, formaba parte del trajín de la supervivencia, mientras recoger setas, moras, zarzas en flor, saltar los árboles de manzanos, castañas y cerezas en las pumaradas de Ciales hasta la mina de La Camocha con carbón humedecido y sabor a salitre en sus entrañas, era el juego y la aventura primeriza de una niñez inquieta con horizontes recortados.

Ignoro si nuestro poco apego a la comida – salvado el puchero de “berces” de la abuela Segunda con chorizo de Noreña y huesos sobrantes del jamón avilesino- o el nulo interés por ella, viene renqueando de esos tiempos, pero aún hoy, habiendo cruzado el meridiano de la existencia y obligado a viajar a recuento de una profesión cuya razón de ser es transitar en pos de la noticia periodística, sigo sin acudir a restaurantes, mesones o casas de pitanzas, a paliar las pasiones golosas del mundano apetito anudado al socaire de la sobremesa.

Nunca podré recrear, al ser inhábil, el periplo de los folletines de Duma y Sue en la novela de Umberto Eco “El Cementerio de Praga”, cuyo aventuresco itinerario está desbor-

dado de baja calaña, en el marco amoral de una sórdida lucha entre mosaicos, francmasones y pérfidas órdenes religiosas, teniendo como causa y efecto un recorrido de gula y placer, dentro de un tour interminable cuyo don es la glotonería que hace las delicias de un paladar que sabe agradecer unas viandas abundantes, sobre mesa de roble regada con el vino y el néctar de las campañas francesas.

De alcoholes espumosos y no tanto, tal vez sepa algunas cosas, lo mismo que de quesos, aunque sea incapaz de probarlos. De estos, uno ignora cuántos hay en la tierra de Gargantúa. De los primeros, tal vez docenas; de los segundos, más de cuatrocientas variedades.

Elaborados con cuajada de vaca, oveja o cabra, los quesos cubren como una alfombra cada rincón de la variada geografía gala. Los hay con historias asombrosas, como el llamado “Brie”, originario de la Île-de-France.

Preparado con leche entera y de curación rápida, tiene una corteza rojiza y un sabor a avellana verde. Ya en tiempos de Talleyrand, el canciller de Napoleón, esa exquisitez fue elegida –o mejor dicho, coronada por una corte de expertos- como rey de los quesos.

A su lado, como delfines, el Camembert, los Roquefort, el picante y oloroso Epoisses, mientras el Cantal, ya mencionado en sus crónicas por Plinio El Viejo, mantiene en alto el estandarte de la flor de lis por ser el más anciano de todos ellos.

En la irrefutable ocasión en que un

prefecto de París ordenó, allá por el año 1786, trasladar los huesos de los cementerios de la ciudad a las profundas canteras de Denfert-Rochereau (donde se cultivan, por cierto, los mejores champiñones de toda la campiña parisina), los catáfilos de Montmartre, Poissonnière y Saint Lazare comenzaron a reunirse cada noche en las profundidades de aquellas criptas para celebrar alegres misas negras y ofrecer conciertos con las partituras de los mejores compositores de la época. También comer y beber de lo lindo.

Algunos de los mejores caldos y quesos del país fueron consagrados a la luz de palmatorias en la Ronda de las Tibias o la capilla de la Pasión, donde una columna toda compuesta de huesos humanos, servía como pagano tótem de esas ceremonias gastronómicas con un toque de religiosidad libertaria, y es que los restaurantes de Francia, más que simples locales para buen comer y mejor beber, representan la esencia de una nación que halló en el paladar una forma de unir el espíritu con los placeres de la mesa.

El pueblo francés ha sido el único que hizo una revolución para sacar a los cocineros de los palacios y obligarles a abrir establecimientos al servicio del pueblo llano y soberano.

Al presente esta semblanza de viandas y sabores es placentera, cuando la gastronomía ya forma parte exhaustiva de la civilización en su más extenso esplendor.

Debería decir algo del queso de Cabrales o de la sidrina – “una divina medicina que alegra pero no emborracha”- , aunque mis palabras fueran por otros derroteros, esos que nacen de la propia raza y no tuvieran suficiente fragancia para ensalzarlas como bien se merecen.

¿Habré pagado algo de mi culpa entre la buena gente de Noreña y su comarca? Si así fuese, la comprensión de buenazo de Miguel Ángel Fuente Calleja hacia mi persona, sería gratamente agradecida.

# E L SAMARTIN: una herencia medieval



(Salvador Hevia)

En el año 1297 el convento de San Pelayo y su abadesa Doña Aldonza González cedieron en arrendamiento la mitad de la villa de Vigil a Diego Ferrándiz y a sus hermanos por el

importe de 340 maravedís anuales. Dicha cantidad debía ser abonada "por el día de Sant Martino la collecha fecha". Otros documentos más precisos etiquetaban esta festividad como "año acabado". Ambas cláusulas nos indican con puntualidad que en tal día, 11 de noviembre, se daba por cerrado el año agrícola.

Recogida la cosecha, el campesino, rentero o propietario, reservaba una parte de la misma para satisfacer arriendos y censos como la martiniaga, así llamada por liquidarse en este día de San Martín. Rendidas las cuentas, con el resto disponible el labriego se organiza para hacer frente al inmediato e improductivo periodo invernal. Llega el momento de contabilizar sus provisiones y elaborar un plan de consumo para eludir las posibles penurias alimenticias que pudieran acechar hasta la llegada de la próxima recolección. Las circunstancias obligaban a calcular estas necesidades y resolver conforme a la amplitud de su despesa.

En la época medieval la generalidad de la población pertenecía al estrato campesino y su mayor preocupación no era la guerra o la salvación de su alma, como con frecuencia se admite, sino el hambre. Excesivos desórdenes climatológicos como lluvias, nieves, heladas y sequías mermaban las cosechas de tal modo que los convertían en la antesala de la escasez y como consecuencia del hambre, enfermedad y muerte subsiguientes.

Francisco Junquera Hevia  
Historiador



Con una alimentación básicamente cerealista, las técnicas agrícolas eran rudimentarias y los rendimientos de los sembrados dependían por entero de las alteraciones de la Naturaleza. Podía suceder que la aldea, zarandeada por una pertinaz sequía, se animase a salir en procesión rogativa implorando agua y que poco después se repitiese la misma escena con el fin de detener la inundación.

En el caso de haber disfrutado de un año bueno, la población campesina disponía de grano suficiente hasta la próxima cosecha. La angustia llamaba a la puerta si las reservas eran escasas para mantener a la familia durante este periodo. Hecho frecuente pues, en la Edad Media. El alimento básico era el trigo y aunque en Asturias el candeal era sustituido por la escanda, avena, cebada, mijo o centeno, la productividad era muy pobre.

De cualquier forma el rentero o el pequeño propietario siempre salían perjudicados. Si la cosecha era abundante y reportaba excedentes, disponían de efectivos para vender, pero la oferta era superior a la demanda y la mercancía se desprecia-ba.

En los años malos de tristes cosechas, cuando necesitaba comprar, la oferta escaseaba y los precios subían hasta tasas inalcanzables para el común. Esta situación se planteaba en más ocasiones de las deseadas por lo que el campesino se veía frecuentemente falto de suficientes recursos para su propia manutención y la del ganado pues el producto de los pastos no cubría las necesidades básicas para el sustento del mismo. El heno era caro y la paja y las hojas que se pudieran recoger insuficientes, por lo que los animales se veían obligados a ayunar; razón por la cual perdían peso y fuerza y, consecuentemente, bajaba su cotización. Sus dueños, obsesionados con el hambre, no estaban dispuestos a arañar en su ración de grano para dárselo al ganado, por lo que el remedio sería sacrificarlo o venderlo. Esto sucedía cada otoño y los cerdos eran los primeros en sufrir los efectos pues se criaban sólo por su carne. Su facilidad para conservarse en sal incrementaba la importancia de este artículo dentro de la economía rural de la época. Así pues, con la matanza se intentaba compensar el desequilibrio alimentario existente entre lo disponible y lo necesario y con ello solventar las estrecheces ocasionadas por las

menguadas reservas de cereal y forraje.

El resto del ganado mayor que no se pudiera atender podía ser vendido aunque se precisase para faenar el campo en los primeros meses del año siguiente y el labrado se topase con la penosa realidad de carecer de tiro con que arrastrar el arado.

Estas matanzas otoñales, adaptándose a las variadas coyunturas de los tiempos dejaron de ser una usanza forzada para convertirse en costumbre tradicional que se perpetúa dentro de los medios rurales por el Samartín. En la actualidad no tiene la importancia de antaño, aunque aún en contados lugares y aldeas constituye un elemento fundamental de la dieta alimentaria de todo el año.

El Samartín, con sus ritos anexos, nada dice a la Asturias industrializada, sin embargo permanece en la memoria colectiva regional dando origen, en las fechas en torno a la festividad del popular Santo, a fiestas y celebraciones continuadoras de las viejas costumbres y que aún perviven a pesar de las transformaciones sociales.

Tu boda sin que le falte detalle.

Te ayudamos a organizar posiblemente el mejor día de tu vida.

**LORVA**  
Organización de Bodas  
Llamando al 985232122



# AQUÍ, EN EL PARAISO

Manolo Díaz  
Compositor



A. Pascual

A finales de los años sesenta, escribí una canción que titulé "Sierras y Valles" y que empezaba diciendo: "Yo nací en un rincón de la casa sin jardín, bajo un cielo oscuro y gris. Entre helechos y carbón, en la selva de maíz, me mojé y después crecí. El pico blanco no lo pude ver, no lo pude ni ver. Entre la niebla se solía esconder..."

Pues bien, efectivamente, un rapaz de Avilés y una mocina de Oviedo a los que, por sus tamaños dispares, se les conocía en la capital del Principado como San Tirso y la Catedral, decidieron casarse con picadillo y sabadiego, en lugar de con pan y cebolla. Y así, en 1940, contrajeron matrimonio por la iglesia, por lo civil y, probablemente, por lo militar, es decir, para siempre.

Después de un largo noviazgo de manitas y extensos paseos, se fueron de la iglesia corriendo a la cama. Y sin consultar el Kama Sutra, hicieron por fin el amor y me concibieron.

En una casa jardín, pero con piano y con comadrona, y con mi padre lejos para no presenciar los aspectos dramáticos del parto, mi madre me dio a luz, para suerte mía, a tan solo 156 kilómetros al oeste del bellísimo Condado de Noreña, en una población llamada Oviedo.

Curiosamente, ni mis abuelos paternos, los Díaz-Valdés y Uzquiano-Blanco de Avilés, ni los maternos, los Martínez-Cabal y Álvarez-Rey de Oviedo, emigraron a las Américas como hicieron muchos de sus coetáneos. Ellos se quedaron en Asturias arrimando el hombro.

No sé si será por hacer lo que mis abuelos no hicieron, o por mi curiosidad desmedida por ver que había de cierto en aquello de "la confabulación judeo-masónica", el caso es que a partir de 1961, con 20 años de edad, inicié un periplo de ida y vuelta por el extranjero que me alejó de España durante 27 años y que me acercó a África Occidental, Suiza, Francia, Inglaterra y EE.UU. No obstante, como entre destinos

siempre tuve el lujo de pasar temporadas en casa, más que emigrante fui como esas aves migratorias que regresa periódicamente al nido.

Y como Rose, mi mujer, puede certificar, en nuestros múltiples desplazamientos nunca faltaron los bombones dem Peñalba, la fabada en conserva de Candás y los chorizos de Noreña que, como decía mi padre, solo tienen un defecto y es que crean adición.

Pues bien, como la importación de productos cárnicos en los EE.UU. está muy regulada por presiones de la influyente, organizada y todopoderosa comunidad italo-americana, que ve en los excelentes productos españoles una seria amenaza para los importados de Italia, de las seis veces que intentamos entrar en USA con sabadiegos, cinco nos los confiscaron los aduaneros y sus adiestrados perros, los cuales mostraron siempre una gran atracción por el bolso donde Rose escondía los chorizos empaquetados al vacío.

Claro que siempre nos quedó la satisfacción de saber que no fueron los perros los que acabaron comiéndose los sabadiegos. Los agentes de aduanas eran cubanos nacionalizados y ellos, como todos los

hispano-americanos, son fanáticos de los manjares gastronómicos que se producen en nuestra tierra. Así pues, que nadie dude que cada vez que basábamos la frontera, en los hogares de los agentes de aduanas norteamericanos se celebraban festines donde eran protagonistas los productos de Noreña.

Y se preguntarán ustedes: ¿Como se puede sobrevivir durante quince años sin probar los manjares de nuestra tierra? Pues bien, lo que me salvó durante aquellos años en Estados Unidos fue descubrir un chigre en Miami llamado El Paraiso Asturiano, propiedad de una formidable pareja de "culo moyau", que todos los miércoles preparaba un cocido con un compango de sabadiegos que ellos pasaban de contrabando, probablemente con la complicidad de nuestros enemigos los agentes de aduanas.

Y así, una vez por semana, compartiendo mesa con el Cónsul de España, el carbayón Javier Vallauré, y los cantantes Ramón Arcusa del Dúo Dinámico y el gijonés Danny Daniel, calmábamos el "mono" con aquel festín gastronómico que nos permitía soñar que estábamos aquí, en el paraíso.



# XV AÑOS HERMANADOS

Miguel A. Fuente Calleja  
Presidente Fundador



Archivo Virrey Palafox

## ENCUENTRO EN EL BURGO

En este año 2015 que acabamos de empezar, muchos noreñenses celebraremos el hermanamiento de nuestra Villa con la ciudad soriana de Burgo de Osma, encuentro celebrado el 25 de febrero de 1990, fecha que la familia Martínez Soto propietarios del hotel Virrey Palafox y organizadores de la cita matancera, dedicaron en homenaje a la Villa Condal tal y como figuraba en la publicidad realizada al efecto para las jornadas rito-gastronómicas que se prolongaban y continúan prolongándose de entre mediados y enero hasta todo el mes de marzo.

Convencer a la corporación local noreñense del interés del hermanamiento

de nuestro pueblo con Burgo de Osma, donde ya figuraban localidades chacineras como Ólvega, Guijuelo, Candelario, Vich, Jabugo, Carbonero el Mayor, Cantimpalos, Montánchez, San Pedro Manrique o Miranda del Castañar no fue cosa fácil. Y no bastaba que los Caballeros de la Orden de Sabiniego estuviésemos interesados en hacerlo dada la difusión que de estos pueblos hermanados se hacía anualmente con motivo de las jornadas, más era necesario el aprobarlo oficialmente para trasladarlo al ayuntamiento de Burgo de Osma-Ciudad de Osma, cuyo consistorio presidía entonces Javier Gómez. Y se consiguió. Y en poco tiempo se organizó todo. Se dispuso de dos autobuses. Los grupos folclóricos Ecce-Homín y

Nº 5º de Covadonga pronto se sumaron al viaje. Y chacineros como Joaquín Rocés de El Chilu, Pedro Pablo de La Carmina y Eloy Noval de Juntamar aportaron chacineras para acompañar a la inmensa y potente fabada que Luisa Mencía, nuestra cocinera oficial, preparó para incorporar a los 24 platos que conforman el menú de cada jornada, junto a los chorizos a la sidra. La familia Monte de El Hórreo aportó los entonces incipientes sabiniegos; la firma La Noreñense donó cientos de raciones de callos y Manolo Riestra del lagar Muñiz de Tiñana aportó cajas de sidra. Caja Rural buenos regalos.

Y hacia allí partimos hacia la paramera soriana aquella fría mañana

de febrero. Primero recepción en el ayuntamiento. Palabras de bienvenida del cronista oficial Don Miguel Moreno y Moreno contando la similitud de ambos pueblos: "señorío episcopal, marcada actividad chacinera, y hostelería creciente; raíces gremiales paralelas y vitola internacional para los productos noreñenses, y el Burgo, exigente mesonería de Castilla desde hace muchos años".

Palabras de agradecimiento por parte de nuestro alcalde Aurelio Quirós a la familia anfitriona que corrió con todos los gastos de manutención y alojamiento. Intercambio de documentos y placas certificando el acto de hermanamiento, música de dulzaina y tamboril, intercambio de regalos y el himno asturiano cerrando el acto en el histórico edificio consistorial.

Tras la comida para cerca de mil personas en el Salón de los Diezmos y probar el amplio menú con las elaboraciones asturianas como ya queda dicho, nombramiento de Matanceros de Honor al alcalde Quirós y a la Orden del Sabiniego. Fue nuestro primer reconocimiento oficial que agradecemos por cuanto vale y prometimos volver y volvimos, y ahora queremos repetir el encuentro veinticinco años después.



y finalmente fijamos 11 poblaciones para intentar buscar lazos de unión, aunar experiencias y realizar hermanamientos con ellos si esto fuera posible. Quiero recordar aun las 11 poblaciones, Guijuelo, Ólvega, Montánchez, Cantimpalos, Miranda del Castañar, Sepúlveda, San Pedro Manrique, Vic, Jabugo, Lupiac Sur le Mer y Candelario. Logramos ponernos al habla con todas y cada una de las poblaciones y fijamos un fin de semana año tras año, para cada hermanamiento respectivo. Y tras estos municipios llegó Noreña en el año 1990.

## A todas las buenas gentes de Noreña.. Principado de Asturias

Mis queridos amigos:

Corría la década de los años 80 cuando en unión de la familia Martínez Soto (Hotel Virrey de Burgo de Osma) y mas concretamente con su alma mater Gil Martínez, se nos ocurrió buscar poblaciones que tuvieran tradiciones sobre los ritos y costumbres de la matanza del cerdo, surgieron un buen numero de poblaciones con sus peculiaridades

Así se planteó y así se hicieron los hermanamientos oficiales, fueron doce fines de semana intensos, gratos y emocionantes de nuevos conocimientos y muy instructivos, los recuerdo muy bien a pesar de los años ya transcurridos, de todos

aquellos días me queda buen recuerdo y buenos amigos, pero si de algunas gentes mantengo un especial recuerdo es de vosotros los "Caballeros de la Orden de Sabiniego", buenas gentes, peculiares, sabiendo estar y ejerciendo de buenos asturianos, el abrazo con vuestro alcalde Aurelio Quirós me dejó huella hasta este momento, quizás porque os veo venir cada año por Burgo de Osma en las fiestas de la matanza y veo incumplidos aquellos proyectos que entonces fijamos.

Conservo la Torre de Noreña y la montera asturiana como recuerdo de un bonito día y de lo que pudo haber sido y no fue...

Un saludo muy cordial para todos vosotros

Javier Gómez Gómez  
Ex alcalde de Burgo de Osma



M.A.F.

### Estimados amigos de Noreña:

Se cumplen ahora veinticinco años desde que la Orden de Sabadiego recibiera el título de "matancero de honor" por parte del Restaurante Virrey Palafox, en el transcurso de las jornadas ritogastronómicas de las matanzas que este establecimiento celebra, año tras año, en El Burgo de Osma desde 1974. Desde entonces entre la Asociación Cultural y Gastronómica la Orden de Sabadiego y el restaurante Virrey Palafox se forjó un hermanamiento que a lo largo de todo este tiempo se ha mantenido vivo.

Como alcalde de El Burgo de Osma-Ciudad de Osma es un honor para mí y para todos los burgenses contar en nuestro municipio con un emblema y uno de los principales referentes gastronómicos a nivel nacional que, año tras año, ha sabido mantener una de las tradiciones más

arraigadas en nuestra tierra como es la matanza. De igual modo, me consta que la Orden de Sabadiego tiene como uno de los principales objetivos conservar y fomentar la gastronomía local manteniendo la cocina tradicional. Tanto la provincia de Soria como la región de Asturias pueden presumir de tener una importante riqueza gastronómica intrínseca al propio territorio y tienen, además, la suerte de contar con personas y entidades comprometidas en mantener viva la historia y la tradición.

Arrancaba mi escrito, recordando la primera visita a El Burgo de Osma-Ciudad de Osma de la orden de Sabadiego el 25 de febrero de 1990, con el escenario de las Jornadas de la Matanza y de la mano del Virrey Palafox. Un encuentro que se selló con un hermanamiento entre ambas poblaciones y el nombramiento de matanceros de honor



Archivo Orden

para la hermandad, como un fiel reflejo de todo lo que nos une y que se recoge, fundamentalmente, en el mantenimiento de nuestra historia y nuestras costumbres.

Por tanto, es digno de destacar la importante labor y el compromiso que tanto la Orden de Sabadiego como el Virrey Palafox desarrollan en defensa de la cocina tradicional, de nuestros platos, de nuestras tradiciones y de la tradición chacinería que tanto El Burgo de Osma con sus matanzas como el municipio de Noreña con sus sabadiegos han tenido y ahora mantienen. Y que ha sido, precisamente, esa tradición chacinería lo que ha unido a ambas iniciativas y, por ende, a los municipios de Noreña y El Burgo de Osma.

Antonio Pardo Capilla  
Alcalde de El Burgo de Osma

## ALGUNOS BUENOS RECUERDOS



Creo recordar que hace ahora 24 años cuando visite por vez primera Noreña, invitado por vosotros, los Caballeros de la Orden Sabadiego, cuyo pomposo nombre me había sorprendido un año antes en un encuentro matancero en Burgo de Osma. Pomposo y pegadizo porque nunca más se me olvidó. Claro que hizo todo lo posible para que así fuese, acompañándoos muchos años en vuestra tierra de origen en las diferentes celebraciones. Recogí con orgullo el primer premio periodístico Condado de Noreña que habéis concedido; os acompañé con vuestras experiencias culinarias extremeñas por Almendralejo en Extremadura, y aquí en Madrid, participé de la entrega del Premio de Relaciones Públicas "Torres Padiel" en el hotel Mindanao y en el almuerzo que nos ofreció Paco Rodríguez del restaurante La Fueya en Madrid, motivado por la concesión al cotizado radiofonista Carlos Herrera, del título de Caballero de Mérito. En Se-

govia coincidimos en el Mesón José María, cuando una mañana de abril tomastéis la plaza Mayor ofreciendo sidra de mi amigo Manuel de la fábrica Muñiz de Tiñana.

Son muchos los recuerdos que tengo de vosotros mis amigos sabadiegueses, y por tanto, de mis amigos de Noreña, y los que gracias a esas visitas sumé a mi vieja mochila. Constantino Romero, Sancho Gracia; el ministro Pertierra, la querida escritora María Jesús Gil de Antuña o la simpática y majestuosa Teresa Gimpera.

Y como no voy a recordar las rosquillas de Pepona que me guardaba Pilar, alguna vez con formas cerdícolas; al amigo fotógrafo Pascual, a Juan el concejal, o al alcalde Aurelio que siempre me daba unos abrazos tremendos. A Julián empeñado en enseñarme a jugar al mus y a la actriz Mari Paz Pondal recitando versos de Machado en el kiosko de la música. Noreña es mágica. Bastará escuchar a su Orfeón o a los jóvenes de la Banda de Música con Maribel al frente.

Mi recuerdo de gratitud a la siempre hospitalaria Cristina Cabeza; a Faustino del restaurante La Fusta y a su jefa de cocina Regina que siempre nos sorprendió con sus especialidades.

Motivos tengo y sobrados que me impiden acompañaros en este año. Pero soy burgalense viejo y castellano duro para hacer frente a los

Mario de Abajo Blanco  
Periodista, Premio Nacional de periodismo Condado de Noreña



achques de la salud y decidirme a visitaros. Mi sobrina Carmen que dejó amores y también buenos recuerdos entre vosotros, así me lo solicita.

Disfrutar de la fiesta. Viva el Picadillo. Viva el Sabadiego y que San Marcos nos bendiga. P.D. Nos os olvidéis de mi cerdito del año.



M.A.F.

# ENCUENTRO EN NOREÑA

Publicado en:  
EL RINCON DEL SIBARITA  
Barcelona



Tiene lugar cada primavera en torno al 25 de abril, festividad de San Marcos, evangelista que los chacineros locales mantienen como patrón de sus actividades y de su artesana profesión derivada del cerdo, del gochu como denominan en esta villa a su animal totémico, que cuenta hasta con monumento en bronce en agradecimiento a los muchos que se sacrifican en este viejo condado episcopal de Noreña, tierra de los señores obispos de Oviedo desde el s. XIV.

Pues con tal onomástica, tiene en esta tierra asturiana el encuentro de cofradías gastronómicas, de amigos de los Caballeros de la Orden de Sabadiego, organizadores del festivo encuentro donde se palpa la hospitalidad, la amistad entre los pueblos que pregonan en el solemne momento de nombrar nuevos Caballeros y nuevas Damas de tan excelsa Orden, que entre otros muchos galardones acumulados en estos veintiséis años de existencia figura en lugar prominente la Antena de Oro de la Gastronomía que les concedió en noviembre de 2013 la Federación de Asociaciones de Radio y Televisión, así como de Mejor Cofradía Española en el año 2007, Embajadores de Asturias, etc.

Comienza la fiesta con pregón en la plaza del pueblo, en un artístico kiosco de la música del s.XIX, pregón leído por personajes tales como Alfredo Amestoy, Luis Ángel de la Viuda, Concha García Campoy, Tico Medina, Federico Sánchez Aguilar, Manuel Gimenez, Gil Martínez Soto o Antonio Jiménez. Entregan el Premio Nacional de Periodismo "Condado de Noreña" a Rafael Ansón, a Lorenzo Díaz, a Marta Robles, a Alfonso Ussía, a María Teresa Álvarez o a José Carlos Capel, y a la tarde, con vistosos y llamativos atuendos y atributos protocolarios, comienzan a llegar a la dinámica villa gentes procedentes de cualquier lugar de la geografía peninsular, defendiendo cada una de ellas los productos típicos de sus lugares de origen y pertenecientes a cofradías creadas para defenderlos desde el amor a los pueblos y en los amistosos mercados donde tienen su lugar de encuentro, tal y como sucedió en Noreña, amparados en la Federación Española de Cofradías Vínicas y Gastronómicas (FECOES) o en la

Federación Europea (CEUCO) que abarca a siete países.

Estar en Noreña –municipio más diminuto del Principado con escasos 6 km. cuadrados- es tener la sensación de que visitamos muchas veces este pueblo del que tanto reflejó Pérez de Ayala o que José Luis Garci llevó al cine en su película "Luz de Domingo".

Sus gentes, de gentilicio noreñeses, saludan a los visitantes ilustres; preguntan por sus apariciones en televisión o por sus intervenciones en radio; piden fotografiarse con ellos y en cuando pueden, te ofrecen unas exquisitas rosquillas de Pepona, una tapita de picadillo, unos culinos de sidra o unas rodajitas de sabadiego, producto rescatado del baúl de los recuerdos en el año 1988 que fue cuando unos románticos –en aquel tiempo jóvenes- en una mágica noche de abril, echaron a rodar por los pueblos de España la Orden de Caballería más famosa del s. XXI.

Estar en Noreña –municipio más diminuto del Principado con escasos 6 km. cuadrados- es tener la sensación de que visitamos muchas veces este pueblo del que tanto reflejó Pérez de Ayala o que José Luis Garci llevó al cine en su película "Luz de Domingo".

Volveremos a Noreña, es de ley el volver a este acogedor pueblo asturiano, por la simpatía de sus gentes, por su peculiar gastronomía... ¡que concho! Por ser ya la tierra mía...

(De la revista "El Rincón del Sibarita" Barcelona)

## Sabor, Ternura & Calidad

El lacón asado natural perfecto



Innovación & Tradición

# M ANUEL JESUS ALVAREZ ROCES



A. Pascual

Ya es Chacinerero Mayor de esta villa que le vio nacer al igual que lo fueron sus padres y ahora recibirá uno de los homenajes por su labor, repito que lúdica.

En esta vigesimoséptima edición de los galardones "Condado de Noreña" el jurado a tenido a bien conceder uno de ellos a un personaje por su actividad lúdica en pro de sus vecinos. Se le podía haber concedido por su demostrada capacidad como empresario o por su capacidad en gestión en política municipal. Ya es Chacinerero Mayor de esta villa que le vio nacer al igual que lo fueron sus padres y ahora recibirá uno de los homenajes por su labor, repito que lúdica.

Pepe Naves  
Caballero del Sabadiego



La fiesta del gochu no existía. La celebraban unos amigos en La Cuadra de Alfredo y posteriormente en el palacio del Rebollín los miercoles de cada año para finalizar las fiestas como las habían empezado.

Comiendo y bebiendo. Se trataba de una celebración cerrada donde muy pocos podían participar. Así que había que inventarla y eso fue lo que promovió nuestro homenajeado sacando la fiesta a la calle para disfrute de todos los vecinos que quisiesen participar de la misma.

El éxito no se hizo esperar. Susi habló con varias empresas del sector: matadero de Alperi Cuesta, Matadero Junquera-Bobes y cárnicas El Chato. Todos, incluso su empresa familiar Productos Álvarez aportaron paletillas; los recordados panaderos Braulio y Villa las pusieron doradas y en su punto y a Caja de Ahorros de Asturias aportó su generosa aportación. Organizó un

desfile con las cabezas del gorrino sobre andas acompañadas de gaita y tambor y del grupo folclórico El Ecce-Homín desde el ayto. a la Playa y en poco tiempo acabaron la mercancía.

Mesas de acero inoxidable de varias fábricas y varios voluntarios como Jesús Martín o el propio opositor y portavoz socialista Manuel Cuervo, colaboraron en la distribución. Todo se agotó en un corto espacio de tiempo.

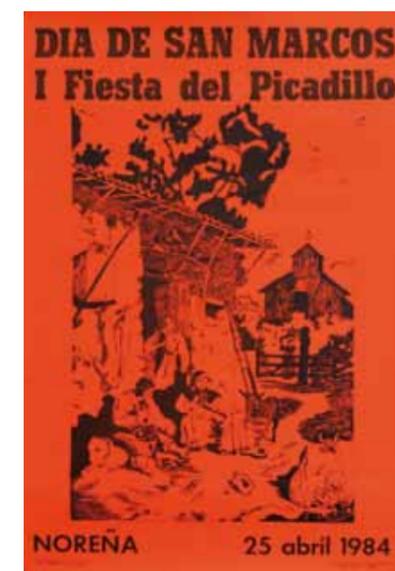
El éxito, repito, fue impensable y la fiesta del Gochu con letras mayúsculas quedó registrada como la celebración sabatina preferida de las fiestas en honor del Ecce-Homín. De esto hace ya, querido Susi, la friolera de 30 años, pues fue en 1984 cuando pusiste esa brillante idea en marcha y que tanta marcha cogió que llegó feliz y poderosa hasta nuestros días.

Pero la actividad del homenajeado no se quedó paralizada homenajeando al animal totémico de Noreña. La fiesta de San Marcos venía languideciendo y Susi arropado por jóvenes del Movimiento Parroquial Juvenil y por algún amigo más que luego cuatro años más tarde formaría la Orden del Sabadiego, revolucionó la fiesta de San Marcos rebautizándola como la Fiesta del

Picadillo haciendo por vez primera en Noreña presentación de la misma para los medios informativos y aportando una idea sencilla que no nos explicamos porqué razón aún no se mantiene. Volvió a dar un toque a los industriales chacineros conjuntados con los hosteleros y entre todos regalaron en la sesión vermouth del sábado y del domingo tapas de picadillo para acompañar las diferentes consumiciones. Cada hostelero buscaba su proveedor habitual y al igual que sucedió con el gochu, el éxito no se hizo esperar.

Debe de ser la idea que más se apoderó de las guías turísticas del Principado. Todas ellas, sin excepción y desde aquella fecha y aún hoy alguna lo mantiene, reflejaban claramente que en Noreña se regalaba el picadillo cada 25 de abril, fiesta de San Marcos, patrono de la industria cárnica local. Fue el mejor reclamo turístico que hubo en nuestra villa sin duda alguna. Y bien que se podía continuar haciendo, pero ya sabemos que nuestra villa carece de ese colaboracionismo necesario para llevar muchas cosas a buen término.

El éxito de este concejal, de este Teniente de Alcalde, también llegó al ayuntamiento, causando cierto malestar por razones que ahora nadie entendería, y sin recibir explicación



alguna al respecto, y aprovechando que el alcalde Quirós Argüelles estaba una semana de vacaciones, Susi fue cesado sin más. Pero las cosas siguen ahí, su labor municipal que podíamos seguir comentando fue larga y aplaudida y una de sus obras -la fiesta del Gochu y del Picadillo- sigue vigente 30 años después.

Enhorabuena querido amigo Jesús, enhorabuena a tu esposa María José que siempre fue partícipe de tus iniciativas y termino asegurando que tienes que sentirte feliz al comprobar que tus ideas continúan hoy vigentes.



en Noreña, algo diferente al mejor precio

Dr. Cuesta Olay 2, bajo - 33180 Noreña - ASTURIAS  
664 78 97 60 - [www.botellas y latas.es](http://www.botellas y latas.es)

# TIERRA CON SABOR

Desde Londres: Marijé Amieva  
Periodista



M.A.F.

Se extraña, especialmente, la Comarca del Nora. El olor a sidra y comida casera cuando atraviesas el umbral de cualquier establecimiento hostelero; las espontáneas conversaciones en torno a una botellina, acompañada de unos callos de esos que se cocinan con excelencia en Noreña...

Transcurridos casi tres años desde que abandoné Asturias, empiezo a cobrar conciencia de mi condición de emigrante. Soy una asturiana más en busca de nuevos horizontes profesionales, puesto que esta España de gaita y tambor no tiene el cuerpo para mucho xiringüelu laboral. Cada día que paso en la Pérfida Albión echo más en falta Asturias. Se extraña, especialmente, la Comarca del Nora. El olor a sidra y comida ca-

sera cuando atraviesas el umbral de cualquier establecimiento hostelero; las espontáneas conversaciones en torno a una botellina, acompañada de unos callos de esos que se cocinan con excelencia en Noreña...

Esta noble villa noreñense parece distinta cuando los ojos que la contemplan han visto el caos de una gran ciudad. Vivo en Londres, la capital financiera de Europa, la ciudad más cosmopolita del viejo continente, una urbe que nunca duerme y termina por enseñarte que el tiempo vale más de lo que cuesta. Aquí, a orillas del Támesis, se respira un ambiente frenético: 30 minutos para comer, hora y media para llegar al trabajo, líneas de metro cerradas, atasco en el centro, colas para retirar algo de efectivo o hacerse con un agua turbia a la que llaman café, ese chute de cafeína bebible que se ingiere a marchas forzadas de camino al tren.

Un buen día una vuelve a Asturias y se acerca hasta Noreña. Nada ha cambiado, pero parece distinta. Ahora resulta curioso, incluso tiene

su gracia, el hecho de que los vecinos se conozcan entre sí. Se saludan y se detienen a conversar a la puerta del supermercado. No hay atascos, conductores nerviosos haciéndose oír, semáforos que no se respetan... No apesta a curry, sino que huele a la fabada que están cocinando para el menú del día en los restaurantes locales. Tampoco hay colas en los bares, porque el camarero te acerca la consumición a la mesa. En Noreña no se pide un café para llevar. Se toma en el bar -preferiblemente acompañado- y en la terraza si la meteorología lo permite.

He aprendido a valorar estos aparentes pormenores, que ahora se me hacen pormayores. La añoranza de los asturianos de ultramar va más allá de los amigos, la familia y las fiestas. Extrañamos el lento transcurrir del tiempo, los olores, pero sobre todo los sabores. Porque pocos rincones del planeta tienen más sustancia que nuestra región. Cachopos de Ternera Asturiana; quesos de Afuega'l Pitu, Cabrales, Gamonéu, Los Beyos, Varé; Navajines a

la plancha, carru de centollu, pixín; chorizo y jamón de casa... Y como no, el sabadiegu. ¡Qué nunca nos falten los sabadiegos!

Con el paso del tiempo he aprendido a combatir la nostalgia. Me atrevería a decir que todos los asturianos en la diáspora vamos perfeccionando nuestras técnicas para sentirnos más cerca de casa. La mayoría de esos remedios viajan en nuestra maleta: quesos, chorizo, fabada enlatada de calidad... Otros en el portátil, teléfono móvil o dispositivo electrónico: "Asturias" de Víctor Manuel, los vídeos de El Carmín de La Pola, las fotos de la última cena con tus amigos, de tu sobrina vestida de asturiana, de tu familia en el cumpleaños de tu madre... Tampoco faltan las imágenes del cachopo, patatas tres salsas, fabada, escalopines al cabrales... que degustaste justo antes de preparar el equipaje. Todo se guarda como oro en paño. Es un trocito de Asturias, aunque como dice un spot turístico del Principado: "Asturias viaja dentro de ti".



## LA FERRADA RESTAURANTE

*Disponemos de una barra y terraza al aire libre con parrilla, además de otra terraza acristalada, y de varios comedores con distintos ambientes, uno de los cuales para eventos con capacidad para 60 personas*

Carretera de la belga s/n 33180 Noreña  
Telefono: 985743752  
[info@restaurantelaFerrada.com](mailto:info@restaurantelaFerrada.com)  
[www.restaurantelaFerrada.com](http://www.restaurantelaFerrada.com)

# MONSTRUOSA FABADA

El Cronista



ponía así:

*"Monstruosa <fabada> en la <nuestra quintana> del Centro de Asturianos en Madrid, servida por el conserje, Román Luengo, en la noche del 25 de Marzo de 1897.*

Los Centros Asturianos repartidos por medio mundo, desempeñaron durante muchísimos años la labor de embajadores de nuestra tierra, cobijo de añoranzas y agentes promocionales de todas nuestras cosas, entre las cuales estaba por supuesto la gastronomía. Ahora las cosas han cambiado, pero siguen manteniendo –algunos con muchas dificultades económicas– sus costumbres, fiestas, actos y celebraciones con la culinaria de por medio. Así me consta como el día de La Santina lo

celebran como si estuviesen en las cercanías de Covadonga y quizás con mucho más sentimiento que los que estamos en el Principado. Celebran la misa, la correspondiente procesión y por supuesto con una fabada, alguna de ellas con ingredientes similares a los nuestros, distintos pero que les saben a gloria bendita. Lo aseguraba Don Ramón Pérez de Ayala ¿Qué sabrán los asturianos en Asturias que sabor tiene una fabada? Para saberlo en toda su extensión, habría que probarla

en las antípodas, en Australia o en otra parte, lo mismo que saber el sonido y los sentimientos que afloran al escuchar una gaita por tierras tan lejanas a la nuestra.

Mucho se escribió sobre el origen de la fabada y difícil será localizar al inventor de la misma, y yo apostando de que fue inventada en algún Centro o por asturianos en la diáspora –al menos la denominación– más hoy hacemos referencia a una cocinada en los locales del Centro Asturiano de Madrid –hasta aquel tiempo, hablamos de 1897– denominado Centro de Asturianos que había sido fundado en el año 1881 siendo el segundo en el mundo tras el creado en La Habana por gallegos.

Pues sin ninguna disculpa aparente, el entonces conserje del Centro, Román Luengo, preparó una fabada para los componentes de la junta directiva que presidía el doctor Ángel Pulido, así como para varios socios en la nueva sede social que ese año se había trasladado a la calle Horno de la Mata número 7, cita y motivo que quedó institucionalizado para celebrar todos los años la fecha de

fundación del Centro, cuya primera reunión tuvo lugar el 11 de septiembre de 1881, por lo que el cronista Don Eduardo González Suárez no se explica por qué celebran en primavera ese aniversario con una fabada como testigo aunque esta no tenga preferencias en el calendario.

Dice el citado cronista en su documentado libro sobre el Centro editado en el año 2000, que la fabada era por aquel entonces un plato de reciente creación, pues hasta entonces eran los garbanzos los que se llevaban los honores de ser plato de domingos y festivos, tal y como tantas veces escribimos defendiendo el cocido, y tras la carestía y escasez de los mismos como decía Juan Santana, hizo que se inventase el más popular plato asturiano.

Uno de los comensales dejó escrito en la revista de la propia institución, que la mesa “se hallaba completamente adornada, destacándose en el centro de ella una gigantesca figura de Pelayo sobre castillo de estilo gótico, arquitectura de la época”, pero lo más curioso del encuentro fue el menú de la comida que reproduzco íntegramente y textualmente y que

**ENTRADA.-** fabes de Grao cocides con tucu, tocín, chorizo y morciella. Ternera de la Pola con arbeyos.

**POSTRES.-** Queso de Cabrales, obsequio del socio de este Centro D. Melchor Suárez Monasterio, manzanas y un cosu de dulce arrematau con Pelayo.

**BEBIES:** Vino, sidra, café, cognac y champagne marca del Duque de Montebello, regalo del consocio D. Servando de Medio.

**SALÍA:** Con gaita y cad'un como pudo.

**Es de notar que la nostalgia producida por la distancia, que en aquel tiempo lo era, no significaba óbice para mantener el humor entre nuestros paisanos residentes en la capital como queda reflejado en la minuta reproducida, así como los buenos estómagos que poseían para comerse a la hora de la cena tan suculento manjar inventado en aquel tiempo, pero ya dudamos si para el almuerzo o para la cena.**

# VIVA NOREÑA, SU PICADILLO Y SABADIEGO!»

Pilar Campo Corominas  
Periodista



El pregonero, Gil Martínez, ensalza al gochu como «benefactor de la humanidad» en el día grande



A. Pascual



El gochu, marrano, cochinillo y cerdo -en todas sus variedades lingüísticas- tiene en Noreña y en la Orden del Sabadiego a dos de sus mayores defensores y los pregoneros que, en cada edición, acuden a la Villa Condal para ensalzar sus méritos se rinden sin remedio al buen hacer de las cocinas de restaurantes y viviendas particulares. Gil Martínez Soto, organizador de las jornadas de lamatanza de Burgo de Osma, no fue la excepción y ayer entró en la nómina de pregoneros que sucumben a los encantos del animal más venerado de la localidad chacinera por excelencia.

«El gocho es el mejor amigo de la humanidad. Ha salvado más vidas que la penicilina», llegó a ilustrar

a los numerosos vecinos y foráneos que ayer llenaron las calles noreñenses en plenas fiestas locales de San Marcos. El pregonero reconoció que la Villa Condal tiene incluso un monumento en honor al gochu como «gran benefactor de la humanidad».

Su «¡Viva Noreña, Viva Asturias y Viva el sabadiego!» fue coreado por los asistentes que ovacionaron de igual forma a la periodista y escritora candasina María Teresa Álvarez, que recibió el premio nacional de Periodismo 2014 y la insignia del Ayuntamiento de Noreña.

María Teresa Álvarez tuvo un emotivo recuerdo para Salvador Fuente, padre de Miguel Ángel Fuente Calleja, presidente fundado de la Or-

den del Sabadiego, y la periodista Concha García Campoy. En su emotiva intervención para agradecer los galardones reconoció que todos los premios que recibe en Asturias tienen para ella «un valor incalculable». Y enumeró los tres manjares que no faltan nunca en su lista de alimentos y por orden de preferencia: «el chorizo, el caviar y el chocolate».

den del Sabadiego, y la periodista Concha García Campoy. En su emotiva intervención para agradecer los galardones reconoció que todos los premios que recibe en Asturias tienen para ella «un valor incalculable». Y enumeró los tres manjares que no faltan nunca en su lista de alimentos y por orden de preferencia: «el chorizo, el caviar y el chocolate».

# CONSMAPRIN,SL

Construcciones en madera del Principado de Asturias



- Casas de madera en diferentes modelos constructivos.
- Estructuras, cubiertas y porches.



En Noreña  
Polígono de la Barreda • Tel 984 100 100

# RESEÑAS SABADIEGUINAS



**Un año más acudimos gustosos a la llamada de los amigos gallegos de O' Grove** para participar en el Capitulo de la Centolla Larpeira, encuentro que aumenta en concurrencia cada año, tanto por parte española como por la parte portuguesa. Allí saludamos a Victor Otero como anfitrión, a Miguel Angel Pérez alcalde de la villa marinera, a Rafael Mourellos de la asociación Amigos de Galicia, a su esposa Carmen, hija de la legendaria cocinera Lola Torres y a un sinfín de amigos a los cuales me agrada saludar cuando teño saudade.



**En el transcurso de nuestro pasado capitulo, la Cofradía del aceite de Baena** que preside la empresaria Rosy Velasco ha formalizado el hermanamiento con nuestra Orden ante la presencia del resto de cofradías que nos acompañaron, así como la presencia de Carlos Martín Cosme, presidente de la Federación Europea de Cofradías (CEUCO) que actuó de notario del acto. Intercambio de regalos y del acta constituyente del hermanamiento. Las cofradías enogastronómicas siempre abriendo caminos...



**Las féminas de la Cofradía Doña Gontrodo** celebraron su capitulo bienal en Oviedo resultando muy concurrido y animado todo el programa. Desde el abundante deyasuno, su desfile por las calles céntricas de Vetusta, su fotografía en los jardines de los Reyes Católicos y el posterior almuerzo en los históricos salones del Gran Hotel España y su cuidado menú, las componentes de la cofradía con su "alma mater" María Luisa Llavona, se llevaron el aplauso de todos los asistentes.

ALMACENES LELO, S.I.

C/ Las Cabanas, s/n  
Telf. y Fax: 985 740 316  
33180 NOREÑA

Piensa en Verde

Heineken



**EL presidente de la Federación Española de las asociaciones de Radio y Televisión**, el maestro de periodistas Federico Sánchez Aguilar estuvo en Noreña participando del pregón de San Marcos y de los diferentes actos festivos. En la fotografía lo vemos entregando un trofeo a nuestra paisana y excelente escritora candasina, María Teresa Álvarez, premio Nacional de Periodismo "Condado de Noreña 2014". A Federico le agrada visitar Asturias en todas las ocasiones, recordando quizás los años de niñez que pasaba en casa de sus abuelos en las montañas del occidente astur.



**Buena parte de la hostelería noreñense** volvió a participar como cada mes de noviembre en la Semana del Cocido con Moscancia asociados a la entidad Los Cocidos del Camino que lleva en marcha una decena de años. Con tal motivo, y en esta ocasión en el restaurante La Plaza, participamos de un estupendo almuerzo de presentación. Moisés Cuesta presidente de la hostelería local, Elena Blanco presidenta de la hostelería de Llanera; Luis Miguel Suárez y Alfonso Jaqueto, por parte de la Orden del Sabadiego; Eva María la anfitriona; Miguel Cuesta de Exclusivas Lelo y Roberto del Sol de Caja Rural. Eva María nos elaboró un exquisito cocido con garbanzos pedrosillanos, moscancia de Noreña y chorizo de confianza como diría el clásico.



**Cada 25 de abril, acercándonos a las fiestas de San Marcos**, en algunos de los restaurantes de Noreña tiene lugar la presentación a los medios informativos de las novedades que aportará cada edición de la fiesta y así llevamos cerca de la treintena de años. En la pasada edición lo hicimos en el restaurante Casero - Villa Condal, perfectamente atendidos por la gentil Mayte jefa de sala, por Paco responsable de poner la culinaria en su punto y por Avelino jefe de barra. A veces resulta imposible creer que se puedan elaborar más cosas exquisitas con el sabadiego como protagonista. Pues en esta casa lo lograron. y dimos buena cuenta de ello.

Frutas y Hortalizas  
**RICHARD**  
Móvil: 616 913 825

Martes: Mercado de Pola de Siero - Miércoles: Mercado de Villaviciosa  
Jueves: Mercado de Laviana - Viernes: Mercado de Lugones  
Sábado: Mercado de Noreña



**El primer capítulo del año.** Corresponde a los Amigos de los Nabos de Morcín. En día soleado no exento de la frescura climatológica que nos ofrece la sierra del Aramo, nos dimos cita una treintena de cofradías para honrar a nuestro colegas morciniegos. Eugenio Flórez, Carmen Peláez y José Rodríguez posando con la iglesia de la Foz a sus espaldas, lugar donde tienen lugar los diferentes actos protocolarios que hacen disfrutar en tan día señalado.



**Emocionante el Padre Pérez,** creador y responsable en Colombia del Barrio Oviedo, institución que da cobijo a 4.000 niños. Tan gran personaje nos visitó con motivo de nuestra fiesta y nos contó emocionado las condiciones con que se encuentra cada vez que viaja hasta "su" Barrio ovetense colombiano, consiguiendo emocionarnos a todos para que conozcamos la realidad de otros pueblos que no tienen la fortuna de disfrutar lo que aquí si tenemos y en ocasiones no valoramos.



**Coincidiendo con el mercado tradicional** que organizamos cada mes de abril, en esta ocasión tuvimos la visita de criadores del gochu astur-celta que ofrecen en la Carnicería Marco en la calle Fray Ramón. Probaron los sabadiegos que aseguran mejorar con las carnes del recuperado animal autóctono y les animamos a seguir luchando contra las falsificaciones que tanto acechan a tan preciado animal.



**A lo largo del año, una de las localidades que no podemos dejar de visitar es la cántabra de Potes,** siendo siempre saludados por el alcalde Javier Gómez, por el director de Turismo Santiago Recio y en la última ocasión con el cantante Sergio Agüeros, todos ellos participes de la fiesta del Cocido lebaniego, punto de partida de nuestra asociación con la participación del municipio de Lalín y su alcalde José Luis Crespo Iglesias. Y volveremos para honrar a los cofrades del Aguadiente y y la siempre grata visita al monasterio de Santo Toribio con el Lignum Crucis.



**La simbólica Asociación de los Cocidos del Camino de Santiago** se abrió en el 2014 hacia una localidad muy importante en la Ruta Jacobea, pues el alcalde de Portomarín Juan Serrano ha querido sumarse a esta iniciativa que une los pueblos con una cosa tan sencilla como es un cocido de garbanzos. Juan en su visita a Noreña fue nombrado Mantenedor de los Cocidos pasando este año los bártulos protocolarios al alcalde de Sárria que también celebran su fiesta dedicada a tan rico manjar. Brindamos con aguardiente de Portomarín, leyó los conxuros y prometimos volver a vernos muy pronto.



**XII Jornadas Matanceras en Burgo de Osma.** Allí tuvimos nuestro primer punto de referencia en el caminar de la Orden y hasta allí nos desplazamos cada mes de enero a cumplimentar a la familia Martínez Soto, los hijos y ahora nietos de los recordados Doña Remedios y Don Manuel fundadores de la dinastía. Luis Miguel y Alfonso uno a cada lado del gorrino sacrificado este año, mostrando la tradición matancera que cada año revive en Burgo de Osma para satisfacción de miles de comensales que pasan por el comedor de los Diezmos los fines de semana de enero a marzo



**Atractivos resultan los carteles de la Semana del Cocido.** Algunas veces aparecen firmados por sus autores, pero rara vez aparece el nombre del restaurante donde fue elaborado. En esta ocasión, el fotógrafo plasmó el presentado en una mesa cualquiera, un día cualquiera en la Sidrería El Sastre de los hermanos Pedro y Manolo Antón Trespalacios. Sopa de fideos y compangu típico noreñense dando sabor a los garbanzos que les llegan desde el pueblo salmantino de Pedrosillo El Ralo en plena comarca de La Armuña. Es un elaboración que no falta en esta casa todos los miércoles del año.



**Bar**  
**LA PLAZA**  
ESPECIALIDAD EN CALLOS Y COMIDA CASERA

c/ Ramona Rodríguez Bustelo, n.º 9  
Telf.: 985 740 044

33180 NOREÑA  
Asturias



**Siempre cumplimentando amigos.** En esta ocasión Elías Barreiro y Teresa Amado, de la prestigiosa firma gallega Da Oca de Sanxenxo, elaboradores de los más ricos aguardientes y vinos albariños, participaron de nuestro capitulo, ratificando así la amistad que mantenemos desde hace muchos años con tan entrañable familia. Su bodegas y sus salones del Mesón Albariño tal parecen un consulado de Asturias viendo la cantidad de recuerdos que allí han depositado los muchos amigos que les visitan a sabiendas que no saldrán defraudados.



**Fiesta del Vino Albariño.** Cita obligada año tras año en Cambados con la Denominación Rías Baixas y allí el secretario general de los galardones Condado de Noreña Tomás Reinas ejerce de anfitrión para los asturianos que le acompañamos en tan significativa fiesta que se celebra cada primer domingo de agosto. En la fotografía a las puertas de Parador están Iñaqui Tellechea, Luis Miguel Suárez, María José esposa de Reinas, la modelo tinerfeña Patricia Yurena Rodríguez, Rosi Velasco de la cofradía aceitera de Baena y el citado Tomás Reinas.



**Diamantina Rodríguez es una vecina de Noreña** desde hace pocos años. Anteriormente vivía en el valle del Caudal cuando su portentosa voz animaba las jornadas de la canción asturiana en cualquier teatro. Fue campeona de campeones, la gran dama de la canción le decía Don Ricardo Vazquez-Prada a esta quirosana de Villajime, que realizó importantes grabaciones discográficas con canciones como Arboleda bien plantada, La Mariñana, Carretera de Colloto, etc. Pues con motivo de cumplir sus 94 primeros años,, coincidiendo con la víspera festiva del Ecce-Homo, fue felicitada por varios miembros de nuestra Orden y del Cuarteto Torner que le ofrecieron varias obras dedicadas a tan magnífica interprete.



**La Buena Cofradía de Siceratores de Asturias** constituida en el año 2013, solicitó el apadrinamiento de nuestra Orden para su presentación y posterior hermanamiento al año siguiente, celebrado en la plaza de Nava en un esplendido día y una cuidada organización. Hermanados el sabadiego y la sidra, exquisita mezcla de sabores tradicionales compartidos, y hermanamiento de amigos en cualquier tiempo y lugar. En la fotografía ambos presidentes Alberto Llamado y Luis Miguel Suárez en el intercambio de recuerdos.



**A Genoveva Tascón**, dueña y señora de los fogones de la Sidrería Fermín de Noreña le llegó la hora de la jubilación. Pero para que no se le vayan a olvidar sus sabrosas recetas, la invitamos junto a su esposo Fermín Fernández a participar en nuestras reuniones culinarias, dando muestras de sus conocimientos y buena mano ante cualquier circunstancia. Más como es de bien nacidos el ser agradecidos, le tributamos un sencillo homenaje en nuestra sede social donde recordamos con frecuencia sus exquisitas elaboraciones y les deseamos disfruten de su jubilación tanto como nosotros disfrutamos con sus comidas.



**El salense José Antonio Soto-Jove**, es Magistrado de la Audiencia Provincial de Asturias, buen gastrónomo y buen compañero, tal y como lo atestiguan los cofrades de la entidad hermana Buena Mesa de la Mar de Salinas. José Antonio ingresó en nuestra Orden con carácter honorífico y pleno de sencillez y animosidad, participó de la fiesta siempre rodeado de tantos amigos que aportan las diferentes cofradías gastronómicas.



**Pulperia ARCHI**  
San Esteban No.35 Baralla Lugo, móvil 629422982



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 fermentación lenta en toneles de castaño, realizados los trasiegos y una vez conseguida la madurez deseada, se embotella y se distribuye para que usted la disfrute.

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



**El pasado mes de febrero el Caballero Eugenio Flórez** tuvo el placer de visitar la isla de Madeira y de saludar a nuestros amigos de la Academia Gastronómica Madeirense. Primeramente se entrevistó en Funchal con su vicepresidente, el Sr. Alcides Nóbrega, el cual le obsequió con un ejemplar de su nuevo libro "Maravilhas da Gastronomia Madeirense", un compendio de recetas antiguas rescatadas por él mismo de la tradición oral de la isla una por una. También le recibió el presidente de la Academia de las Carnes D. Gregorio Freitas en la sede social de la cofradía donde Eugenio le hizo entrega de nuestro "gochín", el cual recibió entusiasmado, enviándolo inmediatamente a engrosar las repletas vitrinas del colectivo.



**Fiesta del Cocido en Noreña.** Todo el pueblo lo disfruta algún día de la semana haciendo honor a la moscancia, al chorizo ahumado a la sopa de fideos. Pues la primera semana de noviembre fuimos invitados a la fundación de ADEPAS que acoge a los vecinos más cariñosos de todo el municipio y con su compañía disfrutamos ante una sopa de fideos exquisita; los garbanzos de La Vellés; las moscancias de FrioCarne y los chorizos de Comercial Castaño. Muchas gracias amigos.



**Adiós a Carlos Menéndez Jeannot**

Fue el impulsor de la canción asturiana en los últimos años y pocos pueblos habrá en Asturias donde Carlos no habrá estado con alguna embajada artística de raíces astures. Comenzó de muy joven en Radio Oviedo como disc-jockey y ya como locutor y musicólogo, fue promotor de múltiples iniciativas. Aquí, en Noreña, lo recordamos presentando con su peculiar voz, los actos de la fiesta de San Marcos, la primera fiesta-homenaje al Orfeón Condal, en los premios "Condado de Noreña", siempre de forma desinteresada. Era Escudero de nuestra Orden desde hace 25 años.



**Les decimos los gaiteros de Chufi,** pero en realidad son parte de los miembros de la Banda de Gaitas Villa Condal que habitualmente colaboran con nuestras actividades festivas o protocolarias. Aquí les vemos en un descanso junto a la iglesia parroquial dispuestos a encabezar el desfile de cofradías gastronómicas que participan de nuestros encuentros bianuales. Son buenos profesionales, dinámicos y alegres que dan brillantez a cualquiera de los actos donde toman parte. Son muchos años de colaboración mutua y en cuanto podamos volverán a viajar con la Orden del Sabadiego a Guijuelo, la Rioja, Candelario o Burgo de Osma donde tantos amigos y recuerdos han dejado a su paso.

**Con humor**



Desgraciadamente, cada vez se usa más el término chorizo para definir a los delincuentes y a otras gentuzas, y al paso que vamos, por la abundancia de los mismos, mucho nos tememos que el vocablo que define tan exquisito producto embutido elaborado en todo el territorio nacional, se vaya perdiendo. No seremos nosotros los que apliquemos a tan escabrosos personajes tan dulce o picante palabra, y mucho agradecemos cuando los cronistas usan otras definiciones para definir a los cacos, estafadores, ladrones, delincuentes, ladrones de guante blanco y del negro que afortunadamente no tienen denominación de origen que los proteja, al menos que nosotros sepamos, lo mismo que sufrimos cuando se utiliza para definir a esas gentes que repito, tanto abundan.

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



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



la caja de tu vida



@crasturias | www.cajaruraldeasturias.com



# Hablamos de Asturias



**JUNTA GENERAL  
DEL PRINCIPADO  
DE ASTURIAS**

[WWW.JGPA.ES](http://WWW.JGPA.ES)