



MARIJÉ AMIEVA
Chorizo a la inglesa
pag. 10



APULEYO SOTO
El Alma del Cerdo
pag. 8



MATTEO GAFLOGIO
De visita en nuestra Villa
pag. 47



LELO SIFONERU
Libro homenaje
pag. 46

El Sabadiego

Revista Anual de los Caballeros de la Orden del Sabadiego

Abril 2016

Nº 11

Mejor Cofradía Española 2007



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

- EDITORIAL
- SALUDO PRESIDENTE JGPA
- ALCALDESA DE NOREÑA
- PLACA EN NOREÑA
- EL ALMA DEL CERDO
- CHORIZO A LA INGLESA
- SALUDO PRESIDENTE
- PREGON DE SAN MARCOS
- IMPORTANTE EFEMÉRIDE
- EL QUESO EN LA GRECIA CLÁSICA
- DISFRUTAR DE LOS RECUERDOS ES VIVIR DOS VECES
- ESTIMADOS NOREÑENSES
- VEINTICINCO AÑOS DESPUES
- ENCUENTRO EN BURGO DE OSMÁ
- CHIGRES Y ESTRELLAS
- DOÑA MARUJA EN BURGO
- SOBRE LOS CAMINOS A SANTIAGO; ARISTÓTELES; Y LOS SABADIEGOS DE NOREÑA
- HOMENAJE A LA FABADA CON LOS INGREDIENTES DEL GOCHU
- CON LA SALUD NO SE JUEGA
- HASTA EL RABO, TODO ES CERDO
- CASA ALICIA
- COCINERU AMERICANU
- LA EUROPA DEL GUSTO
- CASA PANCHO
- ASÍ NACÍÓ...
- LA ORDEN DEL SABADIEGO
- RESEÑAS SABADIEGUINAS

EDITORIAL



Hace la friolera de 30 años la fiesta del Picadillo anunciaba su desaparición. Un grupo de jóvenes treintañeros nos animamos a darle continuación para intentar mantenerla al estar considerada fiesta patronal en Noreña con el fin de que no desapareciese del calendario festivo de la primavera noreñense. Recuerdo a Eloy Noval de Productos Juntamar obsequiándonos con paquetes de Picadillo para repartir a nuestro invitados; a Susi Alvarez promoviendo desde la industria cárnica con los proveedores de cada establecimiento kilos del mismo producto para que los hosteleros lo regalasen a sus clientes en horas de vermut y la verdad, aquella idea cuajó y lo hizo con tanta firmeza que la mayoría de las guías turísticas aún hoy en circulación, indican el detalle hostelero de poder probar una tapita de picadillo con la primera consumición el día de la fiesta patronal cárnica en la Villa Condal. El invento duró poco tiempo.

Tenemos la suerte de que el humor no nos falta y las ganas cumplidoras de sacar a la calle un nuevo número de EL SABADIEGO están tan intactas

como cuando arrancábamos con el primer número hace diez años. El solicitar colaboraciones literarias a escritores, a pintores, a especialistas gastronómicos, a fotógrafos o personajes de cualquier profesión que se entusiasmen con el tema culinario es muy ilusionante por la facilidad que nos dan para cumplir los compromisos que con nosotros no tienen, pero que si aportan su granito de arena para cumplir los que nosotros si tenemos para defensa de la cultura gastronómica y chacinera noreñense, tal y como figuran en nuestros estatutos firmados y sellados en el ya lejano 1988 y que como tal venimos realizando.

Muchísimas gracias a los anunciantes que, al menos, hacen posible la edición de un nuevo número de EL SABADIEGO, la mejor carta de presentación en cualquier lugar donde desarrollamos nuestra actividad. Es muy fácil comprobar lo anteriormente expuesto viendo la escasa cantidad de patrocinadores. Algunos deben de pretender que vuelva la xata la rifa por estos lares. Pues que les vaya bonito.

Fuente Calleja
15

EDITA:

Asociación Cultural
CABALLEROS DE LA ORDEN DEL
SABADIEGO

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

IMPRIME:

LA VERSAL Gijón

DIRIGE:

MIGUEL A. FUENTE CALLEJA
mfuentecalleja@yahoo.es

EQUIPO DE REDACCIÓN:

ALFONSO JAQUETE, JOSÉ NAVES, LUIS
MIGUEL SUÁREZ, y TOMÁS REINARES

MAQUETACIÓN:

LUIS HUMBERTO VELASCO APONTE

DIBUJO PORTADA:

JAVIER ARBESÚ

FOTOGRAFÍAS:

ALFONSO PASCUAL, ALVARO FUENTE y
MIGUEL A. FUENTE CALLEJA

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*



otras Asociaciones con las que siempre estamos agradecidos.

Convive en el tiempo con la Fiesta la presentación en sociedad de ésta nuestra revista anual, preocupándonos para que su calidad sea acorde con la importancia que desde la Orden damos a las actividades que de uno u otro tipo venimos realizando durante el año. En la misma quedan reflejados algunos de nuestros fines más importantes como son el fomentar la difusión de los valores culturales de Noreña y el establecer lazos de comunicación y amistad con personas, asociaciones, instituciones, etc. de otros lugares que enriquezcan de una u otra manera a esta villa que alberga y da sentido a nuestra Cofradía.

Un saludo virtual de todos los caballeros de la Orden que esperamos, como siempre, poder hacerlo presencial bien en vuestra visita o en cualquier lugar de los muchos por los que durante todo el año transitamos, enarbolando el pendón de Noreña con orgullo y satisfacción.

Llega el mes de Abril y con él las Fiestas en honor a San Marcos donde se ensalzan las virtudes del picadillo y el sabadiego, productos notables asociados a nuestra villa. Recae en la Orden del Sabadiego la grata responsabilidad de ofrecer a nuestros vecinos y visitantes unos festejos dignos que agraden la vida de todos ellos durante esos días.

Declaradas de Interés por el Principado de Asturias, está en nuestro ánimo el conseguir que esta denominación o título que las acompaña llegue a la justa consideración por parte de los estamentos correspondientes y la cooperación sea la máxima posible. Por otro lado, las carencias encontradas, se suplen por la colaboración que nos prestan



Amparo ANTUÑA SUÁREZ
Alcaldesa de la Villa de Noreña

BIENVENIDOS

Con inmensa satisfacción atiendo la petición de escribir unas líneas para la revista EL SABADIEGO que llega –supongo que no sin grandes dificultades– al undécimo número, para ilustrarnos sus múltiples actividades coincidiendo con las fiestas anuales de San Marcos 2016, popularmente conocidas como fiestas del Picadillo y del Sabadiego, publicación que sirve de lazo de unión con cuantos nos visitan por esas fechas y con cuantos no pueden hacerlo, pero que si la reciben por medio mun-

do a través de las inquietas redes sociales. Es la imagen de Noreña, la imagen de nuestra industria cárnica y chacinera, la imagen lúdica de cuantos apoyan esta iniciativa cultural en pro de una tradición que no debe escapársenos, ya que forma parte indisoluble de la idiosincrasia noreñense.

Con motivo del Gran Capítulo de la Orden del Sabadiego, donde nos visitan cientos de personas precedentes de muy diferentes lugares – sean bienvenidos– animo a todos los vecinos a participar de la fiesta, una celebración sencilla pero entrañable y popular, y demostrar una vez más lo que siempre se van diciendo de Noreña: que es la villa hospitalaria por excelencia, donde se disfruta de las típicas y sencillas especialidades gastronómicas dentro de un buen ambiente de alegre convivencia, fraternal y cordial, además de destacar la laboriosidad de sus habitantes y por el opti-

mismo patente con que afrontamos nuestro futuro.

La Orden del Sabadiego y los Caballeros que la representan llevan muchos años recorriendo caminos por otras latitudes y mostrando con ímpetu y con el humilde sabadiego como disculpa, lo que es Noreña, la Noreña que vivimos diariamente y que disfrutamos, pilar importante desde los siglos de los siglos del Principado de Asturias y así me llama la atención el verlos presentes en una exposición de productos protegidos en Lieja, saber que son recibidos en Perpiñán en una exposición de sabores recuperados o que participan en un encuentro europeo en la cercana Portugal. A casa no nos traen nada, por eso desde la corporación que presido, nos alegra la dinámica actividad que vienen desarrollando desde tantos años y los animamos a proseguir con su labor promocional de la villa de Noreña que es la promoción de todo un pueblo.



PLACA EN NOREÑA

Miguel A. Fuente Calleja
Cronista Oficial de la Villa de Noreña



"Pelegrino tanto quiere decir como ome estraño... que andan pelegrinaje a Santiago o a Sant Salvador de Oviedo o a otros lugares de luenga e de estraña tierra"

(Partida I, tit. XXIV, ley 1)



Para solventar las largas caminatas de semanas o de meses que duraban las peregrinaciones, sufriendo las inclemencias del tiempo, la dureza de los caminos y todos los peligros y necesidades que iban surgiendo en cada paso, una de las preocupaciones de los peregrinos era la de encontrarse después de una larga caminata, un lugar donde reposar, donde pasar la noche. Siguiendo la costumbre de la época muy ligada a las distintas rutas del Camino de Santiago, los hospitales se fueron creando desde diversas posiciones religiosas o laicas, pero prácticamente con los mismos fines benéfico-asistenciales y dependiendo de las cofradías que iban surgiendo dependientes de monarcas, de obispados, de órdenes religiosas, de gremios profesionales

de diferentes ámbitos locales o de aristócratas laicos poseedores de medios económicos. Este fue el caso de Noreña que surgió de la donación otorgada por Don Gabriel de Lorenzana y Doña Clara Argüelles, señores del Palacio de Miraflores, donación firmada en el año 1593 para construir el hospital que socorriese a enfermos, pobres y peregrinos, facilitándoles agua, lumbre, sal y cama con sergón de hojas de maíz o de paja, lo cual garantizaba el descanso necesario del caminante, pues hasta entonces, este podía pasar la noche en pajares, en cuadras o simplemente en los pórticos de cualquier capilla, de cualquier iglesia o a "teya vana" como se suele decir, o bien en casas particulares atendiendo una de las obras de misericordia cristiana.

En la noche el peregrino / cansado de caminar / comienza luego a cantar / por alivio del Camino...

En Noreña, fue construido el hospital adosado a la fachada este de la capilla de Nuestra Señora del Ro-

sario ubicada en el entronque de las Calle d'Arriba hoy del Dr. Dionisio Cuesta Olay con la dedicada al obispo Fray Ramón Martínez Vigil, zona que antiguamente recibían el nombre de casas, fincas y calle del Hospital, que se extendían por la plaza de Eulalia del Busto, incluso a la del colegio de religiosas, por lo que esa construcción tuvo que alcanzar mucha importancia al dar nombre a todo su entorno.

Pues para recuperar alguna seña de identidad de lo que significó el Camino en Noreña, propusimos a los Amigos del Camino de Santiago de Siero, Noreña y Sariego, el colocar una placa, un recuerdo en la zona donde estaba ubicado el hospital, bien para conocimiento de caminantes y peregrinos, así como para los incrédulos que tanto azotan nuestro derecho a ser merecedores de pertenecer al recorrido histórico por donde los estudiosos y personas notables al respecto, situaban nuestro tramo en el recorrido del Camino hacia Compostela. La respuesta de la dinámica y animada Asociación no se hizo esperar afirmativamente. Contactamos con el escultor Iglesias Luelmo que ya había realizado el monumento al Gochu en el año 2001 y el magnífico resultado está a la vista. Artística placa en bronce de 42 cms. de ancho por 60 de alto y en la cual, alegóricamente, insertó además de la leyenda que explica el motivo de su colocación, los atributos del peregrino, compuesto de bordón, la venera y la imprescindible calabaza, así como el escudo arzobispal del municipio y en bajo relieve, el desaparecido conjunto de capilla y hospital en su fachada sureste, que se empezó a deruir en 1936.

Nuestro agradecimiento a todos cuantos hicieron posible el poder disfrutar a partir de ahora de ese recuerdo, y muy especialmente, a los rectores de Caja Rural Asturias que también hicieron suya la idea, además de ejercer de patrocinadores, entidad siempre preocupada en mantener vivo el acervo cultural de nuestra tierra asturiana.

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

Telf.: 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

EL ALMA DEL CERDO

Apuleyo Soto Pajares
Escritor



¿Quién dijo que el cerdo no posee alma entre sus secretos? Muy equivocado se hallaba el sujeto que tal expusiera, sin conocimiento, esa teoría fuera de contexto.

Yo se la he probado y me ha hecho un buen provecho en salsas y sopas, donuts y torreznos en las matanceras jornadas de invierno que el Virrey del Burgo reparte a tó cuerpo de los invitados al anual evento.

Allí estaba el docto gourmet circunspecto, mi amigo Calleja, el del sabadiego, que es tan asturiano como

español presto a gozar del cerdo a cada momento.

Y esto yo le dije, en el entretiempo, mientras que sangraba y se ahumaba el puerco en la grande plaza del Ayuntamiento:

-¿Qué te trae aquí, Miguel, Ángel bueno?

-Me trae la vida, me trae el recuerdo de la niña edad que pasé en el cielo. O pon mejor limbo, que, si no, exagero. A ese paraíso con frecuencia vuelvo, con gran añoranza de los años tiernos en que las zam-

bombas eran todo el juego que jugar podíamos, la calle por medio. Ahora que estoy frágil y como un cencerro;ahora que me invitan a charlas, congresos, cócteles, inventos..., ahora esas pitanzas me ponen soberbio, hablo por los codos y estiro el pellejo.

(Triángulo isósceles: Soria, Segovia, Oviedo. ¡Cuán vivo trasunto, cuán hondo trasiego, como para verlos y para comérselos!)

-¿Te parece, Fuente, bien este consejo?

Y más te pregunto, con ansia, no esfuerzo, pues somos iguales:un par de gemelos, mientras que te trato con mucho respeto.

-¿Sería posible juntarlos completos, con todas sus carnes, con todos sus huevos, con todos sus vinos, con todos sus templos, con todas sus músicas de tamborileros, con todo su encanto vegetal hodierno?

-Me parece bien, querido Apuleyo, y más, si me apuras, diré que estupendo. Lo que tú propones, con gusto lo acepto. Mándame una Crónica para "El Sabadiego" y la publicamos y la damos viento por cada rincón del espacio ibérico. Que sepan que no hay tótem como el cerdo, en el que se vuelca cualquier cocinero de la vieja escuela de nuestros abuelos o de la moderna "fusión" de los nuevos.

-Gracias, Miguel Ángel; gracias, compañero.

-Gracias a ti, majó. Me pongo al empeño.

*¡¡¡ Joé Maestro:
que cosa tan hermosa has hecho !!!
Hablando del Burgo,
me pones la espada en el pecho,
con la familia del Virrey,
y tantos y tantos recuerdos.*

*El cerdo siempre presente
y los Martínez-Soto al acecho:
que no falte de "ná" a los invitados,
que así lo mandaron los abuelos,
Manolo y Remedios, que plantaron
los árboles pequeños,
en torno al cerdo y su cultura,
y los hicieron europeos,
cuando llevamos casi cincuenta años,
homenajeando a un hermano nuestro,
que tiene cuerpo y alma, lo asegura Apuleyo,
que en esto de la letras
demostró ser un buen maestro.*

*Un abrazo Apuleyo.
Un abrazo Maestro.*

*Que no se rinda tu humor,
que no se rinda tu fuego,
que alimentas cada invierno delante del ayuntamiento,
cuando sacrifican al "gochu" ¡por fin! sin sufrimiento,
en la ciudad del Burgo, donde Gil,
pone todo su empeño, en rendir homenaje
a quien todo lo da, por el bien de su pueblo,
y que quede constancia..
que se cura después de muerto.*

M.

C

HORIZO A LA INGLESA

Desde Londres: Marijé AMIEVA.
Periodista



Los chefs más reconocidos del Gran Bretaña han contribuido a la difusión del embutido más español en las islas. Jamie Oliver, el cocinero mas televisivo que cuenta con una importantísima cadena de restaurantes, comercializa y difunde varios platos un tanto peculiares



Aquí, en la Perfidia Albión, suelo recordar Noreña en el supermercado o cuando salgo a cenar. Encuentro chorizo en diversas secciones del supermercado y también en las cartas de los restaurantes. Y claro, para mi Noreña es sinónimo de buen embutido.

Me suelo preguntar que pensarían los noreñenses si se encuentran los atentados gastronómicos que me voy topando por estos lares. Porque haber hay chorizo, incluso de buena calidad, pero su preparación deja mucho que desear.

La cultura gastronómica de este país digamos que no es precisamente profunda. Hace unos años una encuesta arrojó un curioso resultado: los británicos pensaban que el pollo al curry era un plato originario de Reino Unido. Partiendo de esta base, les voy a enumerar algunas de las "delicias" que disfrutaban en estas islas utilizando con nuestro chorizo como ingrediente estrella.

La receta que más me ha revuelto el estómago es el chorizo encebollado con salsa de tomate. "Disgusting!", que dirían por aquí. Una de las más curiosas es la paella con pollo, verduras y chorizo. Pues sí. Los ingleses están plenamente convencidos de que cocinamos la paella con chorizo. Y cuando les explicas que para un español resulta un tanto repugnante añadir chorizo a la paella te ponen cara rara y te preguntan "Why?" (Por qué?). ¡Hala, a ver quién es la guapa que se lo explica! Y cuando creías que lo habías visto todo, te encuentras en la sección de sándwiches del supermercado uno de paella con chorizo. Como lo leen: paella+chorizo+sandwich. ¡Terrible!

Con todo y con eso, debemos recibir la "fiebre del chorizo" británica con los brazos abiertos. Según datos de ICEX, España Exportación e Inversiones, las exportaciones de chorizo y otros productos cárnicos curados alcanzaron los 314,9 millones de euros en 2012, registrando así un aumento del 29% con respecto al año anterior. En cuanto a Reino Unido, las ventas se han incrementado un 17%, alcanzando las 7.155 toneladas y consolidando este país como uno de nuestros principales clientes.

Los chefs más reconocidos del Gran Bretaña han contribuido a la difusión del embutido más español en las islas. Jamie Oliver, el cocinero mas televisivo que cuenta con una importantísima cadena de restaurantes, comercializa y difunde varios platos un tanto peculiares, como los macarrones carbonara con chorizo o la sopa de boniato con chorizo. Dicen los entendidos que los chefs británicos experimentan más con nuestro producto que los españoles. Normal. Si a un cocinero español se le ocurre servir una paella o unos calamares con chorizo, sale del restaurante a gorrazos. ¿O no?



Luis Manuel Suárez
Presidente de la Orden del Sabinero

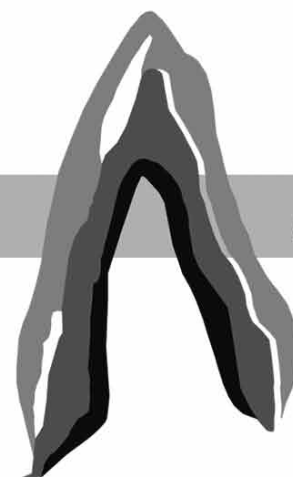
Llega el mes de Abril y con él las Fiestas en honor a San Marcos donde se ensalzan las virtudes del picadillo y el sabinero, productos notables asociados a nuestra villa. Recae en la Orden del Sabinero la grata responsabilidad de ofrecer a nuestros vecinos y visitantes unos festejos dignos que agraden la vida de todos ellos durante esos días. Declaradas de Interés por el Principado de Asturias, está en nuestro ánimo el conseguir que esta denominación o título que las acompaña llegue a la justa consideración por parte de los estamentos correspondientes y la cooperación sea la máxima posible. Por otro lado, las carencias encontradas, se suplen por la colaboración que nos prestan otras Asociaciones con las que siempre estamos agradecidos.

Convive en el tiempo con la Fiesta de la presentación en sociedad de ésta

nuestra revista anual, preocupándonos para que su calidad sea acorde con la importancia que desde la Orden damos a las actividades que de uno u otro tipo venimos realizando durante el año. En la misma quedan reflejados algunos de nuestros fines más importantes como son el fomentar la difusión de los valores culturales de Noreña y el establecer lazos de comunicación y amistad con personas, asociaciones, instituciones, etc. de otros lugares que enriquezcan de una u otra manera a esta villa que alberga y da sentido a nuestra Cofradía.

Un saludo virtual de todos los caballeros de la Orden que esperamos, como siempre, poder hacerlo presencial bien en vuestra visita o en cualquier lugar de los muchos por los que durante todo el año transitamos, enarbolando el pendón de Noreña con orgullo y satisfacción.

LABORATORIO DENTAL



Antonio Cimadevilla

www.antoniocimadevilla.com

CAD-CAM / BIO HPP

Alfredo Barral, 4 - Bajo
Tfno. 984 112 702
33180 NOREÑA Asturias
antoniocimadevilla@hotmail.com

P

REGION DE SAN MARCOS 2015



Pascual

Queridos amigos de Noreña.

Queridos hombres y mujeres de esta tierrina asturiana, de esta Villa Condal tan famosa y tan recordada por mí en todo este tiempo, que por motivos profesionales estuve apartado de este verde mágico que cubre nuestro Principado por debajo de las nieblas. Y hago esta observación, porque hasta hace pocos años, cuando decíamos en el extranjero del lugar donde procedíamos, los que nos conocían, que eran más bien pocos, nos relacionaban siempre con las minas. No sabían que aquí, en Asturias, encima de donde se sacaba el carbón, por cierto,

bastante más abundante antes que ahora, había praderías donde pastaba el ganado, había industria, vida en cualquier núcleo rural, playas, preciosos y paradisíacos paisajes y desde siempre gastronomía sin igual. Yo, desde chaval, desde la perspectiva juvenil, tuve la fortuna de valorar el trabajo de las guisanderas, y por supuesto, la mejor de todas ellas la de mi casa. ¡Qué olores, qué sabores, cuantas horas allí arrimando la barriga a la cocina de carbón...! ¡que recuerdos!

Y entre ellos les fabes con el chorizo, el sabadiego, la morcilla y el tocín acompañando les fabes; la moscancia pal cocido de garbanzos que nos llevaban les muyeres de Noreña hasta Gijón, muyeres de raza, siempre alegres y muy famosas en el pueblu playu. Eran tiempos de estraperlo, no sabíamos cómo se las arreglaban para llevarlo todo en el tren, pero a nuestra casa llegaban todes les semanas unos sabadiegos que aún recuerdo chispear en el horno. Eren de la marca El Chilú, y ya

Danny Daniel
Cantante



os contaré luego porqué me acuerdo de los sabadiegos y de esta marca.

Os decía que jugaba al fútbol siendo un poco más joven que ahora, y lo hacía en un equipo llamado Pelayo que tras fusionarse con el de La Calzada, resultó el Gijón Industrial. Pues cuando jugábamos por la cuenca, al regreso por el alto de la Gargantá y antes de empezar con el Alto La Madera, parábamos aquí en Noreña, a dar un poco de alegría al estómago. Lo hacíamos en una sidrería junto a la estación del tren y nos poníamos las botas, no las de jugar, sino las de comer: Callos a calderaos, chorizos y sabadiegos ni os cuento, y si aún quedaba algún hueco en aquellos cuerpos juveniles, subíamos hasta la parte alta del pueblu y comíamos unos pasteles en una confitería que había muy famosa, donde siempre comíamos un par de bartolos o un par de mil hojas.

Y luego por la fiesta del Ecce-Homo volvíamos a Noreña en el tren de Langreo, con vagones de madera y ¡cuidadín!, no se nos metiese alguna chispa en el ojo de las que salían de la máquina de vapor alimentada por carbón. Pasábamos el plano de Florida con aquella cremallera de alta tecnología para aquel tiempo.

Ahora me dicen que el tren continúa funcionando sin el plano, que hicieron un túnel que no conocí, pero que en vez de bajar carbón de los pozos de Ciañu, Sama, La Felguera, Tuilla o Carbayín, hasta el puerto del Musel como se hizo siempre, ahora resulta que es a la inversa, y el carbón llega desde sabe Dios donde al Musel y lo suben para la cuenca. Ya lo decía mi güelina: "Esti mundo paez que ta fechu al revés..." y no le faltaba razón.

De ese añorado tiempo que os comento, jugando en el Caudal de Mieres, nos entrenaba un ex jugador del Real Oviedo con su inseparable boina. Me refiero al mítico Antón. Pues allí coincidí dándole al balón, con un ilustre noreñense: me refiero a Joaquín Rocas Colunga, más conocido por Kaku el Chilú, con quien mantuve una gran amistad y que hacía de Cicerone en esta villa querida y a quien voy a abrazar nada más bajarme de este templete. Pero mis destinos profesionales me llevaron lejos. Principalmente a Miami.

La culpa la tuvo "el vals de las mariposas" tras una inspiración surgida seguramente en el Parque del Piles, en Somo Park o en el Rocamar, y desde ese momento, aprovechando

el éxito y cumpliendo compromisos profesionales, pasé a residir en Miami. Imaginaros la diferencia.

No ya por el cambio del verde asturiano, si no por lo referente al alterne con los amigos en cualquier tasca; la partidina al tute; una cancionina entre culete y culete de sidra, un pinchu de pixín... así que imaginaros el cambio tan brusco y la comida que me esperaba por aquellas tierras americanas. Pero como todo tiene solución, un personaje mágico de Oviedo, os hablo del compositor Manolo Díaz, aparte de presumir siempre en la mesa, de que era Caballero de la Orden del Sabadiego, localizó un restaurante llamado "El Paraíso Asturiano", propiedad de un matrimonio del "culo moyau" y que todos los miércoles nos preparaba un cocido de garbanzos con chorizos y sabadiegos que lógicamente llegaban a Miami de contrabando, pero que Manolo se encargaba de que no nos faltasen, a pesar de las estrictas normas alimentarias norteamericanas. Nunca le preguntamos por el medio utilizado porque Manolo es gente de orden, pero...

De estas comidas dieron buena cuenta Ramón Arcusa y Manuel de la Calva, del Dúo Dinámico, Julio Iglesias, etc. De esa manera, cada

Zona Ventanielles
Calle Río Narcea • Tel: 985 202 152

Zona El Cristo
Avenida Cristo de Las Cadenas, nº 7
Tel: 985 236 187

Zona Pumarín
Calle Fray Ceferino, nº 50
Tel: 985 080 130

Zona Vallobín
Calle Padre Aller, nº 5
Tel: 985 259 354

C/ Regino Escalera nº. 1
33180 Noreña
Tel: 985 740 139

Sala de Despiece, Matadero de Riaño
Pol. de Riaño nº 2 - Friores - Langreo
Tel: 985 669 362



ocho días, apaciguábamos la morriña con este festín gastronómico. "Teño saudade" decía nuestro amigo Julio.

En esos momentos me acordé muchas veces de vuestro ilustre visitante veraniego, Don Ramón Pérez de Ayala, cuando se preguntaba: ¿Qué sabían los asturianos del sabor de la fabada o del sonido de la gaita?

Aseguraba tan insigne escritor que para saberlo, había que comerla a

miles de kilómetros de aquí, y así, sabríamos el verdadero sabor de nuestro plato típico y del auténtico sonido de la gaita que nos llenaba de melancolía en la lejanía. A nosotros, nos sucedía lo mismo. Disfrutábamos en cada cucharada que ingeríamos, en cada sorbo de sidra poníamos un suspiro de anhelo asturiano y veíamos como los demás clientes nos miraban complacidos en cuanto sabían lo que celebrábamos.

También tengo gratos recuerdos de mis estancias en Madrid. Íbamos siempre a la sidrería El Garabatu en la calle Echegaray. Comíamos unes fabes que preparaba una mujer de Pinzales que eren como almohaes. Hace poco, comiendo precisamente en Madrid con Pedro Ruiz, que por cierto, también es Caballero de Noreña, y con Pepe Domingo Castaño, este me recordaba aquellos fabes impresionantes con el compangu de Noreña. Les cosas buenas se olvidan mal...

Debo de ir terminando. Me está llegando el olor penetrante del Picadillo y del Sabadiego, placeres que no disfruto desde hace meses y que espero hoy, estos insignes caballeros de la Orden del Sabadiego me fartuquen para no olvidar aquellas buenas costumbres que tenía de joven.

Felicito a Rafael, Chacineru Mayor, siendo un chaval como ye; a los niños de redacción y lástima que no esté aquí Mariló, a quien también tengo ganas de saludar.

Gracias por escucharme y permitirme que grite a vuestra salud...

!!! VIVA NOREÑA!!!
!!! VIVA SAN MARCOS !!!
Y puxa Asturias.



IMPORTANTE EFEMÉRIDE

El pasado 6 de julio de 2015 con motivo del 125º aniversario de la llegada del ferrocarril a Avilés, nuestra Sociedad Económica, organizó una serie de actos en Avilés, con tal motivo.

Tratando de rememorar lo más fielmente posible los actos de aquel 6 de julio de 1890, nuestro invitado estelar fue el Restaurante LHARDY de Madrid -miembros honoríficos de la Orden del Sabadiego- quien sirvió en aquella fecha el almuerzo

celebrado entonces, y quien nuevamente y de sumo grado, lo hizo en esta ocasión.

Una serie de invitados, ciudadanos de Avilés, autoridades políticas, civiles y militares de Asturias, representantes de diversas organizaciones, encabezados todos ellos por la Sra. Ministra de Fomento Dª Ana Pastor, nos dimos cita tras la celebración de diversos actos, en el Real Club Náutico de Salinas donde disfrutamos de los exquisitos sabores surgidos



del buen hacer de los profesionales de LHARDY, capitaneados por Milagros Novo, Gerente del Restaurante.

Agradecer por último a la revista El Sabadiego, la inclusión de este remitido de la Sociedad Económica de Amigos del País de Avilés y Comarca en sus páginas, esperando tener nuevamente la oportunidad de compartir efeméride como la de este entrañable día. Muchas gracias.



P
comercial
POCHOLO, S.L.
MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN

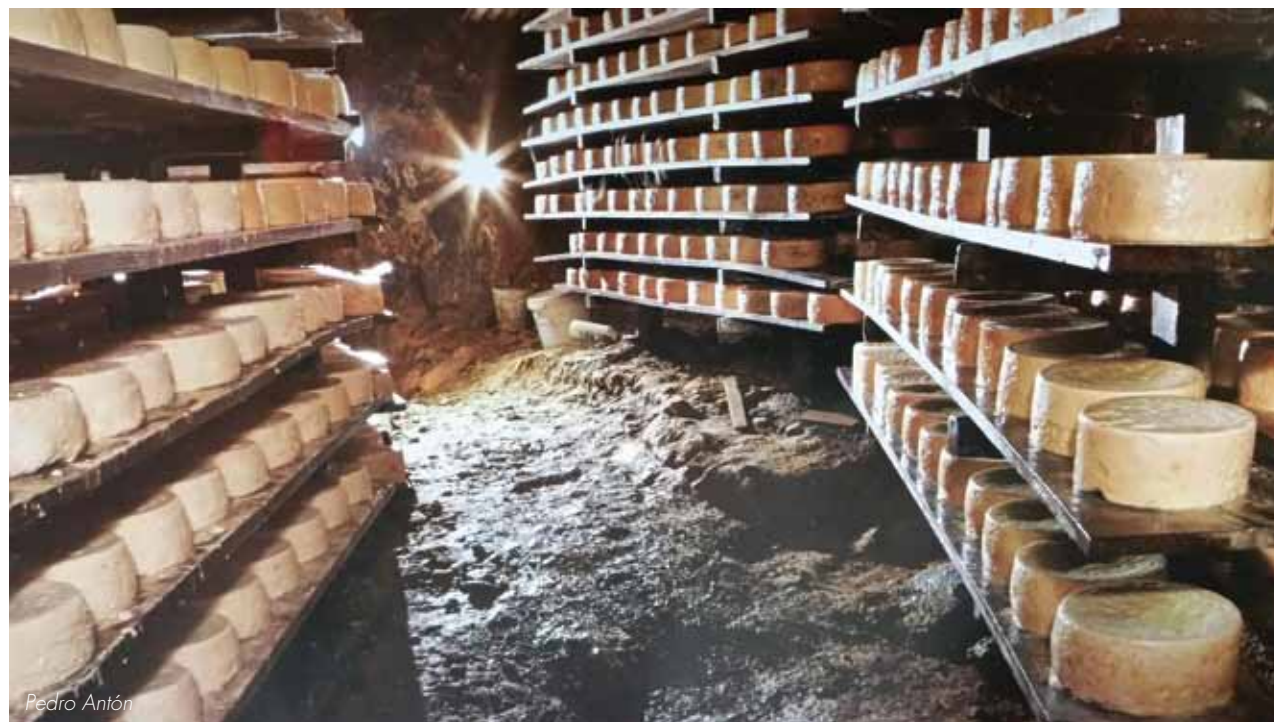
EXPOSICIÓN
Avda. de Oviedo - cruce
Tel. 985 740 884
Fax 985 741 748
33186 EL BERRÓN - Siero

ALMACÉN:
Tel. 985 741 849
Fax 985 741 218
33519 LA CARRERA - Siero
cpocholo@telefonica.net

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

E L QUESO EN LA GRECIA CLÁSICA

Andrés NAVARRO
de la Academia de Gastronomía Asturiana.



Pedro Antón

En ella ya se elaboraban quesos parecidos a los de nuestros días, siguiendo una serie de fases tales como el cuajado, el prensado y el secado al sol. Los griegos eran grandes amantes de los quesos y apreciaban sobre todo los de cabra de Bitinia y Sicilia.

Antes de Homero (poeta griego, IX-VIII a.C.) el pueblo griego consumía leche coagulada, suero y queso rallado. Ya en la época homérica eran avezados fabricantes de quesos. Se dicen que Penélope, símbolo de la fidelidad conyugal en la Odisea, además de tejer y destejer su interminable tela esperando a Ulises (Odiseo) se entretenía elaborando

sabrosos quesos para amigos y parientes. También en la Odisea se nos describe cómo podía ser la elaboración del queso en una cueva o gruta. El episodio relata el desembarco de Odiseo (Ulises) en la isla de los cíclopes, y encuentra en la gruta de Polifemo algo que admira, él que era un ganadero rico de Grecia: Había en la gruta "zarzos cargados de quesos", además, ve que toda la gruta estaba dedicada a la fabricación de quesos, así observa cómo "goteaba el suero de todas las vasijas, tarros y barreños de que se servía para ordeñar", en ese instante entra Polifemo con sus ovejas y las ordeña haciendo "cuajar la mitad de la blanca leche y la amontonó

en canastillos de mimbre". Podemos hacernos la idea que para el griego la transformación de la leche en queso era algo de gran valor, era la forma más acertada de conservar la leche durante largo tiempo.

Los griegos cuajaban la leche con el látex que se desprendía de los higos recién cogidos o con flores de cardos. Así, Aristóteles, en su obra "Historia de los animales", en el libro III, escribe: "El látex de higuera y el cuajo cuajan la leche. Pues bien el látex de higuera es exprimido y recogido en la lana". Del cuajo, este mismo autor dice: "se forma en el estómago de las crías que todavía maman". Los griegos utilizaban tanto la leche de cabra como la de oveja para la fabricación de los quesos, y hasta la de burra y yegua que, según Aristóteles, eran la que se utilizaba para los quesos de Frigia.

El queso en la antigüedad no sólo era un alimento básico, sino que se convertía en un alimento muy estimado, por ejemplo, el rey Darío lle-

gó a tener en su corte los llamados "sirvientes de boca" que eran los encargados de suministrar la leche a palacio y fabricar el queso del rey. También se convirtió en un alimento característico de los generales que iban a la guerra, un ejemplo lo tenemos en el general Aristófanes (445-380 a.C.). El queso estaba muy integrado en la cultura griega, no sólo se podía encontrar en las casa de los campesinos sino que en el mismo Ágora de Atenas se vendían quesos, como los famosos quesos de Lesbos, los sicilianos o los quesos con cebolla, muy estimados por los gourmets griegos, que solían consumirlos con miel o con frutos secos; o la famosa receta hypotrime que estaba hecha a partir de queso blanco mezclado con frutos secos y vino cocido.

Para los griegos, el queso constituía, junto con las aceitunas, higos, uvas pasas y pan, uno de los alimentos más utilizados para llevar en sus viajes.

Así, en Esparta, donde los hombres hacían las comidas en colectividad,

el queso era uno de los alimentos obligados. Entre los atenienses, que comían menos sobriamente que los espartanos, las comidas terminaban siempre con un postre que podía ser de miel, leche cuajada o queso.

Los griegos también desarrollaron ampliamente la ciencia y el estudio del queso. Esta ciencia, a la que denominaron "Tirotecnica", fue de considerable importancia, hasta tal punto, que aún hoy en día perduran algunas de sus bases y conocimientos prácticos, así como su denominación.

Antes de Homero (poeta griego, IX-VIII a.C.) el pueblo griego consumía leche coagulada, suero y queso rallado. Ya en la época homérica eran avezados fabricantes de quesos



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
www.restaurantelaFerrada.com

Ramiro Fernández Alonso
Psicoesteta



DISFRUTAR DE LOS RECUERDOS ES VIVIR DOS VECES



Los recuerdos son una forma de aferrarse a lo que amamos, a lo que somos y a lo que no queremos perder. Algunos son inolvidables, permanecen siempre vivos y son conmovedores. Como dijo el ensayista inglés Aldous Huxley, "el recuerdo de todo hombre es su literatura privada".

Para mí este año es especial. Hace cincuenta años que me establecí en Oviedo, medio siglo de vivencias e historias. Parece que fue ayer cuando abrí mi primer salón de peluquería en la plaza Juan XXIII, pero no. De aquello sólo quedan recuerdos. Muchos, muchísimos. Me vienen a la memoria todas las ayudas y el apoyo de cientos de amigos y clientes, esos que han confiado y confían en nosotros dándonos su confianza.

En un rápido repaso mental sólo tengo palabras de agradecimiento para quienes han hecho posible que aquella aventura empresarial iniciada en el año 1966 siga hoy escribiendo su particular historia. He citado a amigos y clientes pero sería injusto si no menciono a mi excelente equipo de colaboradores.

Esa mirada atrás me hace sentir orgulloso. Un orgullo que viene jalonado por los mejores recuerdos, entre ellos, aquel 24 de abril de 1994, cuando Miguel Ángel Fuente Calleja me llamó para comunicarme que me habían nombrado 'Caballero de Mérito de la Orden del Sabadiego', una distinción que compartí con personas tan importantes como don Sabino Fernández Campo, Marcelo Conrado, Cándido y Luisa, la cocinera.

Es todo un honor formar parte de la historia de los Caballeros de la Orden del Sabadiego, esa cofradía que impulsó un grupo de ocho amigos para promocionar los sabadiegos de Noreña que ya se habían dejado de fabricar. Han pasado casi tres décadas desde entonces y sólo tengo palabras de felicitación y agradecimiento para todos ellos.

Felicitación por haber conseguido superar con creces sus objetivos, tales como los de promover los lazos de amistad, conservar, fomentar y divulgar la gastronomía local manteniendo la cocina tradicional y promoviendo nuevos platos, animando a la hostelería y chacinería a ampliar nuevas ofertas y dar a conocer por todo el mundo el nombre de Noreña, su cultura, su industria y la generosidad de sus gentes.

Y agradecimiento por incluirme en su día entre las personas e instituciones públicas y privadas que merecen esas distinciones que conceden año a año.

Los Caballeros de la Orden del Sabadiego son un ejemplo para Asturias, un modelo de cómo contribuir a dinamizar la economía e ir labrando con letras de oro una historia maravillosa que siempre estará en mi recuerdo.

Gil Martínez Soto



ESTIMADOS NOREÑENSES:



Dice un viejo refrán castellano que de bien nacidos es ser agradecidos y he aquí un castellano viejo, de los de antes, que además de hacer del cerdo y su cultura su estandarte y de ensalzar allí donde va sus virtudes y beneficios, también hace gala de ser generoso con los amigos y con sus semejantes. Algo que me enseñó mi padre desde muy chico y que pongo en práctica siempre que puedo.

Es por ello que me dirijo a vosotros para agradecer como merecéis que el año pasado tuvieseis a bien hacerme pregonero de vuestras Fiestas del Picadillo y del Sabadiego. Solo los amantes del gochu y de su gastronomía podemos entender lo que este animal significa para pueblos hermanados como lo son las muy ilustres villas de Noreña y de El Burgo de Osma.

Un hermanamiento que desde hace ya muchos años ha ido cimentándose en el conocimiento mutuo y en el amor por el más generoso de los animales.

Por todo ello, quisiera gritar bien alto para que se me pueda oír en todos los confines de la Tierra:

**¡Viva Noreña,
Viva Asturias y Viva el sabadiego!
Un abrazo**



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

ARGÜELLES
Siero (Asturias)

V

EINTICINCO AÑOS DESPUES ENCUENTRO EN EL BURGO DE OSMA

EL CRONISTA



M.A.F.

El momento más interesante del concierto fue cuando ambas formaciones, sumando 88 músicos, ocuparon el escenario para ofrecer conjuntamente dos temas.

El sábado 2 de mayo, veinticinco años después del hermanamiento oficial, Noreña y la localidad soriana de El Burgo de Osma, ratificaron aquel encuentro, siendo partícipes los promotores del mismo, la Orden del Sabinero y la Banda de Música noreñense.

Tras la comida de bienvenida ofrecida por gentileza del Hotel Virrey Palafox, tuvo lugar el acto oficial en el mismo escenario que la vez anterior, pues la embajada noreñense fue recibida en el salón de plenos por el alcalde Antonio Pardo Capilla, dando la bienvenida a los asistentes e invitándoles a no perder esos lazos amistosos que unen a ambos pueblos desde hace un cuarto de siglo. Intercambio de regalos, palabras de agradecimiento por parte de la presidenta de la Banda de Música,

Maribel Reyes, y del vicepresidente de la Orden, Alfonso Jaqueto y promesas de volver a verse pronto.

Posteriormente y ante un numeroso público que abarrotaba el Centro Polivalente Juvenil, la agrupación musical noreñense bajo la batuta del maestro Juan Ferriol ofreció la primera parte del concierto para hacerlo a continuación la Banda burgense dirigida por José María Capilla de Blas.

El momento más interesante del concierto fue cuando ambas formaciones, sumando 88 músicos, ocuparon el escenario para ofrecer conjuntamente dos temas. "Consuelo Císcar" y "España Cañí". Los aplausos fueron mayúsculos y la satisfacción de los espectadores plena.



Rafael Fdez. Maeso

EL BURGO EN NOREÑA

Y la primera semana de septiembre cumpliendo la promesa que recibieron en El Burgo, fueron los músicos sorianos quienes acudieron a conocer la Villa Condal. El presidente Currás les preparó, conjuntamente

con las féminas de la directiva noreñense un agradable programa, siendo recibidos con una muestra culinaria ofrecida por los directores Ferriol y Morató. Recepción oficial por parte de la alcaldesa Amparo Antuña y su equipo de gobierno, concierto en los jardines del ayun-

tamiento repletos de público y un extraordinario ambiente de convivencia entre todos los músicos, los jóvenes y los menos jóvenes, que prometieron volver a encontrarse en cualquier momento en cualquiera de ambos pueblos hermanos.

**BODAS
Y EVENTOS
DE ENSUEÑO**

**RESTAURANTE
Y TEPPANYAKI JAPONÉS**

De Labra

A 5 minutos del nuevo HUCA

985 11 76 76 · www.delabra.es

CIGRES Y ESTRELLAS

Santiago González-Alverú Nieto
Director de la Revista VIVIR OVIEDO



El aislamiento al que Asturias tuvo que verse sometida durante varios años, imposibilitó el conocimiento de muchas singularidades propias del principado. Entre ellas, nuestra gastronomía, eclipsada entonces por vascos y gallegos, que de manera muy particular consiguieron abanderar la cocina norteña.

Nuestra región era hasta hace bien poco valuarte de valientes viajeros que desde la meseta se aventuraban entre montañas para descubrir un paraíso desconocido por la mayoría e incipiente en cuestiones gastronómicas. Una gastronomía bien diferenciada en mar y montaña y que podía presumir de una materia prima inmejorable y una sencilla pero sabia elaboración, que conseguía enamorar a aquellos viajeros acostumbrados a una hostelería, la española, todavía años atrás de lo que sería en un futuro.

Más tarde, con la llegada del 600, en Asturias comenzamos a recibir a algunos perdidos veraneantes que huían de las cada vez mas saturadas arenas del Mediterráneo. Turistas que buscaban el fresco de un norte protagonizado por Cantabria

y las Vascongadas, quienes habían conseguido atraer a la burguesía "mesetera" gracias a veraneos regios.

En los años 80 Asturias empezó a recoger algunas migajas del protagonismo de aquellos veraneos de montaña y playa. El Principado empezaba a gozar de unas mejores comunicaciones, que proporciona-

del campo o la pesca y solo acostumbraban a atender a vecinos y nativos o a lo sumo a algún capitalino que desde hacía años conocía el lugar y podía tratarse con confianza.

La llegada del turismo, tanto local como foráneo, supuso un quebradero de cabeza para muchos de los dueños que regentaban estos lugares. Aquellos paisanos no estaban preparados ni física no psicológicamente para atender un nuevo cliente que solicitaba exóticas bebidas mas allá de la sidra o el consabido Fundador. Son muchas las anécdotas que corrieron y corren todavía por aquella ola de visitantes que condicionaba un trato en muchas ocasiones humillantes para algunos de ellos venidos en la mayoría de los casos de la capital de España:

ban al visitante un mayor abanico de posibilidades a la hora de conocer nuevos paisajes y sabores.

Sin embargo, la hostelería de esta región todavía no estaba preparada para recibir "tanta gente". Muchos de aquellos hosteleros, alguno todavía queda, trataban sus negocios como una manera de completar unas exiguas rentas que provenían

- Marujina, cierra el bar que vienen los de Madrid.
- ¿Jose cerraste el Bar?, ¡Claro coño! Llenabasen de turistas
- No pueden pedir todos lo mismo que vengo la herba y toi frallao.

La poca paciencia provocaba en muchas ocasiones riñas que venían acaso de la ignorancia de nuestra forma de hablar o de bautizar nues-

tros pescados. Cuántos airados hosteleros despedían sin miramientos a los clientes foráneos por pedir, por ejemplo, una parrocha y un vaso de sidra.

Pero algunos de esos hosteleros fueron mas espabilados y vieron la posibilidad de suplir las vacas o el terruño por un negocio que gracias a las mágicas manos de la "muyer" conseguía que las "perres" que entraban en el cajón fuesen muchas mas que las que conseguían vendiendo la leche a "la central" o en el mercado las cuatro cosas que daba aquella huerta.

Sí es verdad que el asturiano nunca fue, en general, demasiado avisado para los negocios, y hasta poco original: "culo que veo culo que quiero". Por ello, comenzaron a aflorar establecimientos hosteleros atraídos por los triunfos de aquellos vecinos que estaban forrándose. Por qué no, seguro que cualquiera podía hacer lo mismo. Lógicamente comenzaron a abundar casas de comidas que no ofrecían ni calidad ni saber culinario, lo que provocó no solo fracasos empresariales, sino también que el cliente en muchos casos se sintiese

defraudado y cada vez más le costase aventurarse a probar nuevos lugares. Se diferenciaban y afianzaban así aquellos que entendieron

ir construyendo lo que más adelante sería la base de la gastronomía de nuestra Asturias, y que tras una o dos generaciones, consiguieron



lo que la gente buscaba: calidad y sinceridad en la cocina

Estos "visionarios" fueron ampliando aquellos pequeños locales, contratando a familiares o vecinos y sin tampoco tratos esmerados supieron

forjar una cocina que en la actualidad comienza a codearse con los gigantes vascos y quién sabe cuantas dichasas estrellas traerán. Quién nos ha visto y quién nos vera.

el
Tizón
RESTAURANTE

¡En el centro de Oviedo,
todo un clásico!

C/ Caveda número 18, bajo,
Oviedo. • Tlf 985-21-33-79.

LO NUESTRO
TABERNA GASTRONÓMICA

¡ENTRE LO TRADICIONAL Y LO NUEVO,
NACE LO NUESTRO!

C/ 19 DE JULIO 6, BAJO. TLF 985-755-175

DOÑA MARUJA EN BURGO

Miguel A. Fuente Calleja
Cronista Oficial de Noreña - Asturias



Doña Maruja, estaba emocionada con fuerza a sus noventa bien llevados años y a buen seguro que allí, silenciosa junto al cronista Apuleyo, repasaría su presencia en tantas y tantas jornadas matanceras

Tiene usted que disculparme querida señora, pero llegando a Burgo de Osma, cuando apenas se ve la torre catedralicia desde lo lejos, me entra una emoción imposible de ocultar. Se me trastornan las ideas y los pensamientos que tenía acumulados desde semanas antes. Son muchos años ya visitando esa tierra, muchos amigos en el morral de las buenas gentes y entre ellas está usted querida doña Maruja.

Estaba frío como siempre que voy al Burgo, y debe de ser por que coincide que lo visito cuando febrerillo el loco va dejando al cierzo volar

a sus anchas por la ancha Castilla, pero sepa que voy encantado por reencontrarme con los de casa.

Aquella mañana sonó la dulzaina y el tamboril y me dedicaron los gaiteros el himno de mi tierra que suena mucho más bonito cuanto más lejos estoy de la patria querida. Y emocionado aún cuando orgulloso recibí el blusón de matachín, cuando escuchaba al actual mantenedor de la fiesta matancera, de modo espiritual, sabía que estaba por allí Don Miguel Moreno su difunto esposo, el Tío Miguel como le decían los vástagos de Manuel y de Remedios, los Martínez Soto, y usted, doña Maruja, estaba emocionada con fuerza a sus noventa bien llevados años y a buen seguro que allí, silenciosa junto al cronista Apuleyo, repasaría su presencia en tantas y tantas jornadas matanceras y los rostros de tantos amigos que os abrazamos con sentimiento en todas las ocasiones en aquel comedor de los Diezmos, donde matábamos el hambre, el frío

y hasta la nostalgia de la tierra que ya sabes que los asturianos en cuanto estamos dos días fuera de casa, ya echamos en falta la fabada y el terruño.

Y en cuanto nos vimos de cerca, entrañable doña Maruja, me reconoció y por eso le pedía disculpas al comienzo, por que debía ser yo quien la reconociese primero, sentí la emoción de nuestro primer encuentro en la tierra soriana, saltó su lágrima del recuerdo y la lágrima de la ausencia y su mano sujetando con nervio la mía, repito, me emocioné y balbuceando le comenté lo mucho que aprendí de Don Miguel cuando hablábamos de su magisterio, de los tiempos de Covaleda o de los vecinos del Collado. Y nos despedimos. Y me ofreció, me invitó a visitar su casa, museo del Cronista de Soria y algún día lo haré, claro que lo haré y volveremos a recordar con unos tragos de sidrina como testigo, aquellos años mozos en la matanza.



Son muchos años ya visitando esa tierra, muchos amigos en el morral de las buenas gentes y entre ellas está usted querida doña Maruja


MUÑIZ SIDRA NATURAL
MUÑIZ SIDRA NATURAL

DESDE 1934 EN EL LAGAR DE MUÑIZ SE ELABORA LA SIDRA SIGUIENDO LOS MÉTODOS TRADICIONALES, SELECCIONANDO LA MANZANA DESDE LA POMARADA, REALIZANDO UNA MEZCLA EQUILIBRADA ENTRE MANZANA ÁCIDA Y AMARGA, TRITURADO Y PENSADO 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



S OBRE LOS CAMINOS A SANTIAGO; ARISTÓTELES; Y LOS SABADIEGOS DE NOREÑA



Aladina Fernández DIBUJANTE

Y también es que en Noreña hay elementos suficientes para reclamar y dar posada y buen recibimiento al peregrino: y ahí está el sabadiego, embutido propio, noble y de incuestionable solidez histórica; y ahí, el picadillo, o los callos; argumentos sobrados para hacer de Noreña una institución gastronómica en el Camino

Es hecho público y notorio que la ruta que conduce hasta el sepulcro de apóstol Santiago, o lugar que lo representa, y que se conoce como "Camino de Santiago", goza de actual predicamento y relevancia, siendo cada vez más amplio el número de caminantes que por sus distintos itinerarios lo transitan, ya sea con ánimo de venerar las reliquias y solicitar su indulgencia, ya sea con ánimo deportivo o cultural, o de lograr la ansiada meta del hombre actual de "encontrarse consigo mismo", que de todo hay en la viña del Señor, o igualmente la no menos deseada de encontrar durante la senda un alma gemela que ayude a mitigar los esfuerzos del trayecto; que cualquier causa es buena si igualmente es buena su consecuencia.

Entre dichas causas, y no por más mundana menos transcendente, figura la del peregrino que camina además de con ánimo religioso, cultural o deportivo o sabe Dios cuál, con el sano afán de disfrutar de los placeres de la mesa propios de los lugares de paso, buscando además del descanso del cuerpo, la templanza del estómago y el ennoblecimiento del espíritu.

He de reconocer al amable lector, si todavía está ahí, que el que esto suscribe ha hecho sus pinitos de peregrino con, entre otros aquí no confesables, este último interés; sano y auténtico como el que más, y a través del cual también se llega a conocer la cierta realidad del camino transitado.

Y entre camino y camino, y pueblo y pueblo, y con la ayuda de uno de los sabios más sabios de la Grecia antigua, y dije antigua, uno percibe que en estos momentos de tribula-

ción e incertidumbre en los que los aprovechados de turno hacen su agosto vendiendo nuevas fórmulas de todo que para todo valen y mejoran lo anterior, es tiempo de volver a las recias categorías aristotélicas: lo que es, es. Y punto. Nada de barroquismos de listos o de simplezas de ignorantes. Nada de cocina, café o escritura de calidad. O es, o no es. Y no todo vale; y no todo es. Y en esto del peregrinaje y del buen yantar uno celebra profundamente el haber tenido la fortuna de compartir las vicisitudes del camino con las verdades de su gastronomía, de lo que es. Y uno recuerda el preciso cordero de Burgos de Casa Azofra, matemática pura de la sencillez y



perfección en el plato; el pan y el queso de Palencia; las cuidadas y bien presentadas viandas del mesonero de Villalcazar de Sirga; las ancas de rana de Sahagún; los platos de embutido y el prieto picudo fresco en las tabernas de la ruta de León; los cocidos maragatos de La Peseta, en Astorga, o de Cuca La Vaina, en Castrillo de los Polvazares; la cecina, el tomate y el vino joven de Molinaseca; el botillo del Bierzo en el Azul de Ponferrada; el caldo berciano y el asado de cabrito de Cacabelos; las ollas de pulpo siempre a la espera del caminante

en O'Cebreiro o en Melide, con la compañía de buenas jarras de vino blanco gallego; o las zamburiñas o vieiras de Santiago, que aun saben mejor tras la satisfacción de haber pisado, por fin, la plaza del Obradoiro y visto la imagen del apóstol.

Y lo que es, es. Y también es que por Noreña pasaba y pasa el camino desde que hubo caminantes que lo andaran; desde antes que un decreto tardío lo publicara con la secundaria calificación administrativa pertinente al efecto. Y también es que en Noreña hay elementos suficientes para reclamar y dar posada y buen recibimiento al peregrino: y ahí está el sabadiego, embutido

propio, noble y de incuestionable solidez histórica; y ahí, el picadillo, o los callos; argumentos sobrados para hacer de Noreña una institución gastronómica en el Camino. Y también es que ha llegado el momento de que nuestros políticos y hosteleros se pongan las pilas; que el Camino, además de todo, es un río de plata; y el que tenga dudas que visite los pueblos y comarcas por los que transcurre el Camino

Francés, que además de saturado no alcanza ni de lejos la belleza de nuestro Camino Primitivo.

Y lo que es, es. Y es también que ha menester que las gentes que caminen a Santiago pasen por Noreña, y se sienten en sus chigres y tabernas, y degusten un buen sabadiego con una botella, o más, de sidra; y que cuando el peregrino se aleje de nuestro pueblo lo haga con la certeza de que Aristóteles también vive en Noreña.

HOMENAJE A LA FABADA CON LOS INGREDIENTES DEL GOCHU



Manuel Piedrahita
Presidente de FECOAN
(Federación de Cofradías Gastronómicas
y Vinicas de Andalucía.
Presidente de honor de la Cofradía de Amigos
del Olivo de Baena (Córdoba)

Todas las mañanas al asomarme al gran ventanal de mi casa de Baena, veo un inmenso paisaje de olivares. Veo, también, una enorme piedra que está como incrustada entre los olivos verdes. Es el Peñón de San Marcos. Hace ya tiempo, los mozalbetes nos encarábamos hasta su cumbre buscando nidos. Pero hoy, como tantos otros días, mi fantasía me lleva en volandas hasta su cima donde me imagino al Gochu del Concejo de Noreña.

¡San Marcos bendito ¡ me congratulo de haber asistido a la Fiesta del sabadiego y del picadillo. Un día ya lejano me hice un adicto de la buena sidra en Avilés. Otro día, no tan lejano, mi adicción al sabadiego la llevo consigo. Siento nostalgia de ese rico manjar, quizá comida de pobres en la más lejana antigüedad y hoy un embutido de lujo. Como dijo Camilo José Cela, "está cojonudo". Entonces fue por lo bajini pero desde que le dieron el Premio Nobel, bien alto lo debió pregonar.



Agradecí en su día el haber sido nombrado Caballero de la Orden del Sabadiego. Hoy cuando escribo este articulito en mi ordenador, extraigo del disco blando de mi cerebro mi memoria gustativa y como – virtualmente- sus ingredientes: carne de cerdo, tocino, cebolla, sangre, pimentón y ajo.

La ONU ha proclamado 2016 el año de las legumbres, pero me parece que tan buena idea pasará sin pena ni gloria porque aquí lo que impera siempre es el año de los mariscos. Yo pienso sin embargo en la fabada asturiana que se ennoblece con las exquisiteces de vuestra industria cárnica. Opino que tamaño condumio es una celebración del año de las legumbres como manda la ONU y Sam Marcos lo permite.

Parece que tampoco se tienen en cuenta las legumbres y los platos verdaderamente caseros en los grandes foros gastronómicos como "Madrid Fusión". Asistí a varias ediciones y la de este año la he seguido por los medios de comunicación.

No estoy en contra ni de las vanguardias ni de las posvanguardias culinarias. Pero si mantengo una sabia distancia frente a ciertos mitos, como fusionar las viandas con lo que llaman arte al que yo añado, demasiado abstracto. Creo que la verdadera magia de la cocina se logra con sencillez y con buena materia prima. Ambas cosas os la sabéis de memoria en Noreña.

Ignacio Vidal-Folch, ha escrito en referencia a "la sociedad puerilizada": "No conciben experiencia más alta que comer sardinas con mermelada, gas de croquetas y tortilla de patatas líquida". Y yo añado ¿qué dirán de una buena fabada donde el sabadiego y demás ingredientes del Gochu son los reyes de tanta dignidad culinaria?

Hoy repito lo que escribí en vuestra magnífica revista en abril de 2013. Mi elogio al gochu, animal sagrado. Ningún mamífero tiene tantos nombres: cerdo, puerco, cochino, marrano, guarro, verraco, gorrino... Pero el que más me gusta desde que

visité por vez primera la Villa de Noreña, es Gochu. Gracias de nuevo por la hospitalidad que me ofrecisteis, gracias a todos los componentes de la Mejor Cofradía Española 2007. Gracias muy especial al amigo Miguel Ángel. Os deseo buena salud y buenos alimentos: "En habiendo buen vino y buen aceite de oliva (de Baena) y carne de credo, media botica tenemos".

Parece que tampoco se tienen en cuenta las legumbres y los platos verdaderamente caseros en los grandes foros gastronómicos como "Madrid Fusión"

ALMACENES LELO, s.l.

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

C/ La Soledad, n.º 42
Telf. 985 720 734
33510 POLA DE SIERO

almacenes.lelo@fade.es

CON LA SALUD NO SE JUEGA



Dr. Javier Salas
"El Canto del Grillo" R. N. E.



El pasado mes de octubre la Organización Mundial de la Salud, desde su Centro Internacional de Investigaciones sobre el Cáncer, emitía un comunicado de prensa sobre la evaluación de la carcinogenicidad del consumo de carne roja y de carne procesada....En la nota se podía leer:

Carne roja, se refiere a todos los tipos de carne muscular de mamíferos, tales como la carne de res, ternera, cerdo, cordero, caballo o cabra.

Carne procesada, se refiere a la carne que se ha transformado a través de la salazón, el curado, la fermentación, el ahumado u otros procesos para mejorar su sabor o su conservación.

La mayoría de las carnes procesadas contienen carne de cerdo o de res, pero también pueden contener otras carnes rojas, aves, menudencias o subproductos cárnicos tales como la sangre.

Después de una revisión exhaustiva, clasificó el consumo de carne roja y al consumo de la carne procesada como probablemente carcinógeno para los humanos, basado en evidencia limitada, principalmente con el cáncer colorrectal.

Cuando se exponen los temas de tal forma, que aquello que se deja plasmado en un papel, no nos deja indiferentes y sobre todo con una falta de sensibilidad emocional....no es raro, que las personas que se dedican a la ganadería, distribución, manufacturación y venta de carne, alzarán su voz de indignación por la noticia. Los expertos concluyeron que cada 50 gramos de carne procesada consumida diariamente aumenta el riesgo de padecer cáncer colorrectal en un 18%.

"Al mismo tiempo, la carne roja tiene un valor nutricional, por lo que los gobiernos y las agencias reguladoras internacionales, pueden

evaluar el riesgo y los beneficios de consumir carne roja y procesadas, pudiendo brindar las recomendaciones dietéticas más adecuadas".

A los tres días, la OMS emite un comunicado con la intención de aclarar el revuelo mediático.

La OMS sostiene que la decisión de la IARC, **va en la línea del informe de la OMS del año 2002** llamado Dieta, nutrición y prevención de enfermedades crónicas. **Ysin querer ser malo!!!!**

Estas Agencias que están financiadas por los Estados Miembros, no tendrán presuntamente una confluencia de intereses científicos y de otro tipo?

Si ya nos informaron en el 2002 ¡!!!! Que ha cambiado en el 2015??, o hay un interés económico, creando alarmas sociales??

Está bien informar y avisar, pero

no,.....asustar y acongojar. Lo que si nos debe preocupar es la alimentación que debemos de realizar, ésta será, rica, suficiente, variada y nutritiva. Cada tres días, consumir de todo: Huevos, legumbres, verduras, hortalizas, pescados, carnes, pasta, frutas.....

Sí, nos debe preocupar, es el consumo de grasas trans.

-Estas pueden ser nocivas para la salud, porque **elevan el colesterol "malo" (LDL) y los triglicéridos** y disminuyen **el colesterol bueno (HDL)**, pudiendo provocar enfermedades coronarias (infarto o angina de pecho) y un exceso el riesgo de depresión.

Las grasas trans son grasas insaturadas que se comportan como grasas saturadas.

-Esto se produce cuando el aceite líquido se transforma en una grasa sólida añadiendo hidrógenos (Hidrogenación), sirve para incremen-

tar el tiempo de vida útil de los alimentos.

-La mayoría de las grasas trans de nuestra alimentación provienen de **alimentos procesados preparados con aceites vegetales parcialmente hidrogenados** o bien al cocinar con aceites refinados como el de girasol o de soja a altas temperaturas. También las grasas trans **pueden ser de origen animal**: Originándose de manera natural cantidades pequeñas de estas grasas hidrogenadas, en la grasa de la mantequilla y de la leche y **en la carne de los rumiantes (ternera o cordero) e incluso en la carne de cerdo**.

-Estos alimentos se deben reducir en la dieta diaria, ya que tienen grasas nada saludables para el corazón. **Solo 2 gramos de grasa trans diarios**

La OMS recomienda que solo el 1 por ciento del total de la energía diaria proceda de ácidos grasos trans. Lo que significa y a modo de resumen, es que debemos de comer

de forma moderada y variada, no ser mono temáticos a la hora de comer y no olvidarnos de hacer un poco de ejercicio.

Enero-2016

Está bien informar y avisar, pero no,..... asustar y acongojar.

Lo que si nos debe preocupar es la alimentación que debemos de realizar, ésta será, rica, suficiente, variada y nutritiva.

Sabor, Ternura & Calidad

El lacón asado natural perfecto



Innovación & Tradición

HASTA EL RABO, TODO ES CERDO

Cristino Álvarez
Gastrónomo



En nuestros días, el sabadiego se ha refinado con la incorporación de carnes de las consideradas 'nobles'

Un dicho popular español afirma que "hasta el rabo, todo es toro", indicando que las cosas no terminan realmente hasta que terminan de verdad. Partiremos de ahí, pero aplicando el dicho no a lo temporal, sino a la abundancia y riqueza de un producto tan nuestro como el marrano: hasta el rabo, todo es cerdo. Desde el morro, pasando por todas sus carnes, todas sus grasas y, naturalmente todas sus succulentas interioridades, eso que algunos llaman despectivamente casquería, una provincia más de las que resultan del despiece del gorrino, provincias, decía don Álvaro Cunqueiro, tan ilustres como las del Imperio Romano.

La casquería porcina es particularmente rica; del cerdo, todo se aprovecha, todo está rico; recordemos otro viejo dicho: "del cerdo, hasta los andares". Y tanto. Las manitas, como las llamamos en castellano (para franceses, catalanes e italianos son 'pies'), han dado origen a una sabrosísima teoría culinaria, que quizá alcanzó su cumbre con los pieds de porc à la Sainte Menhoulde, receta puesta bajo la advocación de una santa que da nombre a una conocida localidad de la región francesa del Marne, en Champagne-Ardenne-Lorraine.

Pero las manitas, como hasta cierto punto la cabeza con todas sus apreciables 'diócesis' y el rabo, forman parte de lo que yo llamo 'casquería periférica', y en Noreña, a la hora de elaborar el sabadiego, se apeló a la casquería interna. Y no hay nada despreciable en ella. De hecho, el haber sido elaborado con carnes inferiores, vísceras, dio origen a los privilegios eclesiásticos concedidos por varios obispos; recordemos que antes, la prohibición de comer carne se extendía no solo a los viernes (todos los del año), sino también a los sábados y alguna que

otra vigilia, como la de Navidad. Esas bulas permitieron que se pudiese saborear ese embutido los días de abstinencia, y de ahí el nombre de sabadiego.

En nuestros días, el sabadiego se ha refinado con la incorporación de carnes de las consideradas 'nobles'. Ha salido ganando. Pero lo que me interesa recalcar es la autenticidad del producto. La tendencia actual en cocina, después de los innegables excesos cometidos en nombre de la creatividad, va hacia el producto natural de calidad, y el sabadiego lo es; debería ser más conocido fuera de Asturias.

En ello está la ilustrísima Orden del Sabadiego, que pasea su producto por toda fiesta gastronómica que se celebra en España; sus miembros desfilan con oras muchas cofradías. Están orgullosos de su producto, y hacen bien. Es un embutido diferente, a medio camino entre los "negros chorizos" de los que hablaba Quevedo en el Siglo de Oro y tantos tipos de chorizos rojos y morcillas presentes en el acervo gastronómico de tantas regiones españolas, desde los chorizos ceboleiros gallegos

a la morcilla patatera extremeña o el magnífico bull de llengua catalán. Productos en origen humildes, populares, que han adquirido categoría de auténticas delicatessen.

Que, por supuesto, hay que conservar, hay que hacer que además de que los amantes del sabadiego viajen a Noreña para festejarlo y disfrutarlo, el sabadiego noreñense llegue a los mercados españoles y europeos; que, al fin y al cabo, viene del benéfico animal que fue, históricamente, el soporte proteico de la Cristiandad: el cerdo, o sea, el gochu.

La casquería porcina es particularmente rica; del cerdo, todo se aprovecha, todo está rico; recordemos otro viejo dicho: "del cerdo, hasta los andares"



Pulperia ARCHI

San Esteban No.35 Baralla Lugo, móvil 629422982

CASA ALICIA



Era el año 1928 cuando el zapatero José Arbesú Álvarez y Alicia Rato Chicharro contraían matrimonio y, poco tiempo después, al cerrar la farmacia de Santiago Gil que había en el bajo de la casa de los padres de Alicia en el Paseo Fray Ramón, la pareja abrió una tienda donde vendían de todo.

Alicia era inquieta y Pepe fino zapatero que trabajaba en un tallerín en la plaza de La Nozalera. Y a ambos no se les ocurre nada mejor –y bien que acertaron– de prepararse para abrir una confitería. Alicia se va a Gijón a aprender el oficio a casa de unos parientes propietarios de la afamada confitería Rato en la calle Corrida y aprendiendo lo más elemental para endulzar la vida, se deciden a inaugurar la ansiada con-

fitería frente al kiosco de la música. Debía ser el año 1932 y mientras Alicia se iba desarrollando entre azúcares, pastas y cremas, Pepe continuaba dándole a la lezna y al martillo y ayudando a su esposa con no mucho interés por cierto, en hacer hojaldres para los bartólos o los milhojas. Él se desenvolvía mejor tras la barra del bar y todo lo más, vigilando de vez en cuando el tiempo del horno con algún que otro despiste. Era el relaciones públicas del negocio que pronto alcanzó gran fama en cuanto a productos fabricados y en cuanto a las atenciones para con la clientela del bar. Formaban un tándem perfecto: ella en el obrador y él de cara al público. Agenciaron de las hijas de “Foñes” el secreto de la receta cubana de las rosquillas de Pepe-

na, las hicieron suyas y tipificaron dulcemente la villa Condal durante decenas de años. 84 para ser exactos. Luego vendría su hija Queti y su nieta Pilarín que fue la continuadora de la confitería hasta ahora que le ha llegado el turno de la jubilación.

Los clientes habituales echaremos en falta el ambiente del local. Allí hubo animadas tertulias, unos leyendo las noticias del periódico en voz alta, otros comentándolas; cuatro jugando a las cartas y Fermín ojo avizor -mientras hacía manualidades de su

mundo- de todo cuando sucedía en el ambiente. Pilarín dándole pacíficamente al rollo pastelero y deseando suerte a cuantos probaban fortuna con las quinielas o las bonolotos. Joaquín, su esposo, atendiendo la barra y animando el otro ambiente, el futbolero. Lo que se hereda no se compra.

El olor de la cocción de las pastas inundaba el local y ahora, guardado lo tengo en el disco de nuestra memoria.



Gracias Pilarín, gracias por todo ello/que cosa más singular, que endulzar a tu pueblo / recordando a la abuela Alicia y a Pepe el zapatero, que en vez de endulzar la vida / se sintió feliz viajero / que había llegado de Cuba y no conocía Varadero.

Tampoco le hacía falta, lo palpó en algún sueño / cuando una habanera cantaban en la Bodeguita del Medio / mientras Alicia impaciente, horneaba algún buñuelo.

¿Acuerdeste Quinín, decía?

-Si Pepe, claro que me acuerdo /

Lo malo fue el despertar de tan corto y feliz sueño

¡Qué tiempos aquellos Quinín!

-¡Qué tiempos aquellos zapatero!

Estoy mucho mejor aquí, entre la lezna y el cuero / ayudando a la mi Alicia y olvidando el contorno / que me ofrecía la mulata al pasar por Varadero.



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

COCINERU AMERICANU



Álvarez - Whereisasturias

El lunes 21 de enero el cocinero y escritor americano Jeff Weiss y el fotógrafo Nathan Rawlinson, han visitado Noreña, en su tour por España con el fin de recopilar información y material fotográfico para escribir un libro acerca de la matanza y las chacinas del cerdo en nuestro país titulado "Charcutería, el Alma de España". Así el Sabadiego y la Morcilla asturiana, ocupan espacio junto al chorizo de Pamplona, los Cantimpalos, el Morcón, la Sobrasada, el Chosco, el Botillo, el Chorizo patatero, etc.

En Noreña fueron recibidos por el entonces alcalde, por el Cronista Oficial y por varios empresarios.

Durante su visita se hicieron muchas fotos y hasta con la estatua del cerdo, animal totémico en el viejo condado. Degustaron platos típicos de matanza en la extinta Tena de Alfredo y visitaron las instalaciones de los Caballeros de la Orden del Sabadiego donde recibieron información sobre la zona, la industria, los productos típicos y por supuesto el tradicional Sabadiego.

Después se desplazaron a las fábricas de El Horreo y La Noreñense donde se les hicieron visitas guiadas, mostrándoles ejemplos de la industria asturiana de productos cárnicos, los diferentes productos cocinados ofreciéndoles todo tipo

de información y aclaraciones a sus preguntas.

La ejemplar empresa Whereisasturias.com les organizó el tour, les acompañó durante toda la visita y elaborará uno de sus videos dedicado a la Chacinería, la Matanza y la Charcutería asturiana, para la posterior promoción de estos productos en los diferentes mercados internacionales.

A todos ellos nuestro agradecimiento por la importante labor realizada en pro de nuestro pueblo y de nuestra industria.

LA EUROPA DEL GUSTO

Carlos Martín Cosme
Presidente de FECOES



Alrededor de 650 participantes se dieron cita en el Congreso de CEUCO (Conseil Européen des Confréries Oenogastronomiques en Perpignan (Francia) los días 20-21 y 22 de noviembre de 2015, procedentes de nueve países que cambió a esta ciudad de color en tres días inolvidables, donde la asistencia de cofradías de nuestra Federación (FECOES) alcanzó la cifra de unas cien personas.

Sin duda alguna, el título del Congreso "La Europa del gusto" puso de relieve la importancia de las recetas y costumbres culinarias de nuestro viejo Continente con una degustación gastronómica de más de dos-

cientos productos algunos de ellos allí cocinados en un ambiente lleno de amistad y cordialidad.

Uno de los momentos más importantes, en la primera parte del Congreso, fue la entrega de los premios AURUM Europa-Excellence- Enogastromic 2015, que esta Institución lleva realizando en diez ediciones y al que a España en este año le correspondieron tres, fruto del trabajo bien hecho y presentado por nuestras cofradías de FECOES:

• Institution Européenne Agroalimentaire 2015:

Consejo Regulador de la Denomi-

nación de Origen Protegida Utiel-Requena - Espagne

• Salon Viticole Européen 2015: GASTROVIN – Murcia - Espagne

• Artisan Producteur Européen 2015: Confiterías Vega – Cantabria - Espagne

El próximo evento de esta naturaleza tendrá lugar en Oeiras (Portugal), los días 4, 5 y 6 de noviembre de 2016, donde nuevamente habrá un intercambio notorio de culturas y recetas culinarias procedentes de distintas regiones de Europa.



CASA PANTHO

Tristán Caleyra



En la carretera Oviedo-Santander, antes de circular por autovías, nos encontrábamos con lugares como La Revuelta del Coche en Argüelles de Siero; La Pérgola en Sebares o El Español en Arriendas y sin autovía, muy a pesar de... Casa Pancho en Vidiago, lugares donde se hacía imposible seguir ruta sin pararse a saludar a sus dueños y de paso tomarse un tentempié antes de hacerse de nuevo a la carretera.

Hoy quiero dedicar este espacio que me ofrece EL SABADIEGO para hablar de Casa Pancho en Vidiago, establecimiento actualmente cerrado al público, pero que al pasar por allí nos hace recordar tiempos no muy lejanos, con una hospitalidad exquisita, entrañable y por supuesto nostálgica. Pocos cántabros o vascos habrá que frecuentando fines de semana o vacaciones en el Principado, no se detuviesen en tan grata estancia que no tenía día de descanso. De los astures ya ni hablamos. Buen y fácil aparcamien-

Hay bares y casas de comidas en carretera, que prácticamente nos obligan a hacer una parada cuando transitamos en sus cercanías o bien programamos ya de antemano el horario para poder parar para hacerles una visita. Eso de llegar y entrar como en tu propia casa, saludar a los dueños, familiares o empleados como a seres cercanos y queridos que son, no suele suceder con frecuencia, por eso elegimos el lugar donde se mezcla la profesionalidad,

el ambiente, la calidad y sobre todo el paisanaje. Pocos lugares quedan así y ¡sálvenos San Cristóbal! de no vernos obligados a parar donde los hayan hecho anteriormente algunos autobuses repletos de aficionados de cualquier disciplina, cuyos restos de bolsas, tazas de café recién usadas, vasos y mas bolsas y mas papeles de magdalenas y chucherías, serán recogidas cuando ya no haya sitio para otra cosa más.

to y mejor servicio por parte de la familia esperando al visitante. La jarra de vino tardaba en ser servida dos minutos y las tapas de jamón, de chorizo o de lomo, lo que se tardaba en solicitarlas. Si de platos de cuchara hablamos, a diario podía encontrarse uno con fabada con pantruque, pote de berzas, cocido o lentejas. Y si hacia falta algo más para completar la necesidad del apetito, allí estaba la sopa de hígado, callos, manos de cerdo, incluso huevos caseros fritos junto al chorizo y las patatas fritas. Nadie perdía el tiempo en cosas innecesarias y la organización detrás de la barra difícil de igualar en otros establecimientos conocidos pero no tan populares y serviciales como en la casa de Francisco Sánchez Dosal, nuestro querido Pancho el de Vidiago como así se llamaba el propietario de tan acogedora casa de comidas, con el techo de madera repleto de jamones y en la trasera del bar, un recóndito llar para curar los chorizos caseros y los recuerdos de visitantes y amigos.

Pancho, como gran defensor que fue de la cultura rural, que hizo suya la frase "del pueblo vengo, del pueblo soy y con el pueblo estoy", fue

pionero en fomentar los quesos artesanos del oriente asturiano y así, instaló en el propio bar un expositor climatizado con quesos de Vidiago, de Los Carriles, de Pría y de Porrúa, sin faltar el de Cabrales que Pancho tenía considerado como el rey de todos ellos y que seleccionando la procedencia como él sabía hacerlo, era el mas vendido sin duda alguna. El cliente sabía que no le darían gato por liebre en un producto que estaba acostumbrado a cualquier falsificación e incluso de ofrecerlo en malas condiciones de conservación. También vendía el escaso queso fresco producido en La Borbolla y que solamente elaboran en primavera.

Fíjense los conocimientos que sobre estos quesos tenía Pancho, que diferenciaba la estación del año en que estaban elaborados, incluso sabía las zonas donde habían pastado las ovejas, las cabras o las vacas que habían aportado la materia prima y curiosamente, en las conversaciones que manteníamos en las breves paradas que hacíamos en su casa, siempre manifestaba sus quejas por ser los asturianos mas papistas que el Papa, pues mientras los franceses hacen sus quesos con leche fresca,

aquí los productores están obligados a pasteurizarla, perdiendo con ello sabor y por supuesto calidad en el producto final y no tengan duda, de que algún día sus ponencias serán hechas realidad o de lo contrario continuaremos comiendo quesos "light".

Pues ahora, al viajero le queda el recuerdo de lo que fue Casa Pancho, pues como es de sobra sabido, un accidente provocado por un camión en una madrugada de mayo en el año 2002 que se empotró contra el hoy legendario bar, provocó el fallecimiento de Panchín, su hijo, que dormía tras haber echado el cerrojo al establecimiento tal y como hacia diariamente Este percance hizo que el bar -aunque reconstruido- no abriese más su puertas.

Nos quedamos sin el saludo viajero a tan entrañable familia, pero si mantenemos el cariñoso recuerdo hacia todos y cada uno de los miembros de la familia al pasar por la nacional 634 y tras dejar atrás el cartel que nos indica que estamos en Vidiago. Allí estaba Casa Pancho, mas conocido él que el propio pueblo, personaje fallecido hace unos meses.



PASEO FRAY RAMÓN, 8.



C/ Fray Ramón, 4 Bajo
33180 - Noreña
Telf.: 627 184 739 - 610 037 234

Así nació... LA ORDEN DEL SABADIEGO



Dicen que fue el 25 de abril de 1988 cuando ocho vecinos de Noreña decidieron constituir la Orden del Sabadiego. Y desde entonces, gracias a esa decisión hoy se siguen celebrando las fiestas de San Marcos patrono de la industria cárnica local, celebración que tiene su origen en 1974 cuando el entonces presidente de la Sociedad Noreñense de Festejos, Florentino García Fombona decide organizarla como festejo popular y no como hasta esa fecha en que solamente la disfrutaban las gentes del gremio de las cárnicas, teniendo carácter privado entre los citados profesionales y empleados de sus empresas.

Tino Fombona la hizo popular teniendo una grata respuesta del vecindario pues en aquel tiempo en Noreña solamente se celebraban las dedicadas al Ecce-Homo en septiembre y estas de San Marcos ve-

nían a cubrir un festejo primaveral del cual se carecía.

Diez años más tarde, estamos en 1984, el concejal de Cultural de Noreña Jesús Álvarez Rocas, "Susi" de Productos Álvarez decide rebautizarla como Fiesta del Picadillo, tomando la decisión conjuntamente con el sector hostelero, de regalar tapas de picadillo en horas del vermouth contando a su vez con el apoyo de los chacineros que aportaban la materia prima a sus respectivos clientes. Susi Álvarez tenía el apoyo de algunos jóvenes pertenecientes al Movimiento Parroquial Juvenil y a otros jóvenes entre los que se encontraba quien sería años después el fundador y primer presidente de la Orden del Sabadiego Miguel Ángel Fuente Calleja.

Susi abandona la concejalía en 1986 y por tanto la organización

de la fiesta del Picadillo. "Entonces es cuando nos reunimos Alfonso Pascual que representaba a los comerciantes; Severino Monte en nombre de los cárnicos; Eduardo Argüelles del M.P.J. y yo que decía que pertenecía al sindicato de actividades diversas" desgrana Miguel Ángel Fuente y no teníamos personalidad jurídica porque "éramos cuatro amigos".

Para dotar de cierto empaque al grupo que consiguió organizar la fiesta desde 1986 a 1988 la fiesta local, surge el formar una cofradía o algo similar, "pero como ya existía la del Ecce-Homo y no pretendíamos darle carácter religioso, mi padre nos sugirió la idea de ser los Caballeros de la Orden del Sabadiego, sumándose a nosotros Juan Álvarez, Miguel Crespo, Emilio Suárez y José Alfredo Colunga". Así fundamos la Orden el 25 de abril de 1988, y a continuación ya redactan estatutos para convertirse en asociación cultural que es como actualmente sigue funcionando.

Los objetivos son promover lazos de amistad entre las personas, conservar, fomentar y divulgar la gastronomía local, promover nuevos platos y animar a la hostelería y chacinería a ampliar su oferta de productos.

No perdieron un minuto en empezar a organizar actividades propias entre ellos la de conceder los premios "Condado de Noreña", lo que se ha hecho todos los años sin excepción. "Había que dinamizar la vida cultural en Noreña porque era muy es-

casa" cuenta Fuente. "Cuando hicimos el primer homenaje en 1988 que correspondió a Flora Olay y a Alejandro Braña, Noreña llevaba diez años sin distinguir a nadie, por eso surgieron estos galardones.

Y ahora nos viene otra duda: ¿Por qué el nombre del sabadiego a la Orden? Eligieron el nombre de un embutido que gozaba de una dudosa reputación surgió porque era un producto que había desaparecido del mapa gastronómico por su baja calidad, pero algunos chacineros los elaboraban para consumo familiar de Pascuas a Ramos pero con buenos ingredientes. Es entonces cuando surge la idea de poder volver a fabricarlos. Hablaron con Carmen Fernández, propietaria de embutidos "El Horreo" y nos enseñó la libreta del abuelo con las recetas más importantes de sus fabricados. Allí estaba el sabadiego y desde esa fecha se comenzó a elaborar nuevamente como producto de calidad.

Los chacineros locales, a la vista del éxito que tenía el "nuevo" sabadiego volvieron a producirlo basándose en la receta de cada uno, pero mejorando las carnes. Su promoción

no fue una empresa sencilla "porque es un producto muy local, pero en Noreña se consume mucho, lo hacen varios fabricantes y muchos visitantes a la villa es lo primero que piden cuando de comer en algún restaurante se trata", razona Fuente. Sin embargo, los beneficios que ha reportado a la chacinería local la promoción del sabadiego no se han reflejado en la propia Orden, que cada año tiene más dificultades para sacar adelante las fiestas que cuentan con la denominación de Interés Gastronómico Regional desde 1998, incluso cuando viajan fuera del Principado, tiene que adquirirlos pues nadie les regala nada. Así de claro reflejan el escaso apoyo de la industria chacinera, la gran beneficiada de la promoción que dimos al sabadiego y a Noreña, lamenta Fuente.

NO HAY DERECHO A LA DEFINICIÓN EN EL DICCIONARIO

La relación entre la Orden del Sabadiego y el dibujante Antonio Mingote surgió a finales de la década de los 90, a raíz de una exposición de Mingote en Oviedo, donde entabló conversación con Miguel Ángel Fuente. Posteriormente se vuelven a encontrar en Ribadesella, donde le

comentó "la posibilidad de cambiar la definición de "sabadiego" en el diccionario de la RAE para lo que también nos apoyaron Emilio Alarcos y Camilo José Cela., recuerda. Para terminar de convencer a la Real Academia, la Orden envía unos sabadiegos a Antonio Mingote, que se pone en contacto con el entonces presidente de la institución lingüística, Vector de la Concha, y le comenta que "había que cambiar la acepción en el diccionario de "esos embutidos asturianos que están tan buenos". No hay derecho a que tengan esa definición" en referencia a la significación de "embutido hecho con carnes de baja calidad".

Al poco tiempo, Mingote comunicó personalmente a Fuente que la RAE había aprobado "unánimemente" el cambio de definición y su intención de visitar Noreña por las fiestas del picadillo, que no pudo concretarse por la muerte del dibujante en 2012. Su viuda, Isabel Vigiola, mantiene su compromiso de visitar la Villa Condal próximamente, que ya cuenta con un bonito edificio en El Rebollín, antiguo depósito de aguas acondicionado como sala de exposiciones con el nombre de "ANTONIO MINGOTE".



EL AFAMADO COCHINILLO

Matteo Gaffoglio
Periodista



El afamado "José María" de Segovia es un Restaurante con criadero de Dorados (nada que ver con los machos de los peces doradas), que son pues los exquisitos Cochinitillos que enriquecen las mesas segovianas, cuyo titular es el mismo José María Ruiz Benito, el gran maestro de la cocina tradicional-regional, se enorgullece de tener la más alta clientela aficionada y asidua, que sabe degustar con gusto y competencia.

Debida a su constante preocupación por la calidad de la materia prima, y con el objetivo de no quedarse sin cochinitillos, José María, creó la

infraestructura necesaria para abastecerse a través de su corte-criadero en las afueras de Segovia, donde él mismo puede controlar el desarrollo y el buen orden de las cerdas, destinadas a ser madres prolíficas, así como el buen estado de salud, muy especialmente durante los años de fecundidad de las hembras, cuya alimentación es controlada para conseguir una extraordinaria calidad en su leche. Actualmente las madres son 300 y 3 son los cerdos seleccionados, padres de todas las crías (pero a los valientes machos se les engaña siempre, porque la inseminación es artificial).

El promedio de partos es 2,7 al año, es decir, 5 en dos años. Las madres paren alrededor de 3 meses, 3 semanas y 3 días, y nace una decena de crías, las cuales toman sólo leche materna y viven solo 3 semanas, porque a los 21 días se les lleva al matadero, serán asadas en 3 horas de horno a leña a fuego lento.

El consumo del cochinitillo es como un rito en la cultura gastronómica española y, en concreto, de la segoviana y, siendo una pieza clave de esta ciudad románica, el dorado debe tener la piel crujiente y la carne debe ser muy tierna, es el succulento Cochinitillo, del cual hay tres versiones: el mismo asado, el cochifrito cortado en trozos, y el mechado.

Desde el año 2000, José María fue uno de los primeros profesionales que defendieron este producto de la zona, formando un grupo entre los ganaderos, mayoristas, mataderos, hosteleros, etc. Y constituyeron un equipo de trabajo que tiene como objetivo la protección y la promoción de esta especialidad típicamente segoviana. El equipo se formó bajo el nombre de Asociación Precose (Promoción del Cochinitillo de Segovia), cuyo completo reglamento es ciertamente severo con respeto

a las exigencias que se deben cumplir. Presidente del Precose sigue siendo reelegido José María desde la fundación. La gran publicidad del Precose y la gran intrepidez de José María, que supo satisfacer constantemente su fiel clientela, y por cierto,

la excelente calidad de sus cochinitillos, desde unos años, empezaron a llegar a su restaurante muchos pedidos de compras de cochinitillos, a fuer del normal consumo en el restaurante, para llevarse los ó recibirlos por correo aéreo, por parte de clientes nacionales y extranjeros. José María no tardó mucho en poner en práctica este nuevo negocio, del todo regular, desde luego son sus aficionados clientes que desean degustar el sabroso cochinitillo en su propia casa con parientes y amigos.

Los Dorados

Cada envío del cochinitillo viajero es acompañado con las instrucciones que explican cómo prepararlo para la mesa. Cada uno con D.O. Marca de Garantía "Cochinitillo asado de Segovia", debe tener un peso entre 4 y 5 Kilos, se pasa al horno donde se aplica la propia técnica de José María: "¡A punto menos!" Esta consiste en interrumpir la cocción en su justo momento e inmediatamente

someterle a un proceso de frío que permitirá su transporte manteniendo todas sus propiedades organolépticas, su exquisito sabor y esa piel dorada y crujiente. Una vez recibido ó si se saca del frigorífico con sus bolsitas de jugo y de la emulsión de manteca-oliva, se precalienta el horno a unos 180º-190ºC, y a esta temperatura se coloca sobre la rejilla con la piel hacia arriba, así se le proporcionará calor de forma completa. Es preciso colocar una bandeja debajo para recoger las gotitas de jugo. Se mantiene el cochinitillo durante 20 ó 30 minutos, pues servirlo troceado con el borde de un plato.

José María Maître de la Chaîne des Rôtisseurs

Sigue la foto del cochinitillo asado entero denominado "Viajero", tal y como aparece dentro su caja de embalaje y presentado por José María y Matteo Gaffoglio (past Bailli du Piémont de la Chaîne des Rôtisseurs 1990-95); y la transcripción literal de la preciada carta que D. José Ma-taix, director del Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Granada, que remitió junto con un minucioso análisis de las muestras enviadas de cochinitillo.



Licor de Lúpulo

EL MOLÍN DEL NORA

Teléfonos: 655 568 600
e-mail: elmolindelnora@yahoo.es
Noreña - Asturias

RESEÑAS SABADIEGUINAS



Una representación asturiana estuvo invitada a la singular ciudad portuguesa de Reguengos de Monsaraz, Capital Europea del Vino 2015,

para celebrar tan merecido reconocimiento europeo. Los cofrades portugueses estuvieron a la altura que nos tiene acostumbrados en sus organizaciones, así como con todas las atenciones a su alcance para con los visitantes. Nos trajimos un magnífico recuerdo del encuentro y de las muestras gastronómicas que ofrecieron durante los tres días que duró la fiesta.



CABRALES

En agosto nos desplazamos hasta el festival del Queso de Cabrales donde fuimos atendidos Francisco González, alcalde del municipio y por Jessica, Presidenta del Consejo Regulador. La lluvia nos acompañó toda la mañana, pero no fue óbice para que vendiésemos cientos de sabadiegos en perfecto tándem con el queso cabraliego y los caballeros Juan y Alfonso atendiesen con esmero a cuantas personas se interesaban por tan exquisito producto chacinero.



VISITA A CALERUEGA

Estuvimos en Caleruega, concretamente en el convento del fundador de los PP.Dominicos, Santo Domingo de Guzmán. Fuimos atendidos por el P. Basilio Cosmen Adelaida, asturiano de Leitariegos que nos mostró las dependencias y curiosidades de tan magna obra religiosa, destacando el sepulcro donde yacen los restos del ilustre noreñense P. Alberto Colunga. Merece ser visitado el citado convento y tener un recuerdo para quien fue conjuntamente con su discípulo Eloíno Nácar- el traductor más importante de la Biblia.



Coincidiendo con la Fiesta del Albariño y la numerosa presencia asturiana,

el presidente de la Xunta de Galicia, Alberto Núñez Feijóo ante la sorpresa de toda la concurrencia al acto del pregón, tuvo un reconocimiento público para el decano de los cofrades asturianos, el ínclito Armando Álvarez que aquel primer domingo de agosto cumplía sus primeros ochenta años plétórico de dinamismo. Armando nervioso y sorprendido como el que más, agradeció la atención del presidente gallego y los muchos aplausos que recibió.



RALLYE "BODEGAS MURUA"

Era el 17 de octubre y la Plaza de la Cruz de Noreña lucía un colorido muy especial con motivo de la salida del Rallye de Vehículos Clásicos "Bodegas Murúa" organizado por la Escudería PRE-68 de Oviedo. 30 vehículos matriculados antes del año 1968 y entre los que había auténticas joyas con varios Porsches, Triumph, Sumbean, MGs, etc. La alcaldesa de Noreña, Amparo Antuña comentó los pormenores del rallye con los pilotos, dio el banderazo de salida a varios de los participantes y prometieron hacer en Noreña nuevamente la salida para la próxima edición en este 2016.



SANDRA SOLIDARIA

Nuestra DAMA HONORIFICA Sandra Ibarra nos visitó en Noreña en el transcurso el Mercado Tradicional que celebramos anualmente en noviembre. La modelo, aparte de disfrutar con el bocata de sabadiego, saludó a los expositores y muy especialmente a los responsables de la O.N.G. Solidaridad con Benín, apareciendo en la fotografía con Ramón Quirós quien junto al párroco de Noreña, Pedro Tardón, es uno de los responsables de tan importante institución volcada con el pueblo africano.



CONCURSO EUROPEO DE QUESOS AZULES

Un año más la cofradía de los Quesos de Cantabria que preside nuestro amigo Zacarías Puente, nos invitó a participar como miembros del jurado calificador para elegir el mejor queso azul de toda Europa. Tras la reunión de jurado en Cantabria, tuvo lugar a las pocas semanas la entrega de premios en la Cueva del Cares en Cabrales, al ser la localidad de Tielve un año más quien ofreció los quesos mejor puntuados.



CUARTETO TORNER

Volvieron a deleitarnos con sus canciones, sobre todo con las dedicadas a la Villa Condal compuestas por Arsenio Fernández-Nespral y Pepín Robles. ¿El motivo? La entrega de los galardones "Condado de Noreña" que en la pasada edición han recaído en la O.N. G. Solidaridad con Benín y en el propio Pepín, compositor lavianés que residió de niño en nuestra villa. Arsenio, Emilio, Luís y Roberto, son miembros honoríficos de la Orden del Sabadiego y sobre todo amigos, muy amigos.



PREMIOS

El compositor Pepín Robles recibiendo el diploma de manos del vicepresidente de la Orden Alfonso Jaqueto en presencia del presidente Luis Miguel Suárez, y de la alcaldesa de Noreña, Amparo Antuña, que presidía por vez primera el acto de estos premios que se iniciaron en 1988, tras resultar elegida presidenta de la corporación tras las elecciones municipales del mes de mayo de 2015.



Nuestro colaborador Aurelio Antidio Cuesta Martino, Caballero de Mérito de nuestra Orden, recibió en forma de libro, un homenaje de su familia que reunió para su presentación en el auditorio de Pola de Siero a cientos de amigos apoyando la iniciativa en honor de un personaje, entrañable y querido, buen profesional y gran colaborador de todas las iniciativas culturales que solicitan su apoyo.

"Lelo" Antidio que recibió el libro y el homenaje por sorpresa no cabía en si de gozo al ver retratado tantos años de trabajo desde su infancia hasta la actualidad, pues a sus 84 años continua reparando sifones, rellenándolos y recibiendo visitas en su local-museo.



SENTIDO PESAME

Desde la localidad portuguesa de Guimarães nos llegó la noticia del repentino fallecimiento cuando contaba con 84 de edad, del Mayordomo de la Confraria Panela Ao Lume, el querido Gonçalo Reis Torgal, de la cual fue su fundador. Licenciado en Ciencias Histórico-Filosóficas, aprovechaba cualquier desplazamiento por el norte de España o Francia para visitarnos en Noreña. Y quien no recuerda las visitas que hicimos en diferentes ocasiones a su Guimarães del alma, con muchos amigos de la Orden del Sabadiego, con la Banda de Música o con el Orfeón Condal. Tenía para Noreña un rinconín en su corazón como siempre nos comentaba. Descanse en paz tan ilustre personaje.



EN RECUERDO DE POLO

No por esperado fue menos sentido el fallecimiento de Leopoldo Martínez "POLO", secretario de nuestra entidad hermana Cofradía de la Buena Mesa de la Mar de Asturias de la que fue fundador y memoria histórica de tan dilatada asociación y sus impresionantes actividades. Polo que fomentaba estrechamente la amistad, estaba considerado como el "alma mater" de todo cuanto acontecía en La Colonia de Salinas, sede oficial de la Cofradía y a buen seguro que todos sus miembros notarán en falta la figura entrañable del buenazo de "Polo". Descanse en paz tan querido amigo.



GRACIAS A MINGOTE

Noreña está agradecida al Académico y Humorista Antonio Mingote Barrachina, fallecido en el año 2012. Atendiendo nuestra petición, fue quien presentó los datos convenientes en la Real Academia de la Lengua Española para cambiar la definición de la palabra SABADIEGO, cambio apoyado unánimemente por todos los académicos, desapareciendo la explicación de que estaban elaborados con carnes de inferior calidad. El ayuntamiento de Noreña ha tenido a bien dar el nombre ANTONIO MINGOTE al antiguo depósito de aguas, hoy reconvertido en sala de exposiciones.

Para recordar tal acontecimiento, nuestro Caballero de Mérito, Alfredo Enguix le dedicó el fraternal dibujo que ilustra este breve comentario. en su recuerdo.



El pregonero del pasado año, el cantante Danny Daniel en cuanto pisó terreno noreñense recordó la figura de un ex-compañero de sus tiempos como futbolista.- Se trataba de Joaquín Rocas Colunga "El Chilú", que coincidió con Daniel jugando en el Caudal de Mieres.

En cuanto terminó el pregón, se fundieron en un fraternal abrazo recordando ambos los años jóvenes por los campos de fútbol asturianos. Fue un agradable encuentro que se les hizo corto a ambos.



El director de cine Julio de la Fuente participó por vez primera de nuestra fiesta en la edición anterior y disfrutó entre tantos amigos, degustando el sabadiego y de la siempre grata compañía de la entonces concejala de Cultura Alicia Muñiz con quien mantuvo amena charla durante la cena. Aprovechamos para agradecer a Alicia el apoyo que siempre nos prestó a través de su cargo en el ayto. noreñés.



La Banda de Gaitas, Cornetas y Tambores del Acuartelamiento Cabo Noval, participó un año más en nuestros festejos de primavera, ofreciendo un agradable concierto en el kiosco de la música con canciones representativas de la vida militar.

El público aplaudió para darles la bienvenida y les despidió con otro sentido aplauso al final de la actuación que ya figura como clásica en nuestro programa.



Nuestros ahijados de la competente Cofradía del Oriciu celebraron su capítulo bianual como siempre sin alejarse del olor a salitre y de las preciosas panorámicas que el mar Cantábrico ofrece.



Carlos Sierra fue el encargado de hacernos el maravilloso cartel de la fiesta 2015 y a su vez portada de la revista EL SABADIEGO número 10.

Recibió por sorpresa el gochín del año de manos del pregonero Danny Daniel y se puso a disposición de la Orden para continuar colaborando con nuestra iniciativas culturales.



Se nota que la comida servida en La Fusta fue del agrado de los comensales. Como muestra tenemos la fotografía de Pascual captando a Secundino y a Pepe plétóricos de la alegría que lógicamente sale de las oficinas del estómago que diría Don Quijote.

Pepe y Secundino y Secundino y Pepe son dos excelentes cocinillas que ya superaron todas las pruebas con los mínimos exigidos por los "gourmand" de la Orden.



RAFAEL PAÑEDA, Chacinero Mayor 2015, según figura en la placa conmemorativa que le entregó nuestro presidente Luis Miguel Suárez tras el acto del pregón.

Rafael desarrolló toda su vida laboral en la fábrica Productos YA de tan buenos recuerdos para todos los noreñenses y para todos los que trabajaron con la recordada familia Köpke.



EN ROA

Nuestro Caballero Pepe Rodríguez y su esposa Carmen, son fieles devotos y a su vez, expertos catadores del vino de Ribera de Duero que cada año bendicen acudiendo a la cita festiva y capitular de la Cofradía, bien lo celebren en Peñafiel, en Aranda, en Roa o en cualquiera de las comarcas de donde salen los excelentes caldos castellanos. Todo hay que decirlo: Pepe reparte también sus amores enófilos con los caldos bercianos de donde es natural, lo cual no es óbice para que sus papilas gustativas sientan satisfacción con otros vinos.



Estuvimos otro año más en Aranjuez con motivo de la entrega de Las Antena de Oro que concede la Asociación de Radio y Tv. que preside Federico Sánchez Aguilar. Siempre es agradable encontrarse con amigos como el asturiano José Ramón Pardo con su prodigiosa memoria tanto para sus años mozos por Gijón o por su inmenso archivo musical de todos los tiempos. Caballero del Sabadiego y a mucha honra, nos repite cuando nos encontramos.



Parte de la fiel representación asturiana en la Fiesta del Albariño, el príncipe de los vinos, dijo el clásico en Cambados. Cada año va en aumento el número de participantes cada primer domingo de agosto, cofradías, autoridades y muchos, muchos amigos que disfrutamos del encuentro con el Presidente de la Xunta siempre presente. Aquí las autoridades deben de estar más cotizadas. No las vemos nunca.



En el restaurante LA FERRADA se entregaron los "Porcófilos 2016" en su sexta edición en la cual colabora nuestra Orden, habiendo correspondido en esta ocasión a los periodistas Ramón Sánchez Ocaña y Carlos Maribona, crítico gastronómico del diario ABC. que recibieron la blusa matancera y la figura del "Gochu Ganador" de José Luis Fernández. Y tras el acto, una copiosa comida matancera donde no faltaron los torreznos, los sabadiegos, las manitas de cerdo o la sopa de hígado por citar solamente alguna de las elaboraciones allí presentadas, con el vino albariño de DA OCA de las bodegas Barreiro-Amado de Sanxenxo y del QUIXOTE de Pago Casa del Blanco de Manzanares el Real en Ciudad Real.



El gran artista de Navelgas, Manolo Linares, Caballero de nuestra Orden, pronunció en La Ferrada el pregón de los Porcófilos 2016 clamando como es costumbre para que los cerdos en las aldeas continúen siendo alimentado con castañas, bellotas de roble y sobrantes de la comida casera. Sería la única forma de recuperar los sabores perdidos de aquellos jamones...En la foto comentando temas de Navelgas con la alcaldesa de Noreña, Amparo Antuña.



Uno de los mejores cocineros asturianos Borja Alcázar, del Abrelatas de Boro de Pola de Siero, tuvo la gentileza de enviarnos la receta de esta tapa compuesta de Polvo de Sabadiego de noreña, con cebolletas, pulpo, nos queda probarla, pero conociendo otras elaboraciones del amigo Boro tiene que ser algo exquisito. El Sabadiego da mucho juego y mucho sabor.



Visita a Aranda de Duero a complimentar a los Amigos de la Capa que anualmente celebran su encuentro y al cual asistimos con sumo agrado. Aparte del paisaje y del paisaje están los espléndidos asados que no pueden faltar en cualquier fiesta castellana, y mas en Aranda de Duero que es el epicentro del buen asado.

La Fusta de Carmen

C/ Paseo de Fray Ramón, nº11 - 13 - Noreña

Tlf.: 677 88 50 24 - 674 09 63 51

latenadecarmen@gmail.com



En nuestros recorridos por los capítulos de otras cofradías nos encontramos con muchas imágenes que nos resultan familiares. Una de ellas es la dedicada al evangelista San Marcos y que forma parte de altar mayor de la antigua capilla de Sabugo en Avilés, donde nuestra cofradía hermana del Colesterol celebra alguno de sus capítulos.

Es una preciosa talla en madera que forma parte de nuestro icono religioso a quien debería ser nuestro patrón.



Toda fiesta que se tenga por tal, tiene que terminar con una queimada. Así nos lo indican nuestros primos-hermanos gallegos y así no lo demuestra el popular Archy, "O Pulpeiro" más internacional de toda Galicia, natural de Baralla en la provincia de Lugo y que igual lo encontramos en Valencia, que en Toledo, en Talavera de la Reina o en Ibiza. Para él el pulpo no tiene fronteras y para el público que lo solicita tampoco. Un auténtico maestro.



Desde hace unas fechas contamos con un nuevo colaborador. Se trata de D. Joaquín Sánchez, de bodegas Pago de Casa del Blanco de Manzanares el Real en Ciudad Real. Ya hemos probado su vino **QUIXOTE** y es un auténtica delicia, y además nos lo aseguran los expertos enófilos que son los que verdaderamente catan los caldos.



Otro de nuestros bodegueros preferidos son los Barreiro-Amado de O Santo 13 en Sanxenxo. Su vino Da Oca todo frescura y naturalidad, que se mejora en cada cosecha gracias al mimo con que lo trata esta joven familia, cuidándolo ya desde la propia plantación de Albariño. En Asturias lo encontramos gracias a Almacenes LELO que lo distribuyen en el Principado.



Estuvimos en la Vaqueirada de Aristébano, allí donde se unen los concejos de Tineo y Cangas del Narcea, en plena braña celebrando la fiesta de los pastores y aceptando el tributo de ser Vaqueiros de Honor, tanto el coronel Raposo como nuestro presidente fundador Miguel Fuente.

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



La casa común



**JUNTA GENERAL
DEL PRINCIPADO
DE ASTURIAS**

WWW.JGPA.ES