El Sabadiego

Abril 2017
Revista Anual de los Caballeros de la Orden del Sabadiego
N.º 12

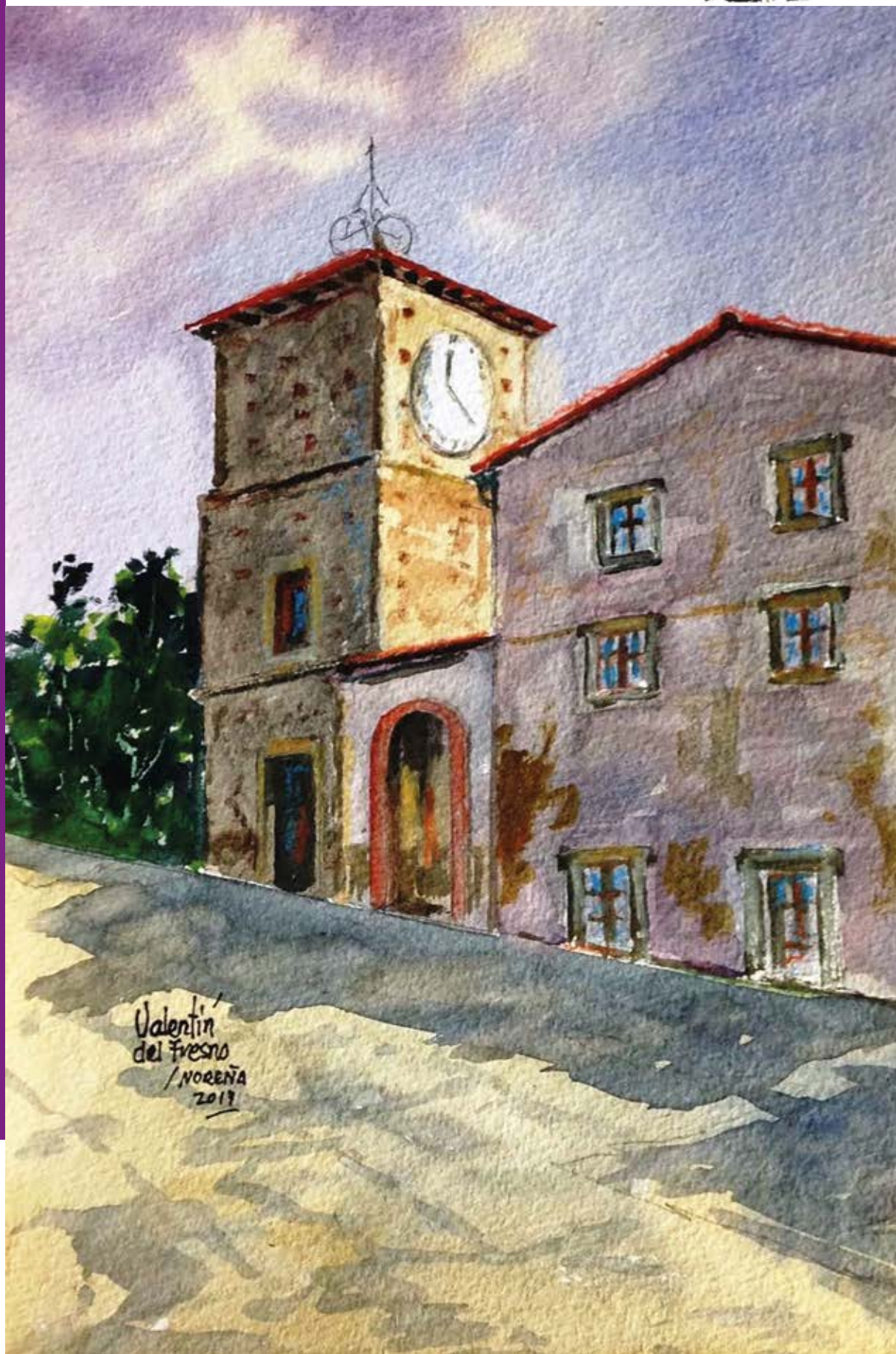
Mejor Cofradía Española 2017

Ignacio Gracia Noriega
pag. 7

Isabel San Sebastión
pag. 9

Armando Alvarez
pag. 13

Mario de Abajo
pag. 23



3. Editorial
4. Saluda del Presidente de la Junta General del Principado
5. Saludos de la Alcaldesa de Noreña
6. Saluda del Presidente de la Orden del Sabadiego
7. Ignacio Gracia Noriega
8. Asturias Festiva
10. Pregón en Noreña 2016
12. Camilo José Cela y Noreña
13. Se nos fue un amigo
14. Amor por Candelario
16. Cachopo Asturiano
17. Zapateros
18. Hay Callos
19. Cita Vaqueira
20. El Curadillo
22. El Tio Avelino
23. Mario de Abajo 1923 - 2006
24. Entrevistas en el tiempo
28. La Molinera del Nora
29. El Pote de Antroxu
30. Día Negro en la Gastronomía Asturiana
31. Una asociación entrañable
32. Glicina en primavera
33. Kiko Urrusti
34. San Roque en Noreña
35. Carlos Martín Cosme
36. Congreso Europeo CEUCO 2016
38. Ramalazos de la Tierra
40. Maritornes
43. Jurado Condado de Noreña
44. Reseñas Sabadiegas

Editorial

Queridos amigos, queridos lectores y estimados anunciantes. Aquí estamos un año más asomándonos a esta ventana impresa con colaboraciones de escritores y artistas, recuerdos de visitas o de viajes, anécdotas y todo lo interesante que podemos reflejar desde el número anterior del año pasado. La revista EL SABADIEGO pretende hacer de portavoz de las muchas actividades que la Orden realiza al cabo del año y publicitariamente actividades de la propia Villa Condal y no sin grandes dificultades, pero así y todo, vamos camino de cumplir la treintena de años desde nuestra fundación y sin mirar para atrás al camino recorrido que eso ya está andado, enfocando el futuro con cierta dificultad, al igual que el resto de asociaciones de todo tipo que también pasan por el mismo calvario de adversidades y pesadumbres aunque ya deberíamos estar acostumbrados a ello.

Y menos mal que aún nos quedan amigos (hosteleros los contamos con los dedos de las manos) que hacen su aportación para que esta publicación de distribución gratuita y que hace la número 12, tarjeta de presentación de la Orden, pueda estar en la calle con motivo de las fiestas de San Marcos, más conocidas como del Picadillo y del Sabadiego. Son una cantidad que dice mucho del nivel de implicación, hay muchas más empresas que también deberían tener su colaboración. De las chacinerías ni hablamos, ya que sólo una de ellas de esta Capital Chacinera asturiana colabora con nosotros como es fácil comprobar en las páginas siguientes. Ya lo escribimos en más ocasiones. No va con ellos, ni con su fiesta, ni con su publicidad ni con nuestra actividad promocional que les salió siempre gratuita, llegando a tal pasividad, que solamente dos o tres marcas nos facilitan muestras de chacinas cuando viajamos a congresos nacionales o internacionales. Si pretendemos mostrar el sabadiego tenemos que comprarlos, sin embargo a las demás cofradías son los propios fabricantes de quesos, vinos, legumbres, chorizos, jamones, conservas, etc. quienes se lo proporcionan gratuitamente. En Noreña eso no se estila. Basta comprobar el desinterés –en su mayoría- por tener un simple museo de la industria cárnica.

A todos nuestros anunciantes y colaboradores, muchísimas gracias.

Fuente Calleja

Edita
Asociación Cultural
Caballeros de la Orden del Sabadiego

Calle Libertad
(antigua Camilo Alonso Vega), 4
33180 Noreña - Asturias
ordensabadiego@gmail.com
Aptdo. de Correos, 45

Imprime
CulturaSoluciones Gráficas

Dirige
Miguel A. Fuente Calleja
mfuentecalleja@yahoo.es

Equipo de redacción
Tomás Reinares, Eugenio Flórez y Luis Miguel Suárez.

Maquetación
Lucia Fernández Marín

Dibujo portada
Valentín del Fresno

Fotografías
Miguel A. Fuente Calleja, Alfonso Pascual y Alvaro Fuente.

Publicidad
Lorva.
Servicios Integrales de Comunicación
administración@lorva.es

La gran transformación

Pedro Sanjurjo González
Presidente de la Junta General
del Principado de Asturias

En ocasión de una nueva celebración de la fiesta del sabadiego, y para atender a la amable petición de sus promotores, quisiera aprovechar estas líneas que se me ofrecen para reiterar en mis propias palabras lo que tantos investigadores de la historia de las culturas populares han señalado desde hace décadas: Que aquello que comemos y que nos vincula con nuestra memoria y nuestra identidad evoluciona en paralelo al cambio social. Y que esa transformación no tiene por qué suponer una pérdida de los valores originales del producto, sino una puesta al día que, respetando los valores esenciales del mismo, añade al alimento original nuevas significaciones y sentidos.

La comida ha formado siempre parte de la configuración simbólica de la vida de las comunidades. No solo es un factor de supervivencia sino una fuente de convivencia y un signo vivo de la identidad de un grupo social. Y la tradición del sabadiego, como de sobra se sabe, entronca directamente con ese carácter que, más allá de los hallazgos surgidos de los limitados recursos cotidianos, representa la categoría multiforme de los símbolos. Un producto que se crea en comunidad y se consume en comunidad, que forma parte de los ritos familiares y amicales de celebración. Un producto que es un emblema del patrimonio culinario de un amplio colectivo, que nace como una solución inteligente para el mejor uso de los restos y que va convirtiéndose progresivamente en un capital cultural material para una comarca. Una bandera de identidad.

Somos, dicen, lo que comemos. Y en estos tiempos de confusión semántica, cumple señalar como especialmente significativos y ejemplares los procesos de adaptación a las transformaciones de la vida de nuestra Comunidad asturiana de los valores del sabadiego. Esos procesos que se muestran en su evolución desde un alimento que formó parte del núcleo de la economía de la escasez en el entorno familiar hasta su integración en los procesos de negocio y producción de riqueza basados en la recuperación de la singularidad de lo próximo.

La comida es uno de los componentes de la construcción del valor de una comunidad. Y ese factor y ese significado identitario no están reñidos con la aportación a la mejora de la vida cotidiana que supone la transformación de un proceso artesanal en uno industrial. Lo que antes era un identificador de la economía rural hoy es mucho más y llega a incorporarse al mundo del consumo, de las tendencias y de las subculturas gastronómicas. Hasta los camiones de comida, esa variante rodante del puesto callejero, han incorporado el sabadiego como referente y se publicitan, en un mercado en constante evolución, para nuevos consumidores en busca de novedades.

Una celebración como esta es una muestra más de ese carácter de identidad y diferencia. Frente al aspecto anónimo y la falta de referencia de otras comidas, el sabadiego se reivindica como parte de un orden cultural propio y que protege y promueve los valores del legado gastronómico de nuestros mayores, dando continuidad a ese factor de identidad colectiva en el que nos sentimos partícipes, diferentes y confortables al tiempo. Más allá de las necesidades biológicas del cuerpo, seguimos reivindicando la importancia de la esencia de lo que nos hace a la vez iguales a muchos otros y únicos en su sentido más solidario: La comida local convertida en otra forma de celebración de la vida compartida. Sustituimos la nostalgia del pasado que no puede volver por la puesta al día de los valores de lo cercano, convertidos en disfrute. Y, por qué no, en el aprovechamiento de un recurso que integra esa memoria en la economía del turismo y la experiencia, además de actuar como una forma más de refuerzo de lo que nos es común.

Saludos de la Alcaldesa

Amparo Antuña Suárez
Alcaldesa de la Villa de Noreña

Queridos amigos, estimados vecinos y apreciados Caballeros:

Aprovecho este púlpito que cada año me ofrece EL SABADIEGO cuando el calendario nos marca la primavera y ella nos acerca a las fiestas de San Marcos, patrono de la industria cárnica. Es la fiesta que más disfrutaba de niña porque nos conducía al esperado verano, que el estío es el estío, además aprovechándolo hasta septiembre donde ya se tornaba el ocio en obligaciones y el instituto nos esperaba.

Volvamos al santo patrono. No son tiempos para echar las campanas al vuelo. Aquellos mas de veinte mil cerdos que se sacrificaban mensualmente en nuestros mataderos, de momento, han pasado a la historia, hay necesidad de replantearse las cosas, esperemos que vayan volviendo las actividades a su cauce y recuperemos el espíritu chacinero que nunca nos tenía que haber faltado, pero echando mano del sabio refranero, sabemos que el hombre propone y Dios dispone. Hay nuevas ideas en mente de los empresarios y que estamos apurando; desarrollaremos la zona industrial y aprovechando nuestra privilegiada ubicación, Noreña tiene que recuperar el tiempo que hemos dejado atrás donde alcanzábamos la renta "per capita" más alta del Principado. Ya se que de recuerdos no vivimos, pero tener por seguro que no desfalleceremos ni un seguro ante el esfuerzo que nos piden los empresarios, hoy en su mayoría jóvenes y con grandes ideas.

Estuvimos en el pueblo de Candelario disfrutando con aquellas hospitalarias gentes salmantinas viendo con que sentimiento os entregaban la distinción de Choriceros Mayores en la persona del presidente fundador Miguel Ángel Fuente y fui testigo de como propagáis vuestro amor y la idiosincrasia de nuestra Villa, de nuestras gentes. Eso se contagia como bien pudimos comprobar.

A vosotros, Caballeros del Sabadiego, el ánimo para seguir haciéndonos disfrutar de esta fiesta por vosotros organizada y que contáis con la colaboración del ayto. en la medida de nuestras posibilidades.

Que paséis unas felices fiestas en perfecta armonía y volvamos al sentimiento que tras dejar pasar los vientos de Malaparte, sintamos que en Noreña aún es primavera.

Saluda del Presidente

Luis Miguel Suárez
Presidente de la Orden del Sabadiego

Son muchos los amigos que hemos hecho durante estos años de vida de la Orden en lugares donde apenas eran capaces de situar a nuestra villa en el mapa. Tras perdonarles bondadosamente por el agravio y entablar lazos de unión, con el paso del tiempo no dejan de alabarnos por el cómo hemos sido capaces de trasladar las virtudes de Noreña a tantos y tantos lugares. Y es que entre nuestras numerosas actividades con diversas finalidades, una al menos la consideramos de gran trascendencia y de cuyos frutos nos orgullecemos; dar a conocer Noreña no sólo publicitando su reconocida gastronomía si no todos los demás valores inherentes a la villa y condado y son muchas las ocasiones a lo largo del año que así lo hacemos participando en capítulos, actos y asambleas por diversos lugares de España, Portugal y Francia que no dejan de ser espacios relevantes de promoción turística.

Es esta revista anual un escaparate ideal como corolario escrito y visual de nuestras vivencias entre San Marcos y San Marcos y siempre llevamos un buen número de ejemplares para obsequiar entre cofrades siendo alabada su calidad lo cual nos llena de satisfacción. Por ello agradecemos enormemente los esfuerzos de todos los anunciantes y colaboradores sin los que sería imposible su realización.

Especialmente quisiera tener un agradecimiento para Carlos Martín, Juan Manuel Garmendia y Sabino González, presidentes respectivamente de FECOES, FECOGA y FECOASTUR, quienes con sus juntas realizan un trabajo desinteresado con el ánimo de potenciar el mundo de las Cofradías, y así mismo me gustaría recordar y rendir homenaje a aquellos cofrades que fallecieron durante el año y con los que tan buenos momentos pasamos, especialmente a los más cercanos a nosotros.

Desear que las Administraciones se den cuenta del potencial que la denominada Sociedad Civil, y en este caso que nos ocupa, las Cofradías Gastronómicas, representan como motor de convivencia así como de fomento de valores humanos universales y mantengan o aumenten los apoyos que estén en sus manos para conseguir estos fines.

Venid a Noreña
y disfrutad de ella!!

Ignacio Gracia Noriega

M.A.F.

El escritor fallecido en 2016 era un personaje viajero. Recorrió Asturias desde Unquera a Vegadeo y de Payares a Gijón como dice la popular canción asturiana, conocía sus límites geográficos, sus montañas, pueblos y ciudades y dejó escrito muchos libros y abundante material sobre todo lo que había visitado. Lo mismo para hacer el Camino de Santiago que para contar historias de indianos, para hablar con las gentes de Sotres o Tielve, con los marineros tapiegos o historias de Llanes de donde fue -a través de la justicia - renovado Cronista Oficial. Todo lo astur le interesaba, le atraía diría yo. Voy a explicar alguna reseña su relación con Noreña desde el año 1988 cuando dimos forma a la Orden del Sabadiego con una idea que arrastrábamos desde años antes. Invitamos a este prolífico escritor a dar el pregón de San Marcos patrono de la industria chacinera en lo que serían las fiestas del Picadillo y del Sabadiego. Había coincidido con él en la fiesta de La Foz de Morcín y su festival del queso Afuega´l Pitu bajo la organización de la Hermandad de la Probe y aceptó de inmediato nuestra propuesta. Jamás le oí comentar que se negase a colaborar en acto alguno o a aportar algún escrito allí donde le fuese solicitado, muy al contrario de Camilo José Cela que anunciaba con un cartel en el despacho de su casa junto a las litografías de Úrculo, que no le solicitasen pregones ni prólogos. Ignacio lucía el sombrero tirolés que acostumbraba y debía ser la única persona encorbatada que había ese día en La Foz, complemento obligado en su vestimenta.

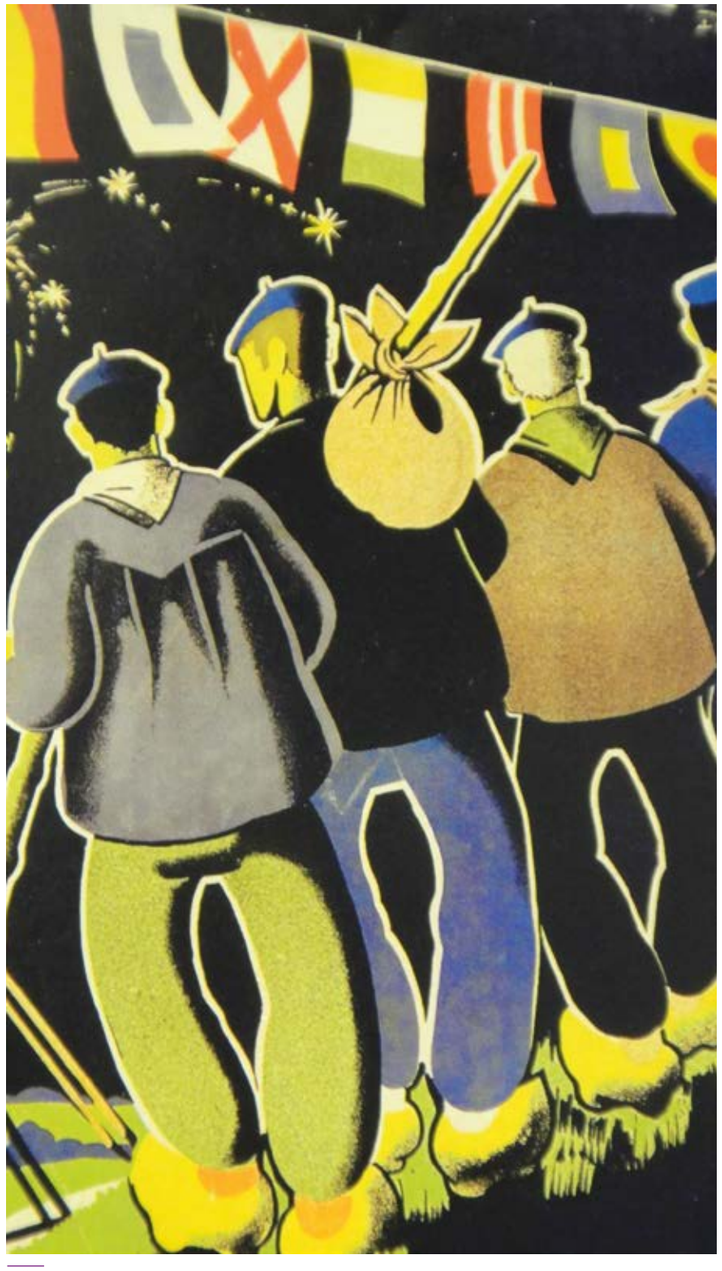
Después de aquel pregón volvimos a solicitar su colaboración para la inauguración del monumento al gochu en Noreña. Estuvo brillante en aquel homenaje al totémico animal de nuestra Villa y esta aplaudida intervención sirvió para que un detractor de su persona, le enviase desde Villaviciosa y a través de La Nueva España unos improperios a sus trabajos literarios. Otra vez cito a Camilo José Cela al respecto: "las cartas al director en los periódicos deberían estar prohibidas. Cualquier pelamangos puede aprovechar esos espacios para insultar al vecino", nos comentó cuando le visitamos en su casa de Fontanar en Guadalajara.

En otra ocasión nos fuimos a Potes a participar de las jornadas del Cocido del Camino de Santiago. Allí, ante numerosa concurrencia leyó una magistral lección sobre las características del cocido lebaniego y sus ingredientes-. Además de estas intervenciones citadas en actos en Noreña, el recordado José Ignacio dedicó a través de sus colaboraciones en LNE, en el libro de las fiestas locales, en nuestra revista El Sabadiego, muchos textos a la industria chacinera; a los legendarios zapateros de Noreña donde llegó a decir que Belarmino, de la novela Belarmino y Apolonio de Ramón Pérez de Ayala era el zapatero más popular de la literatura española. Si de ferrocarriles hablamos, relató en uno de sus últimos trabajos, la relación de Pérez de Ayala y el ferrocarril, con el Raposín vendiendo periódicos camino de Cenciella desde la estación ubicada en El Berrón. Reportajes a Pilarín Junquera y a su esposo Joaquín Fernández, de la entonces confitería Alicia antes de la reforma, relatando las tertulias que allí había, llamándole especialmente la atención el paisanaje que se reunía en torno a un juego de cartas o de parchís encabezados por el ex alcalde Aurelio Quirós a quien Ignacio le guardaba especial simpatía. José Ignacio tenía su ruta noreñense de camino hacia Oviedo –él vivía en Sevares- o de regreso de la capital. El paso por Noreña era obligado, bien a cortarse el pelo en Miguel Angel, a visitar a Pilarín en su establecimiento, a comer unos callos en Letual o en Casa El Sastre, su lugar de comidas preferido. En cierta ocasión, tras cenar en esta casa regentada por los hermanos Antón y al salir del comedor, José Ignacio fue increpado por unos comensales nacionaliegos. Se volvió hacia ellos, les explicó las razones de aquel comentario hecho en la prensa y que no agradó a los asturianistas de aquel tiempo, terminando estos la cena entre pregunta va y pregunta viene en un cordial ambiente y entre risas por ambas partes. Y ya que hablamos de callos, nuestro personaje fue invitado a dar el pregón a las jornadas callófilas noreñenses coincidentes con el puente festivo de la Constitución en el mes de diciembre. Los definió como a él le gustaban y que eran los que comía habitualmente en Noreña: pequeñinos, pegajosos y picantes. Los de la cuarta "p" de pulcros se les supone.

El acto que mas resonancia tuvo fue cuando lo invitamos a un coloquio en el Hotel Cristina junto al director de cine José Luis Garci que había terminado el rodaje en Noreña de la película "Luz de Domingo" y que fue la última cinta rodada por el gran actor Alfredo Landa. De testigo de lo que allí sucedería estaba Luis María Delgado director de cine jubilado que vivía en Celorio donde falleció en el año 2007. Con el salón a rebosar ambos personajes se tantearon unos minutos y pronto encontraron el camino de alegrar y agradar a la numerosa concurrencia. Garci no conocía a José Ignacio, pero a las primeras de cambio y ante una de sus respuestas, movió la cabeza con un gesto que vaticinaba la calidad del contrario en aquel coloquio, que contrario no hubo, pues estuvieron más de hora y media en un ambiente lleno de cordialidad y de buen saber de cine que fue lo que demostraron ambos personajes.

Asturias Festiva

El rincón del sibarita
Barcelona



Con la llegada de la primavera, las fiestas en el Principado se van sucediendo para dar paso a las romerías de cada pueblo y del santo patrón. Citas festivas, de encuentro familiar, amistoso y donde no puede faltar diversión.

En el viejo condado episcopal de Noreña, el municipio más diminuto de Asturias con apenas 6 km. cuadrados, que presume de ser la Capital Gastronómica del Principado, se vuelca en torno al 25 de abril en honrar al evangelista San Marcos, patrono de la industria cárnica local que impera desde comienzos del s.XX en esta villa tan asturiana, la "mas asturiana de las villas" decía Vital Aza.

De la organización se encarga desde hace casi treinta años la asociación denominada Caballeros de la Orden del Sabadiego, creada en el año 1988 para fomentar la cultura noreñense, potenciar su industria cárnica y chacinera, no olvidar sus fiestas y homenajear a sus gentes.

Coincide esta celebración con el Capitulo bianual de la Orden, participando en el mismo cofradías gastronómicas de media España pertenecientes a FECOES, la federación que nos ampara en España, y CEUCO que nos une y reúne en Europa, cada una de ellas representando los productos típicos de sus lugares de origen. En esta pasara edición hicieron su presencia los miembros de la cofradía del Esparrago de Navarra; de los vinos de Utiel-Requena; de los aceites cordobeses de Baena; representantes de la cada vez más cotizada anchoa de Santoña; los representantes de los quesucos de Cantabria; de los vinos y las viandas de Castilla y León con sede en Valladolid, Amigos de la Capa de Aranda de Duero, sin olvidar a las asturianas de Doña Gontrodo, a los Amigos de los Nabos de Morcín, a los profesionales hosteleros del Desarme

ovetense, los defensores del queso de Gamonedo, los cofrades del Colesterol, los Amigos de Les Fabes de Villaviciosa, del Arroz con leche de Cabranes, los Amigos del los quesos del Principado y como no, los dinámicos cofrades con claro sabor marinero del Oriciu con sede en Gijón.

Vistosos uniformes que identifican a cada cofradía; misa con ofrenda al santo y cantada por las impresionantes y bien conjuntadas voces del Orfeón Condal, que al final de su actuación con el Aleluya de Händel una vez terminada la misa, hicieron retumbar los aplausos de los asistentes. No era para menos.

Tras la Banda de Gaitas "Ciudad de Oviedo" con más de medio centenar de gaiteros, tamboriteros, acordeonistas, etc. el desfile hasta el centenario kiosco de la música donde se fueron sucediendo las semblanzas de quienes tras el juramento o promesa, pasarían a formar parte honorifica de esta Orden, la más galardonada de España.

Comenzó el protocolario acto con la entrega de la escultura "La Chacinera " a Isabel San Sebastián como destinataria del Premio Nacional de Periodismo "Condado de Noreña", figura en bronce que ya poseen Tico Medina; Mario de Abajo Blanco (+) Luis del Olmo, Marta Robles, Concha García Campoy (+) Antonio Mingote (+) José Carlos Capel, Lorenzo Díaz, Cristino Álvarez Herrera, José Manuel Vilabella, María Jesús Gil de Antuñano; Luis Antonio Alías; José Antonio Fidalgo, Luis Bada y un largo etc. de escritores y periodistas.

Semblanza para el exministro José Luis Corcuera, personaje cercano que disfrutó entre tantos abrazos y buenas palabras de los vecinos de Noreña; las mismas muestras de cariño para el joven cocinero de TVE. Sergio Fernández derrochando simpatía; muchos aplausos para el humorista Julio Rey que selló la paz de sus "desencuentros humorísticos" con el citado ex ministro del Interior. El cineasta Julio de la Fuente haciendo de tripas corazón tras pasar una importante indisposición y buscando fuerzas para decir ¡Si juro!

Esta fiesta de San Marcos, considerada la primera de Asturias como de Interés Gastronómico Regional, es conocida popularmente como del Picadillo (producto base del chorizo antes de embutir) y del Sabadiego, producto rescatado del baúl de los olvidos en 1988 por la Orden que puso su nombre, y cuyo exquisito sabor, ha obligado a cambiar su definición en el diccionario de la RAE, gracias a la petición del ilustre Académico Antonio Mingote, apoyada unánimemente por el resto de componentes de la Academia.

Ambiente en la calle. Corre la sidrina que –nobleza obliga- siempre es compartida, escanciada con arte que rompiendo al borde del fino vaso, hace rezumar olor a manzana y a la tierrina, tomada en pequeños "culinos" siempre en buena compañía, pues su invitación es símbolo amistoso que contagia alegría y en Noreña, que presume de hospitalaria y eso se nota, lo nota el forastero en los establecimientos de comidas, en los propios hoteles de la familia Cabeza veteranos colaboradores del evento; se nota en la propia calle o con los vecinos de mesa en las terrazas. Huele a picadillo, que los vascos llaman birika, los gallegos zorza y los castellano-leoneses chichas. Se nota calidez en el ambiente. El popular actor Pepe Ruíz, asiduo al encuentro, no se cansa de posar para fotos selfie. Todos disfrutan de todos. Invitados y vecinos. Jóvenes y menos jóvenes. Están de fiesta, y este pueblo trabajador -donde la mujer fue pionera en laborar en las entonces pujantes fábricas- siempre caracterizó esta Villa Condal, por lo tanto, también necesita del descanso y del disfrute festivo, tal y como aconsejó el pregonero, Pablo Antonio Hernández, alcalde del pueblo hermano, serrano y salmantino de Candelario con tantas similitudes con la industria chacinera y que incluso, según cuenta la historia, fue enclave fundado por pastores asturianos transhumantes en tiempos de la Reconquista.

Solamente me queda decirles -si es que han aguantado hasta aquí- que están invitados para la próxima celebración. Les esperamos en la Noreña Chacinera, Gastronómica y Hospitalaria.

Pregón en Noreña 2016

Pablo Antonio Hernández
Alcalde de la Villa Candelaria
23 de Abril de 2016

Señora alcaldesa, Dña. Amparo Antuña. Sr. Presidente de la Orden del Sabadiego, D. Luis Miguel Suárez. Chacinero Mayor, D. Aurelio Cuesta. Amigos asturianos. Amigos noreñenses:

No pueden imaginarse el susto tan grande que me llevé cuando estando en mi despacho en el ayuntamiento de Candelario, recibo la invitación para estar hoy en esta Villa de Noreña pregonando las fiestas del Picadillo y del Sabadiego, de las chichas y del chorizo de bofe, que decimos en nuestra tierra castellana….

Y el susto me vino porque el nombre de Noreña dice mucho en Candelario y desde hace mucho tiempo. Desde cuando unos jóvenes que daban vida a la Orden del Sabadiego aparecieron en nuestra Villa derrochando alegría, amistad y mucha elegancia portando capa española y un curiosísimo gorro.

Indagando por curiosidades de juventud del motivo de aquellas visitas, la entonces alcaldesa Carmen Esteban Fonseca, dicho sea de paso me envía abrazos para todos, me contaba que Candelario había sido fundado por pastores asturianos, por vaqueros que se dedicaban a la trashumancia en tiempos de la Reconquista, logrando asentarse en tan bello lugar serrano, donde aún perviven muchos apellidos coincidentes con los que aquí hay. Tenemos en Candelario el gentilicio de coritos y los diccionarios utilizan la misma palabra para definir así a los asturianos y más concretamente a los vecinos de Cué en el oriente.

Más recientemente, a primeros de los años noventa del siglo pasado, recuerdo el pregón en las fiestas de Santa Ana del fundador de la Orden, en nuestra Plaza del Solano, donde la peña festiva a la cual yo pertenecía- alborotadores que éramos- nos callamos lo justo para oír la palabra del asturiano, portavoz de unos amigos que todos conocían. Muestra de ellos son los dibujos y carteles de Noreña repartidos por todos los bares de nuestro pueblo con imágenes de los Caballeros o imágenes de esta Villa Condal que tanta gana tenía de conocer, tras oír hablar mucho de ella.

Luego tenemos –junto a la Ermita de Humilladero- el monumento en piedra del "pegoyu" de un hórreo centenario que los citados caballeros nos donaron en recuerdo de aquellos vaqueros citados de nuestros ancestros y que ahora sirve además para recordar la amistad de ambos pueblos, con el denominador común de la chacinería y del paisaje montañoso que da vida a ambos municipios. Y gustan de verlo, y así lo comentan, cuantos paisanos vuestros nos visitan que son muchos: un trozo de piedra representativo del paisaje astur más auténtico, trasplantado al pueblo serrano.

De Candelario fue el Tío Rico, inmortalizado por Bayeu, cuyo cartón para tapiz se encuentra en El Escorial y que, en tiempos de Carlos IV, fue embajador natural de Candelario, y sin duda alguna y actualmente, el personaje más popular de la chacinería española. Y repasando datos de las revistas de El Sabadiego, curiosamente me encuentro que la reproducción de ese tapiz que os comento, figura representado en cerámica en la fachada de la fábrica de embutidos más antigua de Noreña que se llama La Luz y cuyas latas de chorizos llevaban la citada imagen con la marca "El Choricero de Goya".

Son curiosidades, coincidencias de ambos pueblos. Y aún tengo otra curiosidad que contaros. A principios de semana me encontré en la calle junto al Ayuntamiento, concretamente en la Cuesta de la Romana, con uno de los fabricantes de embutidos candelarienses más populares y antiguos: Juan García, quien siendo conocedor de que veníamos a esta tierra norteña, me recordó como hace casi 80 años, su padre y fundador de la marca, había estado en Noreña aprendiendo a enlatar chorizos, cerrándolas herméticamente con estaño.

Y celebro que esos contactos se mantengan con otras características, y con ellos la amistad entre los pueblos. Sirva como muestra la invitación para que esté hoy aquí, sacudiéndome el susto por la responsabilidad de venir a pregonar la fiesta en esta tierra peregrina, hospitalaria y cargada de historia desde los comienzos del Principado de Asturias.

Me consta el interés que la Banda de Música de Noreña tiene por visitarnos y nos volcaremos en todo lo que esté a nuestro alcance, para hacer posible esa visita que aunará más esa amistad que demostramos tener.

Invitación que hago pública y extensiva a cuantos colectivos o amigos nos deseen conocer. Seguramente hallarán muchas más coincidencias que las citadas, y que tengan la seguridad de que conocerán un pueblo distinto, catalogado entre los más bonitos de España. Y perteneciente a la Asociación de los pueblos más bonitos de España, en la que también están integrados dos municipios asturianos: Llastres y Torazu.

Para ir terminando, mi felicitación a Don Aurelio Cuesta, Chacinero Mayor de este Condado arzobispal en este año. Gracias a él y a otros grandes especialistas que lograron situar los embutidos de Noreña en el mapa de las preferencias culinarias.

Y mil gracias a Noreña y a todos sus vecinos. Gracias de nuevo a los miembros de la Orden del Sabadiego y al Ayuntamiento de Noreña por todos estos años compartiendo y trabajando la amistad: Disfrutad de la fiesta en estos tiempos de crisis y más crisis; de guerras y más guerras, y defendamos los chorizos-chorizos de Noreña y de Candelario, y dejemos aparte los otros…

Estoy deseando probar el picadillo y, cómo no, conocer la humildad del sabadiego que estos noreñenses tradicionalistas de capa y montera terminarán poniendo en los altares junto a San Antón y su bendito cerdo.

Quiero disfrutar de vuestro ambiente y de vuestra hospitalidad reconocida. Quiero ser uno de los vuestros, y recordar siempre, que allá, en la Ruta de la Plata que marcaron los romanos, hay un pueblo hermano que os recuerda, que os quiere y que os espera.

Dejadme decir
¡¡¡ VIVA NOREÑA!!!
Y
¡¡¡VIVA CANDELARIO!!!
Y que el patrón
San Marcos nos
bendiga a todos.

Miguel A. Fuente Calleja

Camilo José Cela y Noreña
Con motivo del centenario de su nacimiento

Estábamos a comienzos del año 1994 cuando comenzamos a escribir a con Don Camilo José Cela con el fin de ofrecerle el nombramiento de Caballero de Mérito de nuestra Orden, contestando semanas después con una atenta carta en un sobre con sus iniciales bajo el logotipo de Cartero Honorífico.

Don Camilo aceptaba agradecido la propuesta del nombramiento y quedamos en concretar la fecha idónea para llevarlo a cabo, lo que se llevaría a cabo el día 6 de marzo del mismo año en la entonces su casa de Fontanar en Guadalajara, pero antes de llegar a esa fecha, se desencadenó un tormenta de opiniones en contra del escritor que tuvo su repercusión en Asturias, todo fomentado por comentar en su habitual sección "El Color de la Mañana" en el diario ABC que él, Don Camilo, creía de niño que las gallinas tenían que ser asturianas porque eran asustadizas y con estas características no podían ser gallegas. Se armó la de Dios. Cartas con insultos al ya entonces Premio Nobel en la prensa regional; las cartas al director de los diferentes periódicos se multiplicaban a diario con este asunto; recuerdo el chiste de Neto en La Voz donde aparecían sendas alfombras en busca de Don Camilo, una desde Noreña y otra con tachuelas desde Mieres donde - ¡asómbrense! había sido declarado "persona non grata" por la corporación mierense por opinar de lo que él creía de niño, cuando aquí, en Asturias, no habrá pueblo donde de críos decíamos gallego el último, no seas gallina, etc. Pocos problemas debíamos de tener cuando se dedicó tanto tiempo a este caso.

Y como les parecía poco el comentario en debate, se le añadió a la marea de opiniones, lo ya sobradamente comentado de que "la Virgen de Covadonga si ye pequeñina y galana que se joda…que había aparecido en Cuadernos del Norte, así que con este bagaje, aprovechando un viaje que teníamos programado para participar en las jornadas de la Matanza en Burgo de Osma decidimos visitarle en su finca de Fontanar, estando previsto que todos cuantos participábamos del viaje fuésemos recibidos por Don Camilo. El coincidir con una carrera ciclista y sus consiguientes retrasos en el tráfico, decidimos desplazarnos una representación en el vehículo particular de Carmen Esteban Fonseca, alcaldesa de Candelario que nos acompañaba. Pronto dimos con la finca custodiada por un guarda de seguridad que nos facilitó el acceso. Caminando por el exterior hacia el despacho del escritor, pudimos apreciar el monumento al

"Cipote de Archidona" como de unos cinco o seis metros, y por una puerta en la zona sur del chalet con una gran cristalera, entramos en la casa y allí estaba esperándonos Don Camilo José Cela elegantemente vestido con una chaqueta austriaca, corbata y pantalón gris.

Le comentamos lo del atasco con la carrera ciclista y comenzamos trasladándole nuestra gratitud por la atención de recibirnos y por aceptar el nombramiento. Hablamos del sabadiego, hablamos de Noreña y por supuesto de todo cuanto acontecía en contra de su persona en Asturias.

-La culpa es de las cartas al Director. Cualquier mequetrefe que se lo proponga puede aprovechar esa sección periodística para poner verde a cualquier ciudadano. ¿En qué cabeza cabe que yo pueda meterme con los asturianos? No se quiso entender mi opinión infantil como tampoco se quiso entender que yo no había sido el autor de la frase contra la "Santina" de Covadonga. Es de sobradamente sabido quien la soltó estando yo presente, pero claro, es más fácil envainársela a Camilo que lo único que hizo fue comentar el hecho en los Cuadernos del Norte.

Pascual, el perro yorkshitre de Marina Castaño con lazada rosa en la cabeza pretendía juguetear con el escritor pero solamente recibió un leve manotazo para que nos dejase en paz ya que al parecer era un poco pelmazo.

Nos invitó a café; a la alcaldesa de Candelario le preguntó si continuaban funcionando las regaderas que cruzan su pueblo y con su habitual sorna nos preguntó si lo de ser "persona non grata" significaba que no podría pisar suelo mierense…

*De regreso a casa las críticas no cesaban, el entonces alcalde Aurelio Quirós comentó en la prensa que si Don Camino aceptaba la invitación y acudía a visitarnos, sería bien recibido, lo que provocó vulgares comentarios pueblerinos de que sería recibido con tomates. Lógicamente no vino a Noreña –eso que perdimos- y nos recibió en el mes de noviembre en el hotel de La Reconquista con motivo de la entrega de los galardones "Príncipe de Asturias", donde una vez más nos demostró su exquisita educación, exagerada buena educación diría yo que ya nos había mostrado en Fontanar. Comprendo que conociendo sus intervenciones en entrevistas televisivas cuesta entender la afabilidad y buenos modales que ofrecía Don Camilo en persona pero no tengan n*inguna duda que así era.

Se nos fue un amigo

Sabino González
Presidente de la Federación Asturiana de Cofradías Enogastronómicas. FECOASTUR

Armando Álvarez Palacio. El pasado 22 de enero de 2017 falleció en Oviedo, su querida ciudad, nuestro gran amigo Armado Álvarez Palacio.

Ligado de por vida al deporte del patinaje a través de su querido Club Patín La Cibeles y al mundo de las cofradías enogastronómicas, de las que sin duda alguna ha sido su mejor representante y divulgador, ayudando desinteresadamente a la puesta en marcha de muchas de ellas así como a la creación de las federaciones nacionales "FECOGA"(1980) y "FECOES"(2001) y en especial a la fundación de la Federación Asturiana de Cofradías Enogastronómicas "FECOASTUR" el 27 de abril de 2013 y de la que fue nombrado Presidente de Honor en un acto celebrado durante un capítulo de la Cofradía de Amigos del Queso Gamoneu celebrado en Covadonga.

Cofrade de Honor de una larga lista de cofradías, tanto nacionales como internacionales; embajador del Consejo Europeo de Cofradías CEUCO, era habitual verle en compañía de su esposa, María Luisa Llavona en casi todos los capítulos que se celebraban tanto en territorio nacional como en el extranjero.

Desde aquí nos sumamos a la petición que la Asociación de Amigos del Cibeles ha efectuado al Alcalde del Ayuntamiento de Oviedo para que su nombre figure en el callejero de su ciudad del alma, por haber sido un carbayón irrepetible, un referente ciudadano y un gran paisano. Descanse en paz.

Amor por Candelario

Miguel A. Fuente Calleja
Choricero Mayor 2017

Fue en 1973 cuando tuve la oportunidad de conocer esta preciosa Villa salmantina de Candelario. Tanto había oído hablar de este enclave colgado en la ladera de la sierra de Gredos y de su fundación por pastores asturianos, que aprovechando un viaje por la Ruta de la Plata, nos desviamos en Béjar a conocer in situ el lugar elegido como asentamiento por los vaqueros en tiempos de la Reconquista.

Ascendimos la empinada calle Mayor y la "enchirrada" cuesta de la Iglesia que decía Unamuno, incluso vimos a Petra, cocinera de banquetes y la última mujer en utilizar el traje de candelaria a diario. Vestía con serenero verde en el manteo de su traje regional junto al jubón, el mandil, la faltriquera o el mantón y el característico moño de picaporte.

Muchos años después, entablamos amistad con la entonces alcaldesa, mi querida Carmen Esteban Fonseca, me invitó varias veces a la Noble Villa e incluso ejercí de pregonero para las fiestas de Santa Ana en 1994, así que las visitas se sucedieron y fui enamorándome de tan hospitalario pueblo y en cuanto paso un tiempo sin visitarlo, ya lo echo en falta. Necesitaba volver, dormir en uno de los hoteles cercanos a la calle Mayor, donde discurren las regaderas, alimentadas por las once fuentes que hay en el pueblo, como la de Ánimas, la Romana que nace bajo los cimientos del ayuntamiento; la de Perales, la de la Hormiga o la de la Cruz de Piedra, todas ellas bien dibujadas por la mano del gran artista y amigo Jacinto Sánchez Bayo. El discurrir del agua por las regaderas hace de efecto relajante, así me lo comentó Don Camilo José Cela con Carmen y su esposo de testigos. Aseguraba el genial escritor que el "clemente, el próximo, el acompañador contrapunto del agua de las regaderas, deleitosamente, atiende al tímido sonsonete, que hace brotar una inmensa paz cerca del corazón".

Conocí Candelario en primavera en verano y en invierno. Me falta visitarlo con el color del otoño que tan maravillosamente plasmó el pintor asturiano Darío de Regoyos. En esa ocasión subiré hasta la plataforma y espero tener la suerte de ver la puesta del sol y disfrutar con los ocres que ofrece el paisaje lleno de castaños; contemplar el horizonte que dibuja la Peña de Francia y los pueblos repartidos por lo que aparenta la llanura charra. Quiero degustar nuevamente el hornazo, las patatas "volteás" y por supuesto el calderillo al aire libre, -tal y como lo hacían los pastores trashumantes- y que ofrecéis a los amigos, así que además de su sabor a guiso con laurel, está el sabor de la compañía que es el mejor de todos los sabores. Hoy habrá pastores tristes al ver como se quedó la sierra tras las voluntades de los pirómanos, ya que alguna vez soñé el ver hogueras repartidas por la sierra pero con otra finalidad.

Vinos de Turuñuelo de la Sierra de Francia, chorizo de Candelario que popularizó el rey Carlos IV gracias a los elaborados por el Tío Rico, personaje retratado por Bayeu y que representa al choricero más popular de toda España y de la historia de la chacinería, por eso en Noreña, fue la imagen de la primera gran industria chacinera a comienzos del siglo XX, El Tio Rico de quien dicen las crónicas que era tan rico que en su casa "ataban los perros con longaniza" según lo representó formidablemente bien, nuestro Caballero Alfredo Landa que en paz descanse.

Cuando nos acercamos a la garganta del río Cuerpo de Hombre y desde el puente de piedra que lo cruza en zig-zag, suenan las aguas procedentes de las regaderas, y con tristeza pensamos como servían para lavar la lana y mover las muelas de los molinos hoy en desuso, pero las once fuentes siguen manando agua, alimentando las regaderas y por supuesto el río, del que cuentan que lo cita García Márquez en una de sus novelas y es coincidente lo que también cita el escritor colombiano, que en primavera llovían sobre el río las candelas, flores de los castaños que dieron nombre a tan bonito pueblo.

Para terminar, querido alcalde, queridas ex alcaldesas Carmen y Ana, queridos concejales, muchas gracias por este nombramiento a la Orden del Sabadiego que recibo en calidad de presidente fundador, con orgullo, con honor y con mucha satisfacción. Considerarme uno de los vuestros.

Gracias asimismo a mi alcaldesa, Amparo Antuña y su vicealcaldesa Ana González que quisieron ser partícipes de este acto y de reconocimiento a una asociación cultural en este pueblo, en esta villa maravillosa.

ALMACENES LELO

Calle Cabañas, 33
Tel. 985 74 03 16
33180 Noreña

almacenes.lelo@fade.es

Calle Soledad, 42
Tel. 985 72 07 34
33510 Pola de siero

Cachopo Asturiano

M.A.F.C.

Son muchos años que lo venimos viendo en las cartas de los restaurantes y hace unos días creo que fue el estrellas Nacho Manzano quien lo presentó en algún canal cocineril de la televisión a nivel nacional. Pero del origen no se sabe mucho, pero como hay gente curiosa que lo guarda todo, en este caso que lo apuntó todo, nos encontramos que la invención del cachopo fue en el primitivo restaurante Pelayo cuando ni siquiera se llamaba Pelayo y ni siquiera era restaurante, pues sería más bien casa de comidas sin afrancesar.

Y fue un amigo mío ya fallecido, el escritor Luis Arrones Peón quien en sus artículos en La Voz de Asturias en el año 1973, textos recopilados en un libro que editó el ayuntamiento de Oviedo bajo el titulo Historia y anécdota de la hostelería del viejo Oviedo, donde nos pone en la pista de la elaboradora del primer cachopo del que tenemos datos.

En el año 1953 el bar que había sido conocido como Casa El Rey cambió de dueño pero no de personal y una señora de nombre Olvido que trabajaba como camarera en ese establecimiento de la calle Pelayo y cuya casa tomó precisamente el nombre de la calle, pasó del servicio de mesas a cocinera. Y Olvidín, como así la llamaban los clientes, fue la creadora de dos platos que no tardaron en adquirir justa fama: las manos de cerdo rebozadas y el cachopu de jamón y queso rebozado con pan rayao, algo parecido pero mucho más contundente que el afamado Cordón Bleu francés

Y el cachopo o cachopu ahí se quedó establecido para siempre pero inquieto. Fue evolucionando en sabores y en tamaño, habiendo, según parece en los últimos tiempos, una especie competitiva para demostrar quien lo hace mayor, de mayor tamaño quiero decir, habiendo visto ya alguno de más de cuarenta centímetros de longitud, pero lo exagerado no es bueno para nada, claro que esta es mi humilde opinión y de aquel cachopo primitivo de carne de ternera con queso de nata y jamón serrano, ahora lo tenemos relleno con espárragos, champiñones, queso de cabra, de Cabrales, de la Peral, de Pría o de Varé. Con cecina, con confitura de manzana, con pisto de verdura, cebolla crujiente, salsa barbacoa, con salsa de oficios, pimientos, gambas y hasta con salsa de güisqui. ¡Viva la Pepa!

Todo encaja en ese emparedao de carne, que a poder ser será siempre de ternera asturiana, aunque también se pueda encontrar de pechugas de pavo o de carne de cerdo.

Y para darle más realce, por la zona de Avilés unos devotos cachopófagos empedernidos, crearon hace unos años una cofradía gastronómica para rendirle honores y tengo entendido, que hay hasta un concurso para elegir el mejor cachopo en la hostelería regional, pero por favor, que no lo denominen el mejor cachopo del mundo, que suena muy hortera.

Los asturianos –para nuestra desgracia y así nos luce el pelo, incluso teniendo a Ramiro presente- siempre fuimos muy grandones, pero ahora ya no tanto, eso ya queda lejos…

El penúltimo empujón publicitario sobre el cachopo lo soltó hace unos meses el cocinero José Andrés quien aseguró que esta elaboración tan en boga, no dejaba de ser una croqueta grande.

Zapateros

M.A.

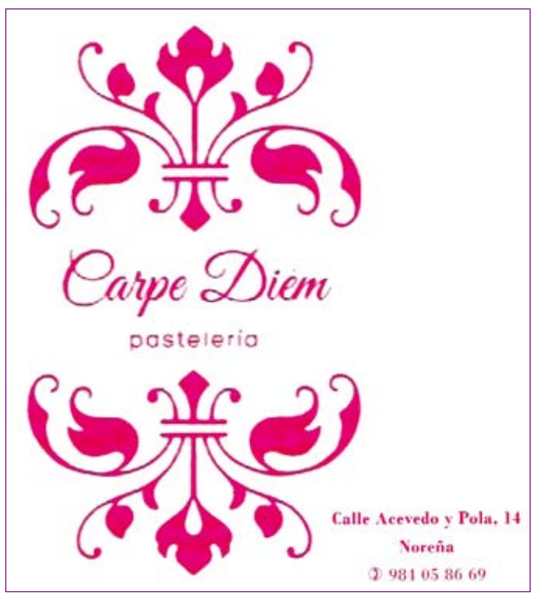
Boceto en barro del escultor Iglesias Luelmo

Fue una profesión que formó gremio artesanal y cofradía, aglutinando familias enteras en torno a un oficio que dio vida, nombre y fama a la Noreña de siglos pasados, pues ya en el s. XVIII vendían sus zapatos "de una cordura a beinte maravedís el punto y no a más" en el lugar destinado para ellos en la esquina de los soportales de la Plazuela del Fontán en dirección a la Casa de Comedias ovetense. Así de bien considerados eran los zapateros de Noreña.

Estos artesanos bajo la protección espiritual de San Crispín, contaban con las bendiciones literarias de Teodoro Cuesta (Un día en Oviedo); de Ramón Pérez de Ayala (Belarmino y Apolonio); o de Armando Palacio Valdés (Novela de un Novelista), y más recientemente José Ignacio Gracia Noriega, quien aseguraba que el citado Belarmino figura que representaba al noreñés "El Campurru", siempre empeñado en demostrar la cuadratura del círculo, era el zapatero más popular de la literatura española. Y algo de había de haber entre zapateros y filósofos, pues Eloy Cuesta "El Mosquitu", cronista oficioso de Noreña, siempre aseguró que bastaba ser zapatero para tener algo de poeta y filosofo, incluso de músico, y así, un sinfín de artistas que conocieron la Noreña del cuero y de los talleres artesanos, donde manejaban leznas, martillos, tijeras, tenazas, escofinas, cocinetas, bigornias y gozaban de merecida fama en todos los mercados asturianos hasta donde llegaban sus fabricados.

El Ilmo. Ayuntamiento de Noreña ha querido con esta placa en bronce del escultor Iglesias Luelmo instalada en esta castiza La Plaza de La Nozalera donde abundaban los talleres zapateriles, recordar una noble profesión desaparecida que tanta fama dio a este pequeño pueblo, según reconoció el rey Carlos III ante el obispo noreñés D. Alonso Marcos de Llanes.

Monumento inaugurado a los veinticinco días andados del mes de octubre de dos mil dieciséis.



Hay callos

T.C.

NOS VEMOS EN NOREÑA

Fue durante muchos años la contraseña de los callófilos asturianos para darse el gustazo de sentarse a comer tan típica elaboración al estilo más tradicional y por ello, el quedar de verse en Noreña para cualquier otro asunto, traía consigo y con toda seguridad el terminar comiendo callos. Fue el plato que superó todas las vicisitudes, incluso en tiempos de escasez, el estraperlo traía callos a la villa condalina, porque la demanda no flojeó ni en los tiempos más difíciles. Callos y a continuación el adobu con patatas fritas, fue durante muchos años el menú obligado, antes de que llegase la modernidad y la abundancia en las cartas de los bares, chigres, tabernas, etc. complicándose con ello las cosas a las guisanderas, que en Noreña siempre hubo que hablar en términos femeninos cuando de cocinas y guisos hablamos.

Volvíme a la posada y al pasar por la tripería, pedí a una de aquellas mujeres y dióme un pedazo de vaca con otras pocas tripas cocidas.

LAZARILLO DE TORMES

Uno recuerda con especial sentimiento cuando siendo un crío de diez años, más o menos, tampoco es momento para rebajarse la edad y lo que les decía, cercana la navidad, me tocó en suerte en casa de los abuelos en Hevia, abrir una lata de callos, blanca, con el perfil litografiado de un cocinero. Con el tiempo me enteré que procedían de una marca gallega de Porriño. El olor que desprendió aquella masa gelatinosa y sólida, me hizo disfrutar de los callos desde aquel mismo momento y para siempre. Claro que luego vienen las decepciones, porque uno quiere probar los callos en cualquier parte y los chascos aparecen enseguida, porque las elaboraciones son distintas, la limpieza también distinta, y uno nunca pudo adaptarse a comerlos con cuchillo y tenedor.

Los callos tienen que ser de confianza, me decían siempre en Noreña y no les faltaba razón, pero con solo olerlos ya se podía saber lo que vendría a continuación. O disfrutarlos o devolverlos al corral, nunca mejor dicho. Ahora la competencia ha aumentado y vemos callos anunciados en muchos sitios con distintos tamaños e influencias y exquisitos, incluso en la misma Noreña donde presumimos de tener estilo propio, son muy distintos de una casa a otra.

Varía el tamaño, varía el color, los añadidos de jamón, adobu o lacón, con más o menos gelatina de las manos de cerdo, morros o patas de vaca, todos repito, distintos, pero siempre sabrosos. Donde si existe unanimidad en cuanto a ingredientes y tamaños es en los preparados para el consumo doméstico, ahí si que hay un estilo noreñense puro, pero eso ocurre con la fabada, con los arroces, y hasta con el cocido de garbanzos.

Cita Vaqueira

Tristán Caleya

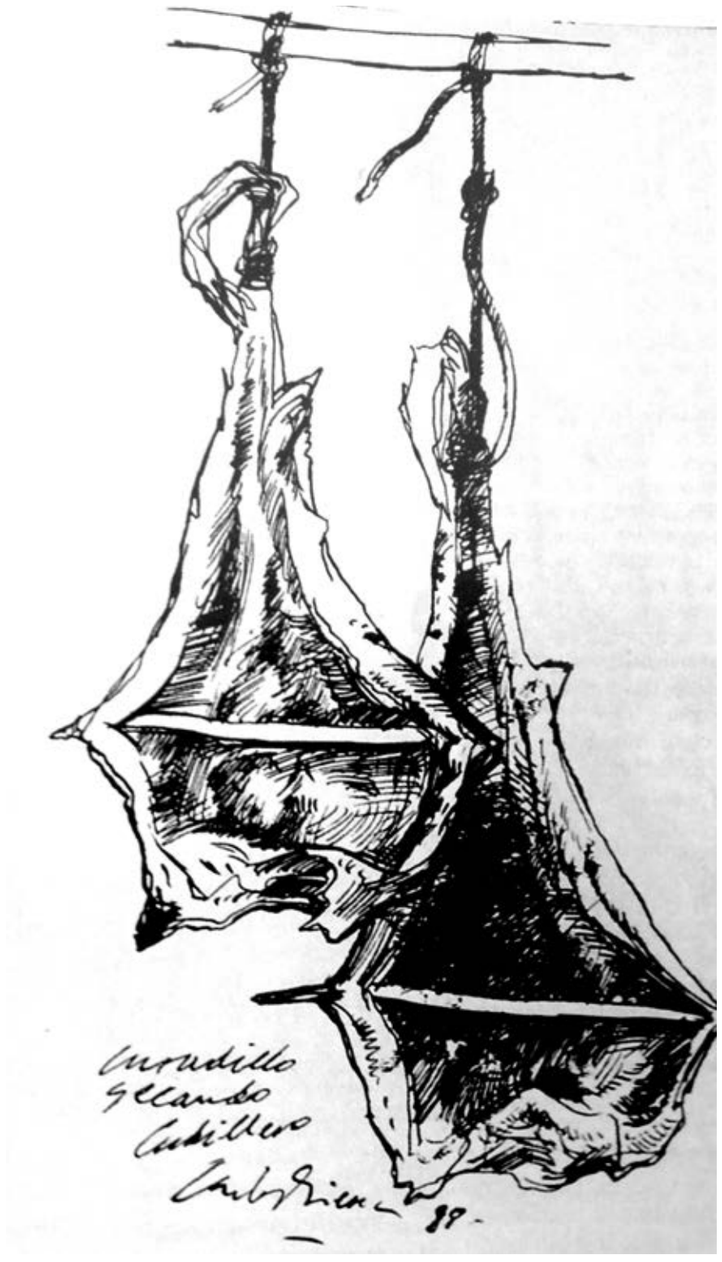
Estuvimos en pleno verano en las brañas de Aristébano, allí donde se juntan los municipios de Valdés y de Tineo, con la climatología adversa durante toda la mañana y donde no cesaban de llegar autobuses principalmente de Gijón. A mal tiempo buena cara, parecían dar a entender los organizadores del 58° Festival Vaqueiro y de la Vaqueirada, con Paulino Lorences de maestro de ceremonias; con el amigo Bueno, con Chema Fernández y tantos otros colaboradores de la Asociación que lo organiza, presidida por Jesús Landeira, todos ellos pendientes de que las cosas saliesen bien, tal y como lo tenían todo organizado, según las directrices de la persona, hoy espíritu que los dirige desde otras alturas más elevadas tras las estrellas, la siempre recordada mantenedora Carminina, que ya va faltando dos años a la cita. Pues todos los organizadores conocedores del paisanaje y también del paisaje, apostaban con seguridad que al mediodía cambiaría la marea del Cantábrico y con ello mejoraría la climatología como así fue, pudiendo comprobar –por fin- la belleza que se divisa desde aquella braña a 572 metros hasta el mar valdesano con el Busindre popular del gaitero Hevia de por medio.

Y entre tanto acto lleno de tipismo y mantenimiento de las costumbres, estaba el almuerzo servido por una empresa de Naraval donde no faltó el jamón cocido, las empanadas de pan de trigo y de maíz rellenas de carne y de bonito, el legendario chosco y las natas de vaqueiro antes de dar paso al café. Entre los invitados para ser nombrados Vaqueiros de Honor había una amplia representación de nuestro pueblo hermano salmantino de Candelario con su dinámico alcalde Pablo Antonio al frente, luciendo –hombres y mujeres- el vistoso y peculiar traje típico que tantas veces plasmó el pintor asturiano Darío de Regoyos.

Pasamos un día para recordar agradablemente entre tantos amigos y tantas muestras de cariño, comentando las vivencias de aquellos pueblos vaqueiros, sus estancias veraniegas en aquellas brañas con tantas leyendas acerca de sus costumbres. Sonó el acordeón, la gaita y los pandeiros, hubo boda con buena dote por más que costase arrancar una sonrisa a la veterana novia y al final, Paulino Lorences, anunció la convocatoria de la próxima edición, que si Carminina no lo evita, será el día 30 de julio del 2017.

El curadillo

Revista El Baluarte
F.C.

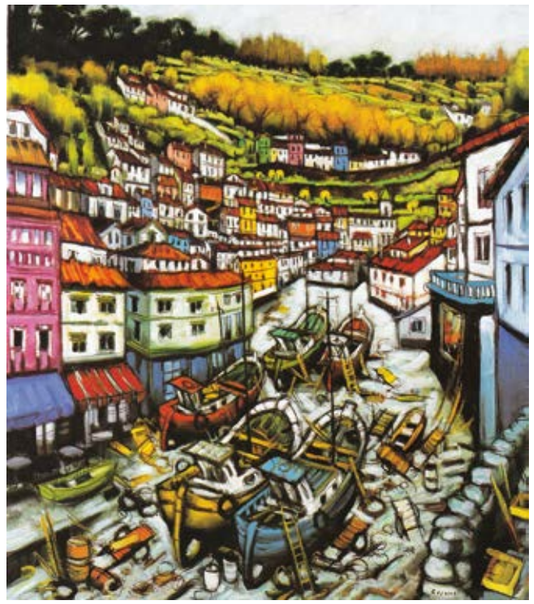


Mucho llama la atención el ver en las ventanas o balcones de Cudillero, esas extrañas cosas colgando que pocos saben exactamente lo que son. Sirven para hacer cualquier comentario más o menos acertado. Sin ir más lejos, el maestro Tico Medina, cuando los vio por primera vez, los denominó como los "calzoncillos del rey Neptuno". Hablamos del curadillo.

Y es que, antiguamente, debía ser muy común el ver esos pescados al sol y al aire en los puertos marítimos del Cantábrico, costumbre quizás prácticamente desaparecida en la actualidad, pues uno nunca tuvo oportunidad de contemplar nada similar en ninguna otra parte, exceptuando lo que sucede en el siempre mágico Cudillero.Y reciben ese nombre precisamente por estar secando o curando al aire libre.

El curadillo es el nombre común que se da al pez una vez secado, y que pueden ser gatas que es el nombre correcto de lo que llamamos lijas, aunque también se pueden conseguir curadillos de las rayas, glayos o tocas, todos ellos de la familia de los escualos.

Las lijas tuvieron su época floreciente hasta comienzos del siglo XX, siendo objetivo primordial de los marineros pixuetos con barcos de altura faenando hasta 15 días en que regresaban con ellas a puerto. La piel usada como esmeril y de ahí quizás su nombre oficioso. Su carne curada sustituía al bacalao e incluso se transportaba hasta localidades castellanas donde contaba con gran aprecio. De su hígado y para fines medicinales se extraía el aceite que sustituía al del bacalao que procedía del norte de Europa según aconsejaba el ilustrado farmacéutico Agustín Bravo, alcalde, escritor polifacético, cronista oficial de Cudillero, cargo que precisamente desempeña desde hace 40 años su biznieto Juan Luis Álvarez del Busto. El aceite, que tenía propiedades medicinales incluso superiores al del hígado de bacalao, llegó incluso a envasarse y exportarse tanto por España como por el extranjero, según cuentan las crónicas de aquel tiempo, porque gozaba, como dije, de una gran aceptación por sus condiciones terapéuticas y portentoso reconstituyente vitamínico; y el resto se utilizaba para obtener el saín para el alumbrado, que por algo a Cudillero le decían la Villa del Saín.



En alguna ocasión, algún comentario escuchamos de comparar al curadillo como al cerdo, pues de ambos animales se aprovechaba todo; y hay quien asegura que el cerdo es la despensa de las familias del campo, el curadillo es la despensa de los marineros que lo reservaban para los tiempos de invernadas –"envernadas" en la villa pixueta- cuando no era posible hacerse a la mar. Incluso Magdalena Alperi lo cita como manjar navideño o para cuando la iglesia señalaba estas fechas como de vigilia.

Con el paso del tiempo, aún podemos contemplar los curadillos al aire y, sin pretenderlo, se han convertido en un emblema de Cudillero, pueblo agradecido a esta especie marina, que quitó muchas hambrunas a las familias de la mar. De ahí aquéllos cantares que dicen:

Muciquinas aldeanas,
si queréis muzu pixuatu,
tenéis que saber guisar
curadillu pa´l iviarnu.

O también:

Siñor cura de Piñera
nun casi más aldianas
que priguntan las pamplonas
cómu si guisa la gata:
aceitorun, vinagrurun
ajo, pimentita y sal,
un cuartu de pimenturun,
dispués meceráslu todu
ya ya la puadis xintar.

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

El tio Avelino

T.T.

Ahora las gaitas y los gaiteros están de moda. Raro debe de ser la familia que no cuenta con un artista soplador y hábil con el punteru. Fraga les dio promoción en Galicia con sus diferentes tomas de posesión presidenciales en el Palacio de Raxoi, en la plaza del Obradoiro formados anunciaban cinco mil y en Asturias les fuimos a la zaga. José Angel Hevia formó bandas y bandonas y las contagió, dicen, con la música celta. Y colocó sus floreos en las listas de súper-éxitos.

De crío, recuerdo al gaitero de Limanes porque fue el más fotografiado en las tarjetas postales; también a los Quirotelvos de Castropol encabezando la procesión del Eccehomo; la seriedad de José Remis Ovalle que era el Gaitero Mayor de España y por supuesto al sexteto Los Carbayones de Oviedo, sin olvidar a Luís de Arnizo en los concursos radiofónicos y a Silvino Argüelles en cualquier celebración en nuestro pueblo de Hevia.

Pero antes, muchos años antes, recuerdo ver tocar a mi tío Avelino, -hermano del abuelo Jesús- en una fiesta del Corpus. Tras la misa y procesión hasta el crucero, se puso a tocar la gaita debajo del texu que al lado este de la iglesia de Hevia bautizaron con el nombre del Mocayal y donde María la Santa vendía pasteles, esponjaos y perdones. Quizás, ni siquiera supiese en aquellos años infantiles que era tío mío y todo porque las relaciones con el resto de mi familia –que era la suya- no existían, pero era mi tío, hermano de Lourdes, de Tristán y de otros que se perdieron por la Argentina y por Cuba, todos ellos nietos del maestro de Santamarina y es que la sangre llama.

Y miren por donde, mi tío que en aquellos años era soltero ya que se casó de muy mayor, había comentado con sus amistades devolver al tronco familiar sus bienes heredados de la familia de Llanciella, se murió hace mas de treinta años y no me dejó en herencia ni su triste gaita, y digo triste porque nunca más la tocó el tío Avelino. Pero como uno no es rencoroso y le tenía cierto afecto, le recuerdo con cariño, cuando escucho el sonido dulce de la gaita de Guti, del Pravianu o de Chufi. Y además, puedo presumir ante mis amigos de que tuve un tío gaitero al igual que hace mi amigo Vilabella, que siempre cuenta que su abuelo Dositeo -que debía ser gallego de la marina lucense, lo cual no es cualquier cosa- tocaba el violín, y a mi me parece muy bien, incluso admirable, pero yo también tuve un tío gaitero como ya queda dicho y otros en América, pero a estos últimos no les conocí por lo que no puedo presumir de ello, al no ver nuestro apellido en las grandes, medianas e incluso pequeñas aventuras o negocios de los que uno se entera que existen por Internet, que es la magia de nuestro tiempo, y lo que es más triste, nunca supe nada de ellos. Pero a mi tío Avelino lo traté, no con conversaciones que ya sería mucho pedir, pero nos saludábamos y en una ocasión incluso le pregunté si había visto a mi abuelo y que me lo buscase. Cosas de críos, es cierto, porque nunca lo buscó, al menos para satisfacerme a mí que tenía en el abuelo Jesús a uno de mis seres mas queridos. También sé que me apreciaba, pero como era muy suyo, nunca intimidamos aunque lo llamase tío, además, le quitábamos las ciruelas de su finca cuando sabíamos que iba a la hierba a los Payarones. Y ya ven. Uno se queda huérfano del tío Avelino y sin una gaita que soplar, y menos mal, porque lo mío, como fue una afición tardía, no me agradaría que nadie me refrescase con el dicho vulgar de que después de vieyu, gaiteru. Pero décadas después de irse de este mundo, le sigo recordando cuando escucho una gaita sonar.

Mario de abajo 1923 - 2006

Alfredo Amestoy

En su recuerdo

Aunque nacido en Burgos, Mario de Abajo Blanco llevaba más de setenta años en Madrid .Las fiestas de San Isidro se quedan sin uno de sus más activos impulsores. Al frente de las Relaciones Públicas en el Sindicato de la Vid, introdujo el vino en Madrid en las celebraciones de la Villa Y Corte.

También desfiles de la moda y el vino con las reinas de las denominaciones de origen en el Parque del Retiro con los mejores modistos de la Alta Costura. Y concursos de catas de vino en los que participaban representantes de todas las regiones de España y donde Cataluña triunfaba, año tras año, con el mejor de todos los vinos, Juan Font de Vilafranca del Penedés. Fiestas isidriles en el viejo Madrid con Doña Petra la propietaria del célebre Mesón del Segoviano, con personajes de la Cava Baja como Lucio. En algún San Isidro, Mario llegó a cocinar rabo de toro con el torero Marcial Lalanda, el más grande.

Contribuyó no sólo a la promoción de Segovia, sino a la revelación de un joven sommelier que tenía Cándido y que Amestoy llevó a T.V.E. Aquel José María es hoy el famoso restaurador autor de uno de los vinos más prestigiosos de España.

Mario de Abajo organizaba actos para promocionar el vino con personalidades como Andrés Segovia; el Conde de los Andes, José Luis Ruiz Solaguren, etc.

Mario no solo fue un magnifico rapsoda, sino un buen poeta que emuló el verso de Omar Cayan, llevaba a los alumnos de la Escuela de la Vid a conocer a Pedro Chicote o a Miguel Torres o a Perico López Heredia, sin olvidarse de los jóvenes como el extremeño Alfonso Schlegel.

Pasó la vida entre musas y mesas. Pero siempre comió y bebió con gran moderación. Le conocí joven y delgado como un faquir, o Mejor como un cartujo de Miraflores. Cuando se muere a los 93 años como Mario, se ha tenido tiempo para musas, para mesas…y para misas. Para todo.

Primer Premio Nacional de Periodismo "Condado de Noreña"

Clínica Vigil

N.R.S.: C.2.4./5746

NUEVA APERTURA

POLICLÍNICA

AREA ODONTOLÓGICA

Dr. IGNACIO FERNÁNDEZ-VIGIL
Colegiado N.º 33000842

Dra. RAQUEL BAUTISTA AVILERO
Colegiado N.º 33001388

Dra. CARLA FERNÁNDEZ FERNÁNDEZ
Colegiado N.º 33001598

RADIODIAGNÓSTICO SCANNER 3D
CIRUGÍA GUIADA POR ORDENADOR
IMPLANTES DENTALES
TRATAMIENTOS CON LÁSER
CIRUGÍA ORAL
ORTODONCIA NIÑOS Y ADULTOS
ORTODONCIA INVISIBLE
ESTÉTICA DENTAL Y BLANQUEAMIENTOS
ENDODONCIA ROTATORIA Y REHABILITACIÓN CON PRÓTESIS
PERIODONCIA (TRATAMIENTO DE LAS ENCÍAS)
PROBLEMAS DE OCLUSIÓN Y MASTICACIÓN
SEDACIÓN CONSCIENTE

HORARIO:
Mañanas: *de 10:30 a 14:00 h.*
Tardes: *de 16:30 a 20:00 h.*

AREA MÉDICA

MEDICINA ESTÉTICA VASCULAR Y NUTRICIÓN
Dra. ANA HOSPIDO MASIP
Colegiado N.º 282857562

TRAUMATOLOGÍA
Dr. JOSÉ RAMÓN VARELA GÓMEZ
Colegiado N.º 333302699

PEDIATRÍA
Dra. LUZ FERNÁNDEZ ALONSO
Colegiado N.º 333309224

PSIQUIATRÍA
Dr. CARLOS BENITO BONO
Colegiado N.º 334622301

UROLOGÍA
Dr. GUILLERMO CRUCEYRA BETRIU
Colegiado N.º 332852613

C/ Flórez Estrada, n.º 18 - Bajo • 33180 NOREÑA
Telf. 985 74 06 89
clinicavigil@clinicavigil.com • www.clinicavigil.com

Entrevistas en el tiempo

Miguel A. Fuente Calleja

El próximo mes de mayo, el hogar del pensionista de Noreña recibirá como nombre oficial tras aprobarlo la Corporación Municipal, el de "Abelardo Torrijos" en homenaje al primer presidente que los jubilados tuvieron en la villa. Lean su vida.

ABELARDO TORRIJOS FUEYO

Un personaje popular, volcado en actividades en lo que se llamaba "tercera edad" y quizás, poco reconocido por el resto de vecinos en aquel tiempo. Alguien quiso silenciar la actividad pública de Abelardo Torrijos, pero la justicia generacional tiende a situarlo en el lugar que le corresponde, y no solo por sus pensamientos políticos, que al fin y al cabo son ideas personales, si no por la gran actividad que desarrolló socialmente en y para Noreña. Vamos a conocer su vida.

¿Quién fue Abelardo Torrijos?

Pues un langreano, mejor dicho pozaricu, gentilicio de los naturales de Barros, nacido en diciembre de 1909, hijo de padre revolucionario y de madre muy católica. Fuimos cuatro hermanos, dos hembras y dos varones. Me bautizó en Barros un cura de Noreña llamado Manuel Arbesú.

Por influencia de mi madre, tras estudiar las primeras letras con la maestra del pueblo, ingresé con siete años en el seminario de Valdediós, pero no debía de tener mucha vocación religiosa para disgusto de mi madre. Volví a La Felguera e ingresé en el colegio de La Salle, con los frailes que llamábamos del baberu y con quince años ya me incorporé a la vida laboral en Duro Felguera. Allí desarrollé mis primeros pasos en la actividad sindical. Fui miembro de la banda de música de Sama y me encantaba tocar el bombardino. En 1931 contraje matrimonio en Noreña con Adela Mortera, de la saga de los Mortera, zapateros e izquierdosos como yo, a los que nos decían del rojerío.

Abelardo: hagamos memoria histórica…

Con 26 años nos tocó la "guerra incivil" Mi hermano José en el bando nacional y yo en el republicano. Recuerdo cuando estuvo detenido en la iglesiona en Gijón y yo con escaramuzas por Nava. Al final, en el 39 quise huir a Francia, pero me detuvieron antes de alcanzar la frontera. Me enviaron al penal de Santoña y soporté dos consejos de guerra con sendas penas de muerte, de los cuales salí absuelto. Nadie daba un duro por mí… 11 años de mi vida truncados por lo que nunca debía haber sucedido y muy desilusionado por los dirigentes que tiraron por los suelo nuestro ideales.

Cerremos aquella etapa…

Volví a Noreña, me incorporé a la vida laboral y empecé con actividades sindicales en Duro Felguera pues fui nombrado enlace sindical. Creo que desempeñé un buen trabajo, aunque siempre fue muy vigilada mi labor por los antecedentes políticos que tenía. Después empecé mi colaboración en el diario Región de Oviedo con el gran Ricardo Vázquez-Prada de director y años más tarde en Radio Juventud de Asturias en Langreo dirigida por Eladio Miranda ¡que grandes paisanos él y Ricardo! La emisora de Sama era falangista, ambas colaboraciones eran, única y exclusivamente como corresponsal de Noreña. Me trabucaba un poco al expresarme, pero se me entendía perfectamente., incluso a los oyentes les gustaba. Aquella frase que yo repetí muchas veces que decía: el cruce del Berrón, matarile-rile-ron se hizo muy famosa. Y la propaganda de las primeras fiestas de los callos fue toda a través de las notas de prensa y de la radio que yo hacía…

¿Y sus actividades lúdicas?

Fueron abundantes. Estuve de directivo del Condal de Fútbol. En la Sociedad Noreñense de Festejos estuve doce años con Tito Arrojo como presidente y posteriormente con Tino Fombona. Allí coincidí con Toni El Hermoso, con Chumi, Juacu El Pegu, Antón Terente, Luque, Juanje, con mi xenro José Gil, etc. Eran los tiempos en que disponíamos del lagar de Gloria La Xarra para hacer espichas. Y en esas fechas potenciamos el lunes del Ecce-Homo como día de la asturianía y también la fiesta de San Marcos que era la fiesta de los carniceros. Fundé el grupo de baile Ecce-Homín que llegó a tener 35 componentes y fui el primer presidente de los jubilados de Noreña.

Estábamos bajo las siglas de ASVAT que pertenecía al desaparecido sindicato vertical lo cual me trajo muchos problemas por mis antecedentes, pero problemas con la derecha y con la izquierda. Con los primeros porque me tachaban de rojo y los de izquierdas porque ASVAT era una organización afín al régimen franquista, así que nadie estaba contento, excepto los jubilados y pensionistas que disfrutaron de lo lindo que era lo único que a mí me preocupaba.

Las excursiones organizadas por ud. gozaban de gran fama…

Visitamos todos los centros asturianos de España. Fuimos a Canarias y nos recibió el gobernador Civil, el amigo Manolo Escandón que era de Sotrondio; fuimos a Roma en 1979 y sin tenerlo previsto porque no era día de audiencias, el Papa hizo un aparte y saludó uno a uno a todos los viajeros; visitamos México; en Portugal pasamos por Villa Girarda en Estoril y sobre la marcha solicité audiencia con Don Juan de Borbón y nos recibió de inmediato. Se da la curiosidad de que era al mediodía y solicité un teléfono para enviar la crónica a la emisora de Sama y la terminé diciendo que desde Villa Girarda había informado Abelardo Torrijos. Me llamaron de todo, nadie se lo creía ni en la propia emisora, pero fue verdad…Además, el realizar tan real visita fue por espontaneidad. Le dije al secretario de Don Juan que nos parecía una descortesía pasar por delante de su casa y no parar a saludarle, y nos salió bien…

¿Y de donde obtenían los cuartos?

Había que moverse mucho y trabajar muy bien las subvenciones. Hacíamos lotería en el local social, muchas rifas, ayudas de estamentos oficiales, muchos particulares y empresarios colaboraban con nosotros, pero a los jubilados no les costaba ni un duro y además donde íbamos siempre teníamos alguna invitación, como era el caso de Benidorm, donde el entonces presidente del Centro Asturiano, mi amigo el armador noreñés Enrique Rodríguez Polledo, más conocido por Potón, nos aportaba una buena cantidad de dinero, pero no solo para nuestra asociación, si no también para la Cofradía del Ecce-Homo y para el Orfeón Condal y eso todos los años. Tiempo después le hicimos un homenaje en el Samoa y solamente aparecimos los jubilados, los demás no participaron y ahí terminó la colaboración de ese gran paisano con algunos estamentos. Siguió colaborando con nosotros y con la Cofradía del Nazareno.

¿Y ASVAT como terminó?

Pues bombardeada por todos los sitios. Aguantamos con la asociación una vez llegada la democracia, pero fueron marginándonos porque los nuevos "demócratas" no soportaban que tuviésemos tanto éxito participativo. El alcalde Quirós escurrió el bultu y hasta el cura Don Fermín vino a hablar conmigo para que abandonase el barco y le contesté con una frase: Za-zapatero, a tus zapatos…Nunca aguanté ingerencias de nadie.

Luego quisieron silenciar nuestra labor de tantos años, incluso se ignoró mi nombre cuando cambiaron las cosas y se tornó como asociación municipal. Menos mal que cuando Enrique Junquera Hevia "Copi" ejerció de presidente, tuvo el detalle de colocar en la sede mi fotografía. Pero así son las cosas, otros con menos labor social dan nombre a una calle en Noreña.

¿Y que me dice de los noreñenses?

Buena xente, pero como sucede en todos los pueblos, los que hacíamos algún trabajo estábamos condenados a soportar muchas críticas, pero claro, procedían de los que nunca hicieron nada, supongo que será mas o menos como ahora. Críticas al cura, a los médicos, a los de festejos, al alcalde, a los chigreros, había pa todos, pero yo siempre "oídos sordos y cartuchos al cañón."

ASEPRO

SISTEMAS DE ALARMA
CIRCUITO CERRADO DE TELEVISIÓN (C.C.T.V.)
CENTRAL RECEPTORA DE ALARMAS
PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS
EXTINTORES
SISTEMAS ANTI HURTO
CONTROL DE ACCESOS Y PRESENCIA
PLANES DE AUTOPROTECCIÓN
SERVICIOS DE VIGILANCIA
SERVICIOS DE CUSTODIA DE LLAVES Y ACUDA
SERVICIOS AUXILIARES

Avda. del Jardín Botánico, 408 - 33203 – GIJÓN
T: 984 296 396. F: 984 296 422
comercial@grupo-asepro.es

CENTROS GERIÁTRICOS ABULI

ABULI
CENTRO RESIDENCIAL

- Ambiente familiar -
- No renuncies a nada -
- Nos adaptamos a sus necesidades -

Personal especializado
Fiestas familiares, cumpleaños, teatro…
Nuestra mejor presentación ¡nuestros clientes!
Venga a visitarnos
Amplia terraza y jardín con invernadero
Zona de pintura y manualidades
Juegos y gimnasio

Nº Reg: 180
Residencial Abuli
Directora
Beatriz Barri Cogorro
EU en Gerontología
Monterrey, 39. Bajo
Santa Ana de Abuli. Oviedo
Teléfono 985 28 11 67
cdabuli@hotmail.com

Nº Reg: 75
Residencia Abuli
Director
Ignacio Barri Cogorro
Master en Dirección de Centros Geriátricos
El Campo Santo Emiliano, s/n. Mieres
Teléfono: 985 44 41 13
nachobarry@hotmail.com

© Camilo Alonso

COFRADÍA DE LOS
AMIGOS DE LOS
QUESOS DEL
PRINCIPADO DE ASTURIAS
OVIEDO
ORDEN DEL SABADIEGO
NOREÑA- ASTURIAS

La molinera del Nora

Cándido Sánchez Gutiérrez

Va el agua por su camino ,
cantándole a la ribera.
Ya llegó la primavera
que te da su inmenso trino…
¿por qué callas, molinera,
siempre triste en tu molino?.

¿Te traen las tardes dolientes
algún recuerdo lejano
de días adolescentes?
O, ¿es que enamorada sientes
las nostalgias del verano,
soñando con pretendientes
que irán a pedir tu mano?

Para su puro danzar,
alegrando las faenas,
la rueda con su cantar
muele risas, muele trigo…
tu corazón muele penas
que siempre llevas contigo.

Tienen rosas los rosales
y hay lirios en la fontana;
desde aquí, sus madrigales
te da una alondra temprana.
El sol a tu balcón arde,
la luna va a tu ventana
y tú, muda a la mañana,
y tú, callada a la tarde.

La muela, que es compañera
y es el alma del molino,
de niña, en tu primavera
te ha enseñado placentera
su canción de un solo trino
¿por qué callas, molinera,
si os ha juntado el destino?
Y enviando alegre a la brisa
su chorro de harina en flor,
loca de afanes y prisa,
la rueda, en eternos giros,
da vida, trabajo y amor;
tú sólo das tus suspiros
o alguna amarga sonrisa
que es risa de algún dolor.

Hoy, tarde de primavera,
aún tu silencio persiste,
-linda rubia molinera –
ya no llamaré al balcón,
temo que me digas triste:
me han robado el corazón.

El pote de «Antroxu»

Eugenio Flórez

Nueve años han transcurrido desde aquel Febrero de 2008 en que, por vez primera, me atreví a elaborar este contundente plato en nuestra anterior sede. Desde entonces para acá, con mayor o menor fortuna, y sin fallar en una sola edición, hemos ido repitiendo el encuentro cada uno de los sábados más próximo al martes de Carnaval.

Es muy de agradecer la permanente ayuda recibida de todos en la Orden así como la nutrida asistencia, tanto de Caballeros como de acompañantes e invitados, que año tras año acuden a esta actividad; hasta el punto de haber provocado que este año se haya precisado de la incorporación de una mesa supletoria, tema resuelto con la solvencia habitual de los "carpinteros de cabecera": nuestro presidente Luismi y el Caballero Secundino.

Como el evento parece plenamente consolidado quiero confirmar mi intención de seguir adelante con el mismo en años sucesivos y siempre con el ánimo de mejorar la elaboración del anterior. Sin duda la experiencia adquirida habría de notarse en ello.

Anecdóticamente en este 2017 hemos duplicado la confección del pote: La tradicional del sábado de Carnaval y una anterior que se efectuó a petición del programa de televisión "España Directo" el cual desplazó hasta nuestros fogones un equipo de grabación encabezado por la periodista, especializada en temas gastronómicos, Sara Rancaño. Tras casi cuatro horas de elaboración (y de filmación) el resultado fue divulgado por Televisión Española a nivel nacional y también a través del canal internacional de esta cadena.

Quiero dejar patente mi agradecimiento por la gran respuesta obtenida en estas ediciones pasadas y solamente me resta confirmar que desde este mismo momento "Queda convocado el Pote de Antroxu – 2018".

Eugenio muestra a la reportera Sara Rancaño si gustó o no el pote. La evidencia está clara

Santiago Glez.-Alverú Nieto
Director de la revista «Vivir Oviedo»

Día negro en la gastronomía Asturiana

Mi querido amigo Miguel Angel no me ha concretado cuando saldrá publicado este artículo, los que nos dedicamos a este mundo sabemos que son muchas las vicisitudes que pueden arrastrara una publicación a retrasarse o incluso a nunca ver la luz, pero no es este el motivo de mis dudas, estas surgen por que serán muchos los que escriban ante los hechos acaecidos el pasado 17 de marzo por lo que seguro este articulo estará obsoleto, aun así creo que el hecho lo merece.

Como les digo el 17 de marzo de 2017 fue un día negro en la gastronomía Asturiana, aun diría más es una tragedia culinaria a nivel nacional pues cerro el templo gastronómico asturiano por excelencia. Casa Conrado.

No voy a entrar en la ya típica tópica discusión sobre la nueva cocina y la cocina de tradición. Yo me muevo poco grácil por la primera y me entusiasmo con la segunda pues no ser un gastrónomo de altura me permite compartir con ustedes la satisfacción que para mi supone degustar una buena fabada, unas perdices o un pixín sin tener que rebuscar las proteínas en un precioso y creativo plato.

Casa Conrado era la consistencia, la calidad, la sabrosura, la comida de servilleta al pecho y aromas a madre, a comida de siempre. Ahora que estamos todos refalfiados y que el olvido a hambre de postguerra nos ha dotado de un paladar exigente, ahora que todos cocinamos con productos orientales y exóticos, ahora que la televisión nos aburre con concursos de cocina pija en los que nadie sabe preparar un pescado decente. Ahora precisamente, me acuerdo de Casa Conrado y de "el gran Marcelo", un maestro para mí, y de Satur, que tándem más enorme.

Quizás porque durante más de 20 años Casa Conrado fue el hogar del jurado del Premio Ovetense del Año, porque era el lugar obligado a donde llevar a comer o cenar a tus amistades de visita a Oviedo,. Porque allí pululaban los prebostes ovetenses en temporada de angula o de bonito o de caza, o de arroces o de lo que fuese.

Como decía antes no estoy seguro de cuando saldrán publicadas estas líneas y estoy seguro que cuando vea la luz este articulo el cierre de Casa Conrado habrá dejado ríos de tinta en los medios de comunicación, comentarios sorprendidos en el aperitivo y como no especulaciones mas o menos cariñosas de los posibles porqués del cierre de tan emblemático y prospero negocio. Seguro que ustedes cuando lean estas líneas estarán ya saturados de este tema. Yo todavía no me lo creo.

Una asociación entrañable

"Fue allá en 1965…que el hermoso inmueble de escuelas donde la docencia era ejercida por insignes maestros como D. Angel de la Vega y D. Luis Lucas…que se convirtió en una fundación de nobles propósitos"

El Centro que todos bien conocen en la villa condal, ha recuperado tras algunas reparaciones, un aspecto hermoso para recibir a la primavera. La Fundación Rionda, lugar destinado al cuidado y atención de las personas con discapacidad intelectual que ADEPAS orgullosamente representa desde hace ya 52 años, recupera estos días su clásica belleza. Y lo hace con el firme propósito de mantener la labor que la Familia Rionda desarrolló en la villa, familia noble y benefactora que hizo de ésta un lugar próspero y entrañable.

ADEPAS abrazaba el pasado verano el recuerdo de D. Pedro en un sencillo homenaje dedicándole flores y poemas, insignificancias sin duda ante quien tanto hizo por la villa. Pero recordar desde el corazón a quienes de algún modo forman parte de nuestra historia es deber de buen ciudadano, es condición de buena persona. Para ADEPAS D. Pedro y su esposa Dña. Ramona han sido la oportunidad esencial que permitió defender a quienes por aquel entonces no tenían derechos que defender. De entonces a hoy, la historia tejida con recuerdos de otros que ya no están en la asociación, nos ayuda a construir nuevos proyectos de futuro para quienes siempre han sido el corazón de ADEPAS, y por ende de la FUNDACION RIONDA:.."las personas con discapacidad intelectual".

Agradecemos a través de estas líneas el cariño que recibimos desde hace ya 52 años, y recordamos un año más a D. Pedro, a su esposa Dña. Ramona, a sus herederos y a cada vecino de la villa condal de Noreña.

Adepas 2017

El Cronista
Óleo de Carmen Peláez

Glicina en Primavera

Muchos son los pueblos que se sienten representados con una flor, no solamente pueblos, sino también apellidos, ciudades, sociedades culturales, empresas, etc. Me acuerdo con simpatía de la siempre-viva sanrrocuda de Llanes; de la dalia en San Juanón de Nueva, las rosas de la Barceloneta, del romero en la solapa de los curroromeros o de la rosa socialista. Todas representan el sentir de quien las luce en la solapa o en el pelo. Y Noreña no iba a ser menos contando con la preciosidad de la planta que adorna los jardines del ayuntamiento y que estos días muestra sus primeros pétalos al sol. Pues alguien, con gusto por la estética, ha sentido la necesidad de plasmar en el sentimiento noreñés el olor y el color malva de la glicina o glicinia como también se denomina a esta planta leguminosa de hojas caducas, que es planta trepadora y enredadera que cubre las pérgolas del citado parque desde hace más de sesenta años, y prueba de ello, son los vetustos y retorcidos troncos de donde salen las ramas para cubrir los metros de ambas pérgolas, cuatro previstas en un principio y que finalmente –con gran acierto- quedaron en las dos que hay actualmente a ambos lados de la fachada principal, para dar más vistosidad a la misma.

Ambas glicinias florecen lógicamente en este tiempo primaveral, una más lenta que la otra, y son pocas las semanas que duran su flores en preciosos racimos y, así, hace unos días un visitante foráneo nos preguntó si era la flor de Noreña y la verdad me costó trabajo contestarle que Noreña no tenía flor…pero vaya si la tiene. Quizás sea que no le damos el valor que merecen tan bonitas y placenteras ramas que atraen a las abejas y a otros insectos , aunque curiosamente cada vez se ven menos de flor en flor...

Trasladada esta opinión a la alcaldesa, ha visto con sumo agrado

la propuesta al igual que las concejalas de su equipo, que para estas cosas el género femenino tienen más sensibilidad que el masculino -sin generalizar, por supuesto- así que lo más probable es que dentro de poco tiempo tendremos institucionalizada una flor en la Villa Condal.

Mientras tanto vamos a disfrutar de ella en estas fechas primaverales cuando está brotando para lucir toda su belleza como nos dejó escrito nuestro poeta Manuel Rodríguez EL PRAVIANU:

"Noreña, villa hechicera
reclinada sobre flores
mereces ser la primera
entre los pueblos mejores"

Kiko Urrusti

Es el tercero de la dinastía de artistas del hierro del cual hicieron apellido ilustre, dinastía comenzada con su abuelo Rafael, continuada con su padre Antonio y para quien Kiko (El Cristo-Oviedo 1976) tiene en ese apelativo los mayores elogios en agradecimiento al haberle trasladado ese amor por lo figurativo de este metal. Que difícil debe de ser, sin duda alguna, darle formas y llegar a dominarlo. Ya nos sorprenden los artesanos que hacen rejas a golpe de martillo sobre el yunque cercano a la fragua. Pero los Urrusti van más lejos. Funden lo artesano con lo artístico. Son creadores del propio estilo, inconfundible. Mezclan materiales que se amontonaban en la chatarra. Recortes de chapa, tornillos, tubos, arandelas o alambres perfectamente ensamblados en el conjunto del volumen. Tal parece que todo les sirve y que cada cosa tiene su sitio en la figura a construir con la ayuda de unos puntos o con un perfecto cordón de soldadura y muchos cuyas sombras alimentan la realidad a construir.

Visitando el taller que Kiko heredó, sorprende todo lo que allí se encuentra en perfecto desorden. Da la sensación de estar trabajando su propia escultura formada por todas las muchas cosas que hay en el entorno, y del que todas las herramientas forman parte. Kiko lo sabe y algunas cosas creadas por el abuelo, ni siquiera las apartó a algún rincón del taller. Allí están con la vida que fueron hechas manteniendo presente y vivo el espíritu de su creador. Es la magia contagiada del artista y la fuente de inspiración que mana a la mente de Kiko, y que da habilidad a sus manos desde que siendo muy joven, cuando apenas habiendo cumplido los 18 años, empezó con asiduidad a visitar el taller –en aquel tiempo en Cerdeño- e ir familiarizándose con los destellos de la soldadura, con los cristales inactínicos y con las recomendaciones de todo tipo que recibía de su gran maestro. Fueron las mejores enseñanzas que recibió y que ahora va desarrollando de continuo con variadas obras de su propia creatividad.

TIÑANA 1934
SIDRA NATURAL
Tel. 985792141 • Fozana Baja s/n • Tiñana - Siero

San Roque en Noreña

Miguel A. Fuente Calleja

Es sin duda alguna el santo peregrino de Montpellier, canonizado en el Concilio de Constanza en el año 1414, uno de los personajes a quien más celebraciones le dedican en toda España, y concretamente en Asturias desde el siglo XIV, viene disponiendo de festividades propias en mas de treinta y cinco localidades, como Tazones, Llanes, Tineo, Cudillero, las Peñamelleras, Cabrales, Castropol y un largo etc. así como tambien da nombre a muchas alberguerias, capillas y hospitales de los caminos a Santiago, influencias introducidas por los peregrinos franceses..

Noreña no se iba a quedar atrás en su tiempo homenajeando a San Roque, en prueba del protagonismo que nuestra Villa alcanzó, como ruta en el peregrinaje a Compostela y así en la desaparecida Capilla del Hospital, se veneraba la imagen de nuestro protagonista, que cada mañana del 16 de agosto era sacado en procesión por las calles cercanas, fiesta esta de gran tradición y una de las habituales en Noreña, junto a la del Ecce-Homo y la de los mártires San Fabián y San Sebastian, esta última reconocida como la más importante de todas ellas. Eran característicos de esta fiesta y entre la gente mayor, los bailes conocidos como la jota asturiana y la giraldilla al son de gaita y tambor "mientras cantaban coplas alusivas a la pérdida de juventud o arrogancia de los componentes del grupo que actuaba en la danza" según recogemos de los escritos legados por Eloy Cuesta Rodriguez. Con ese motivo tambien destaca nuestro oficioso cronista, la figura de "La Boriña", una zapatera alegre y simpática, que el pintor Evaristo Valle conoció en alguna de las visitas que realizaba a su hermana en el palacio de Ponte en El Truébano y que representó como Xana, personaje central de una obra suya.

Pues aquella imagen de San Roque junto a las restantes de la capilla, fueron incendiadas y la capilla mandada destruir, el 27 de agosto de 1936 por el entonces alcalde Baltasar Alonso "Madreñes". Pero la memoria y la historia de cada pueblo no desaparece incendiando símbolos o destruyendo edificios, y así el militar noreñense Manuel Alonso Cabeza, encargó una nueva imagen al maestro ebanista José María Camporro, sierense de Venta de Soto y empleado de Minas Solvay, casado en Noreña con Luz Cabeza. Camporro talló una preciosa figura de San Roque junto a su inseparable y salvador perro, figura que estuvo en la iglesia parroquial noreñense hasta que fue cedida, no sabemos si con carácter definitivo o temporal, a la capilla de Fontaciera, situada a dos palmos del ferrocarril de Langreo en la feligresía de La Pereda. Esta cesión se hizo en tiempos del párroco Don Fermín y el receptor había sido su amigo y cura de la parroquia gijonesa, D. Angel Eladio Argüelles Coto "Yayo" ambos ya fallecidos.

Pues como teniamos fotografía del San Roque primitivo, que incluso llegamos a pensar y publicar que se "había salvado de la quema", nuestra curiosidad nos llevó a conocer la talla del maestro Camporro, así que acompañado del amigo Manuel Rio "Chachá", buen conocedor geográfico de la zona, nos fuimos un día de agosto en busca de la citada capilla, pequeña edificación que alberga al San Roque que buscabamos situado tras el altar, coloreado con su perro en negro,teniendo a su izquierda a San Antonio y a su derecha la Purísima, imágenes que nos confirmaron los lugareños, procedian todas ellas de la Villa de Noreña.

Carlos Martín Cosme

Carlos Martín Cosme, Presidente de FE.CO.ES. y Presidente de la Federación Europea (CEUCO) de Cofradías Enogastronómicas, "alma, corazón y vida" -que dirían Los Panchos- de todo cuanto acontece en la Europa de la cultura gastronómica tradicional, fundador de la Federación Española y encaminándola hacía el lugar donde nunca pensábamos que podía llegar la representación de la culinaria española.

Tras el éxito del Congreso celebrado en el pasado noviembre en Oleiras y Cascais en Portugal, ahora nos anuncia el siguiente a celebrar en el mes de noviembre en Córdoba donde Ayuntamiento, Diputación, Junta de Andalucía y Cofradía del Salmorejo, unificarán esfuerzos en la organización que sin duda resultará brillante, encuentro amistoso entre las gentes de los pueblos que representan cada cofradía y sus productos típicos, votos de amistad que renovamos cada año.

Carlos Martín Cosme
Presidente de FECOES

Congreso Europeo de CEUCO 2016

Alrededor de 800 participantes procedentes de Francia, Italia, España, Hungría, Portugal, Macao, Bélgica y Grecia, se dieron cita en el Congreso de CEUCO (Conseil Européen des Confréries Enogastronomiques en Oeiras (Portugal los días 4,5 y 6 de noviembre de 2016), procedentes de ocho países que cambió a esta ciudad de color en tres días inolvidables, donde la asistencia de cofradías gastronómicas de nuestra Federación (FECOES) alcanzó la cifra de unas doscientas setenta personas.

Sin duda alguna, el título del Congreso **"Portugal, país de Descubrimientos y excelencia gastronómica"** puso de relieve la importancia de las recetas y costumbres culinarias de nuestro viejo Continente con una degustación gastronómica demás de doscientos 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-Enogastronomic 2016, que esta Institución lleva realizando en once ediciones y al que a España en este año le correspondieron tres y un embajador de la gastronomía europea, fruto del trabajo bien hecho y presentado por nuestras cofradías de FECOES:

EuropeanTraditionalIndustry 2016: Quesos La Peral, S.L.
European Chef 2016: D. Sergio Fernández Luque
EuropeangastronomicBrotherhood 2016: Confraria de L'arròs i la Taronja de Castellón
Embajador de la gastronomía europea 2016: D. Miguel Ángel Fuente Calleja

El próximo evento europeo de esta naturaleza tendrá lugar en Córdoba (España), los días 24, 25 y 26 de noviembre de 2017, donde nuevamente habrá un intercambio notorio de culturas y recetas culinarias procedentes de distintas regiones de Europa.

comercial
POCHOLO, S.L.

MATERIALES DE CONSTRUCCION

cpocholo@telefonica.net

EXPOSICION

C/ PACITA VIGIL
985 72 52 19
POLA DE SIERO

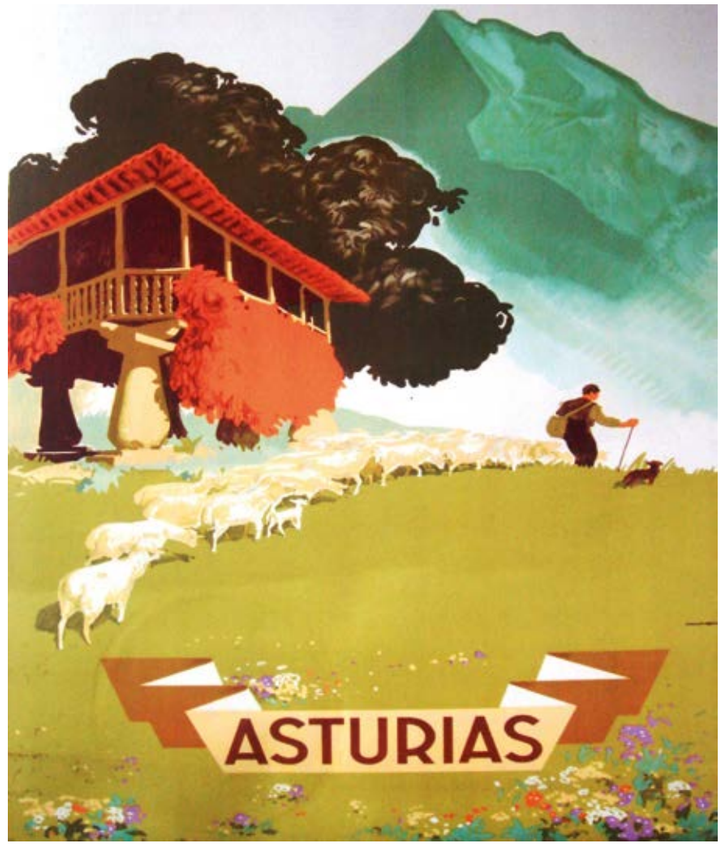
AVENIDA OVIEDO
985 74 08 84
EL BERRON

ALMACEN

985 74 18 49
33519 - LA CARRERA - SIERO

Ramalazos de la tierra

Rafael del Naranco
Periodista



(A la villa de Noreña, generosa con mi persona)

Después de añadas en los promontorios del mar Caribe venezolano regresamos a la dársena que dio acopio a nuestra singladura juvenil, y en el lar de nuestra mayores supimos que nosotros, los de entonces, ya no éramos los mismos. Hemos encanecido con los años y aún así, uno no es joven ni viejo: vive.

Caminar sobre media España hacia el norte, entre roquedales, labrantíos, escuchar el sonido de la milana, ver el vuelo de la cigüeña en tierras pardas de Castilla la Vieja, doblar un recodo de Quintanilla de Onésimo y empinar la agreste cordillera de Pajares, el Principado de Asturias volvió a penetrar en nosotros. Ese viento sobre el rostro era el nuestro.

Desde lo alto, hacia lontananza, se divisa un horizonte de picachos y gruesas nubes salpicadas de matices grises, encima de un paisaje combinado de todos los verdes posibles.

En la pequeña aldea que desciende al encuentro de la majada, sobre la mesa rural y familiar, los amigos de antaño, ahora robles, sosegados pinos, duras encinas de sangre y savia limpia, colocaron sobre la mesa de tosca madera, testigo silente de tantos encuentros, el saludo dadivoso de la amistad convertido en cecina, jamón casero, mientras a la sombra del retorcido castaño, resistiendo como pocos las puñaladas del frío, nos llegaba el olor del generoso fogón .

"Unes fabes" blancas, con su correspondiente "compango" de chorizo, tocino y morcilla, nos esperan acompañadas de pan de escanda, un cereal que en la profunda Europa hacia las inmensas tierras de los Cárpatos, evoca el trigo milenario cuyo nombre, "Triticum speta", es el mismo que empapado en vino de la tierra, consagraba emperadores, reyes y al mismo Santo Padre de Roma.

Es decir, la gloria condescendiente y divina al unísono sobre un canto gregoriano resurgido de la misma abadía de Roncesvalles y en los desnudos riscos de Covadonga.

En la sobremesa, entre culines de sidra y la sabrosa empanada frita de hojaldre rellena de nuez molida y azucarada, alguien, para recordarnos el tiempo congelado en alguna parte de nuestras entrañas, entonó la canción de los lejanos recuerdos que, si uno las aprieta sobre los nudillos de las manos, hacen brotar escozor.

Y uno, peregrino andariego de alborada, abriéndose a los resortes agazapados en un saliente del corazón, susurra unas estrofas intentando recobrar el olvido desparramado sobre acantilados y apriscos:

"Me hiela la sangre
viento de vejez,
me arranca los cabellos,
me seca la piel,
los ojos se me nublan,
ni lloran ni ven".

Apenas comenzaba a abrirse la tarde sobre las crestas quebrajosas, con una temperatura primaveral agradable a pesar del persistente "orbayu", esa lluvia suave tan mía, casi tierna, acudimos a la tumba de madre a disipar caducas querencias envueltas en una calina de expatriación.

La vida en aquel entonces era transparente. Sencilla. Las sepulturas, lugar para jugar al escondite y comenzar las primeras escaramuzas del amor, mientras los cipreses erguidos, cimarrones duros contra el aire, nos asombraron siempre y aún hoy lo hacen al seguir sintiendo ante ellos, cuando volvemos a contemplarlos, un respeto imponente.

Uno reverdece del pasado, sin él no existiría el afectuoso presente al ser el agua que ha fermentado al hombre de ahora mismo.
Muy posiblemente la vida actual sea la misma y la vez diferente. El pequeño de entonces, un poco más hombre ahora y un tanto más rancio, mirará las fachadas, buscará algo que le recuerde juegos, travesuras, los primeros resquicios convertidos más tarde en una especie de afecto primerizo. Habrá rasgos, congeladas sonrisas en algunos rostros, y será como ir al encuentro de las añejas zarzas floridas.

Lo creo hondamente y lo expreso: la España de hoy es una democracia construida con el duro pedernal que hace posible una nación digna, sólida y con voz fuerte y dura en el concierto internacional.

Un día lejano, en una habitación del "Hotel Asturias" donde solía hacer parada y fonda siempre que llegaba de Caracas a Madrid, escribí un monólogo interior – un desahogo - sobre un joven (uno mismo sin reconocerse) que una mañana muy lejana y tornasolada camino de la Puerta del Sol, llamó a su madre en Gijón y le dijo: "Me voy a América".

A partir entonces comencé a vivir entre dos orillas, dejando unos jirones allí y otros en esta costa del mar Cantábrico.

Estoy construido un poco como las catedrales góticas, los patios andaluces, los colmados extremeños y los "chigres", de un soplo de éxodo y lamentos. La emigración nos hizo ver a Asturias desde la perspectiva de lo lejano, lo brumoso, lo casi inalcanzable, y cuando de tarde en tarde regresaba al encuentro del salitre en los acantilados donde aún persista las huellas de la niñez, nos damos cuenta de que estos labrantíos han crecido y germinado como los buenos manzanos en flor.

Calantha
Paseo Fray Ramón, 8

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

Maritornes

por Tristán

"…y la compasiva de Maritornes, viéndole tan fatigado (a Sancho) le pareció ser bien socorrelle…"

Pocas mujeres habrá tan poco agraciadas en la literatura española como es el caso del personaje cervantino de Maritornes, como tampoco se sabe, a ciencia cierta, el porqué tan insigne escritor, reflejó e identificó a Asturias con semejante monstruo terrenal…"una moza asturiana, ancha de cara, llana de cogote, de nariz roma, de un ojo tuerta y del otro no muy sana….la verdad es que no debía tener nada favorable, excepto gestos humanitarios como el de socorrer en la venta de Palomeque "El Zurdo" al insigne, gracioso socarrón y rústico escudero tras alguna aventura, después de ofrecerle "aquel platonazo que está vahando, que le parecía que era olla podrida que, por la diversidad de cosas que en tales ollas podridas hay, no podrá dejar de topar con alguna que sea de gusto y provecho" por mucho que el médico le dijese que no había cosa en el mundo de peor mantenimiento que la digestión de la popular olla, o causante a su vez del alboroto que se produjo en el desván de la citada venta donde dormía Don Quijote, lugar de la casa al que ella acude obediente a la cita que tenía con unos arrieros.

El Cronista de Asturias, Don Fermín Canella, hizo un estudio pormenorizado de las referencias que el autor del Quijote cita de nuestra región, siendo estas más bien escasas pero preocupante el ejemplo de Maritornes, cuyo nombre demuestra Canella que no tuvo origen en nuestra tierra: "De todas maneras el nombre no es asturiano, y es que Cervantes lo usó así porque le sonó, porque quiso…a la aventura…."

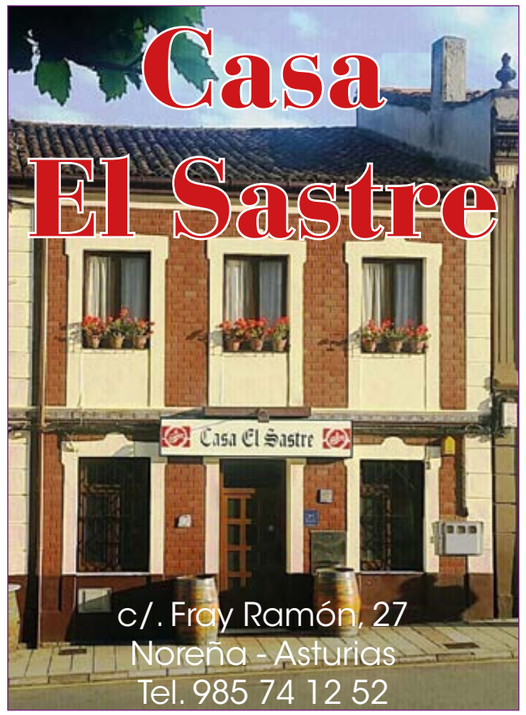
El escritor noreñense Evaristo Escalera, uno de los fundadores del Centro de Asturianos de Madrid, en una conferencia que ofreció en el propio Centro, explicó en una carta que el mismo escribió simulando a la citada Maritornes y dirigida a Cervantes en venganza del perfil que este le había hecho: "Píntesme como una gocha metida en una caleya…" y no le faltaba razón a tan popular servidora en la venta.

Menos mal que hace unos meses, el pintor manchego Fidel María Puebla siguiendo la estela de Gustavo Doré, de Picasso, Dalí o Saura, ilustró un precioso libro del quijotista y maestro en Cervantes José Rosell Villasevil, y ambos, haciendo caso omiso al Príncipe de los Ingenios, retrataron con pinceles y palabras una Maritornes lozana, incluso risueña y hasta guapa, porque como ellos aseguran, "no hay mujer desfavorecida si tiene el corazón y hermosa el alma…" incluso el autor la refleja como santa concupiscente y generosa…

Jurado Condado de Noreña

Es el jurado que elige a los destinatarios de los galardones "Condado de Noreña" cada mes de septiembre, concretamente el Día del Gochu, preámbulo de las fiestas mayores de la villa dedicadas a Jesús Nazareno.Son noreñenses que residen fuera del municipio y buenos conocedores de la idiosincrasia noreñense. En ellos está el éxito que consiguen edición tras edición.

Susi Alvarez Roces, Carlos Fonseca, Vicki Villa Ruisánchez, Pilu Lantero, José Antonio Vallina, Janel Cuesta, Andrés Pañeda Carbajal, Alejandro Braña Vigil, y Ramón Lebrato son los noreñeses que ejercen esta labor. De secretario general ejerce nuestro Caballero Tomás Reinares.



La Tená de Carmen

Calle de Fray Ramón, 11-13,
33180 Noreña, Asturias

Teléfono: 677 88 50 24 - 674 09 63 51

latenadecarmen@gmail.com

Reseñas Sabadiegas

El dibujante Julio Rey y el exministro José Luis Corcuera tras jurar en el Capítulo de investidura como nuevos Caballeros de Mérito de la Orden.
Julio Rey una vez finalizado el acto, pidió disculpas públicamente al exministro por los muchos "azotes" que le dió desde su tira diaria en el diario El Mundo donde Corcuera fue el blanco de sus iras humorísticas. Un abrazo selló la amistad entre ambos personajes que simpatizaron rápidamente con todos los amigos de Noreña que pasaron a saludarles y darles la enhorabuena.

El popular hostelero ovetense José Manuel Lobato "Cholo"
Propietario del prestigioso restaurante Casa Lobato, visitó nuestra sede social, compartió vino y viandas con los caballeros presentes, hablamos de su Real Oviedo del alma, de los años buenos, malos y regulares de la hostelería, de lo difícil que es mantenerse en primera fila y de los muchos recuerdos desde niño tras el mostrador. Un profesional querido y apreciado por todos cuantos tuvimos la oportunidad de conocerle personalmente.

Nuestros amigos de la hermana Peña Cornisa Cantábrica, presida por el dinámico Jesús Velez, nos invitaron un año más a participar del encuentro navideño celebrado en el Real Club Marítimo de Santander. Día esplendido y reunión y disfrute con muchos y viejos amigos y el recuerdo para los que ya no pueden estar presentes. Estos encuentros, tanto el de Navidad como el de inicio del verano son insustituibles para quien fomente la amistad entre ambas asociaciones. Nuestro Caballero Juan reparte tras el almuerzo publicaciones de la Orden del Sabadiego.

Nuestro Caballero José Rodríguez y su esposa Carmen, estuvieron cumplimentando a nuestra cofradía hermana de la Anchoa de Santoña, otra cita fija en el calendario festivo, porque en Santoña, al igual que en otros muchos capítulos hacemos la reserva de un año para otro, y es que son tan buenos hospitalarios que no podemos faltar a su encuentro a orillas del Cantábrico. Por supuesto que brindaron con el cava del amigo Higinio abanderado del Hojaldre de Torrelavega.

La Banda de Gaitas de la Academia de Música Tradicional de Noreña, dio colorido y alegría una vez más a nuestra fiesta de primavera. Sus pasacalles y su actuación antes y después del pregón festivo son parte esencial del programa de San Marcos con sus notas musicales llenas de asturianía y con el himno de Asturias se rompe el merecido aplauso de agradecimiento de los presentes.

Comida navideña en el restaurante La Ferrada, propiedad de nuestro Caballero Mariano Rodríguez Cuesta en la cual participaron familiares y amigos. Mariano nos ofreció un exquisito menú en el cual no faltó el sabadiego al estilo La Ferrada, una degustación de callos y un lechazo al mejor estilo castellano. Antes de pasar al comedor, nos sirvieron uno entrantes con el vino Da Oca, nuestro albariño oficial de bodegas Barreiro-Amado de Sanxenxo. Una exquisitez del "oro blanco" que decía Cunqueiro.

Tino Fombona nuestro decano y su esposa Mari Tere Norniella en plena conversación con José Luis Corcuera mientras esperaban el comienzo del pregón de San Marcos que leyó el alcalde salmantino de Candelario, Pablo Antonio. Lució el sol en Noreña y los vecinos disfrutaron con los amenos invitados festivos.

Fotografía tomada en la cuna del vino Albariño, en el Pazo de Fefiñanes en Cambados donde se embotellaron la primeras botellas del hoy cotizado vino. De invitado especial el Presidente de la Xunta de Galicia Don Alberto Núñez Feijóo departiendo con Iñaki Tellechea Palomares del grupo Vocento y con el director de nuestra revista Fuente Calleja.

Visitamos Reinosa cumplimentando a nuestros cofrades del Nacimiento del Río Ebro, entidad que preside José Angel Torres y entre los homenajeados, figuraban en clave de honor Marisa Llavona presidenta de la Cofradía Doña Gontrodo de Oviedo y su esposo -hoy fallecido- Armando Álvarez de Amigos de los Quesos como es sabido.

El campeón ciclista de Ponteáreas, Alvaro Pino es un enamorado de los vinos de su tierra gallega. Así se lo manifestó a nuestro Caballero Eugenio Flórez cuando ambos coincidieron en el Capitulo de la Irmandade dos vinos galegos. Ambos se prometieron degustar unos sabadiegos con unos vinos de las Rías Baixas pues están seguros de que harían un perfecto maridaje.

Dicen que son el Equipo A de los mercados: Alfonso Pascual y Fernando de Vega cumplimentando a los miles de visitantes al Festival del Queso de Cabrales que todos los años nos acogen permitiéndonos la venta de nuestro embutido, ayudándonos con ello a socorrer nuestra sufrida hucha y de paso solventar los gastos que originan nuestros desplazamientos.

Estuvimos en el Congreso Internacional de FECOES celebrado a primeros de noviembre en las localidades portuguesas de Cascais, Oleiras y Estoril. Y entre intervenciones, galardones y almuerzos, aún había tiempo para demostrar sentido del humor y dejar constancia de nuestra visita.

Entre la numerosa representación asturiana en el citado congreso estaban los amigos del Vino de Cangas, perfectamente organizados con su presidente Raúl Toimil al frente. Son muy animados y donde ellos están siempre reina la alegría no sabemos si motivada por las excelencias de los vinos de Cangas. De lo que si estamos seguros es su stand expositor es uno de los más visitados por las 800 personas que participaron en la degustación

Luchy Fonseca de la Orden de la Peregrina acompañada de Juan Manuel Gil de Araujo, Marqués de Fefiñanes y el modisto lalinense Florentino, diseñador de los uniformes de varias cofradías gallegas. Son asiduos a la cita veraniega de Cambados.

El ilustre y archipremiado cocinero, *Sergio Fernández,* nos visitó para tomar imágenes destinadas al programa televisivo "España Directo", imágenes de Noreña y de la elaboración y preparación del Sabadiego, pero tampoco quiso perderse nuestros afamados callos. Para ello se fue a uno de los templos callófilos de la Villa, concretamente al Bar La Plaza, elaborados en cocina de carbón y allí los probó ante la atenta mirada y correspondientes explicaciones de Eva Fernández Peláez, su guisandera y propietaria. ¡¡Cojonudos!! Soltó Sergio.

La hostelería de Noreña está en continua actividad.
En febrero organizaron un fin de semana no competitivo dedicado a las tapas, resultando un gran éxito, pues hubo restaurantes que prepararon mas de 300 uds. La que mas popularidad alcanzó fue la elaborada en El Café de Chelo de los hermanos Luján y Jesús Canga Prieto que en un copa coctelera sobre unas patatas panadera y gelatina de ajo y perejil, llevaba unos langostinos con sucedáneo de caviar y coronando el diseño pan de gamba. ¡¡¡ Exquisito !!!

Como cada noviembre llegaron los premios "Condado de Noreña" patrocinados por la Junta General del Principado y Caja Rural de Asturias, galardones que iniciamos en el año 1988. En esta ocasión correspondieron a Fernando Laborda, farmacéutico y catedrático emérito en la Universidad de Alcalá de Henares y a la empresa de embutidos El Hórreo, la más veterana registrada en Noreña. Presidió el acto la alcaldesa de Noreña, Amparo Antuña Suárez y María Esther Álvarez Sánchez interventora de Caja Rural en Noreña.

El Alcalde de Candelario, Pablo Antonio además de ejercer de pregonero en San Marcos 16, fue investido Caballero de Mérito de nuestra Orden, recibiendo los atributos de manos de nuestro presidente Luis Miguel Suárez. La embajada candelariense derrocharon alegría que luego corroboraron en la visita que les hicimos a su pueblo coincidiendo con la Candelaria

El campeón europeo de boxeo y vecino de Noreña, José Ramón Gómez Fouz departiendo con el ex-ministro Corcuera que confesó ser un gran admirador del púgil ovetense, y este, a su vez, seguidor de Corcuera en sus animadas tertulias televisivas con la actualidad política como protagonista. La admiración es mutua, y de testigo de lo que decimos Alfonso Jaquete presente en la charla.

Consuelo Villar y Raimundo Cuesta con el misionero Fernando Díaz Malanda tras realizar la ofrenda de productos chacineros de Noreña a San Marcos, en el transcurso de la misa celebrada en su honor interpretada magistralmente por las voces del Orfeón Condal.

Juan Luis Álvarez del Busto, Cronista Oficial de Cudillero y asimismo Presidente de la prestigiosa asociación que concede anualmente La Amuravela y organiza los Cuadernos Literarios de Amigos de Cudillero, fue el responsable de leer la documentada semblanza de Isabel San Sebastián, antes de hacerle entrega a la periodista vasca de "La Chacinera" como Premio Nacional de Periodismo "Condado de Noreña".

En el pasado marzo, rendimos *homenaje a Pilarín Junquera,* confitera que fue de Casa Alicia y suministradora oficial de las populares Rosquillas de Pepona que nos hacía llegar cada vez que teníamos un viaje. Siempre de forma altruista bien que merecía este reconocimiento ahora que le llegó el tiempo de la jubilación. Participó del acto su esposo Joaquín y ambos se sintieron agradecidos porque "les paseamos las rosquillas por toda España". Muchas gracias Pilarín, muchas gracias Joaquín y disfrutar del merecido descanso laboral.

El más mediático *cocinero Sergio Fernández* de Televisión Española estuvo en Noreña interesándose por la historia y elaboración del sabadiego. Fue en la fábrica de Friocarne, propiedad de Chema Salgado donde dispusieron de todos los medios para ofrecer a las cámaras todo el proceso de elaboración de tan emblemático embutido.

Fue emitido en el programa España directo acompañando las imágenes de la fábrica con preciosas vistas de Noreña, calculando que fueron dos millones de espectadores los que presenciaron el reportaje.

Los alumnos de ADEPAS, profesores, equipo directivo y familiares de alumnos, participaron en el preámbulo de las fiestas en la colocación de una capa y una montera picona a la estatua de Don Pedro Alonso contando con el permiso de sus herederos y la colaboración de la Concejalía de Cultura de Noreña, leyendo los alumnos sentidos textos en honor del benefactor. Fue la primera vez que se le homenajeó de esa forma y volveremos este año a hacerlo nuevamente.

Fiesta del Cocido con presentación a los medios en La Tená de Carmen, jornadas patrocinadas por Caja Rural y Distribuciones Lelo.

Estas jornadas se celebran la primera semana de noviembre y en cada edición el triunfo de los garbanzos al estilo noreñés con la moscancia como protagonista está asegurado para los cientos de comensales que acuden a la llamada de la Orden del Sabadiego para degustar el más tradicional de los cocidos.

Entre las casas de comidas que siempre se ofrecen para colaborar con la Orden del Sabadiego para cuanto haga falta, tenemos *La Tená de Carmen* en el mismísimo centro de Noreña. Allí presentamos la Semana del Cocido en varias ocasiones. Como testigo de la última celebración en el pasado noviembre, está Doña Amparo Antuña, alcaldesa de esta villa y condado que -a poder ser- no se pierde la ocasión de disfrutar de tan tradicional manjar.

El *Ochote "Asturias"* colabora habitualmente con nuestra Orden en cuanto son requeridos. Fueron participes de la entrega de varios premios "Condado de Noreña" y recientemente del acto celebrado en nuestro homenaje en el ayto. de Candelario donde dejaron muestras de su buen hacer con el complejo cancionero popular asturiano.
En la foto con uniforme de gala y en el centro su director, el maestro Fombella, que aglutina las maravillosas voces que tienen todas sus cuerdas. A Iñaki, Ramón, Adolfo, Luismi, Vigil, al propio Fombella, etc, muchísimas gracias por vuestro respaldo.

La Banda de Gaitas del Excmo. Ayto. de Oviedo que dirigen los maestros gaiteros Guti y Vicente "El Pravianu" son fieles acompañantes en nuestro desfiles capitulares, además de ser miembros honoríficos de nuestra Orden. Pues ahora al cumplir medio siglo de existencia están de enhorabuena, porque han estrenado nueva denominación oficial concedida por el S.M. El Rey Felipe VI , ya que pasarán a llamarse Real Banda de Gaitas de Oviedo. Nosotros que hemos avalado esta justa petición, nos sentimos orgullosos y muy honrados de que se la hayan concedido.¡¡Enhorabuena!!

El Chacinero Mayor, Aurelio Cuesta, acompañado de la alcaldesa y de la concejala de Cultura, así como de los niños que presentaron las mejores redacciones en tono a la fiesta, concurso que lleva por nombre "José Alfredo Colunga". Álvaro Colunga y Paula García, fueron los mejores. Recibieron cantidad de regalos de las firmas colaboradoras de la fiesta y posan la mar de felices como recuerdo. Enhorabuena a ambos.

Parte de la *representación de Noreña* en el acto en el salón de sesiones del Ayto. de Candelario ubicado en la popular Cuesta de La Romana con el alcalde, concejales y ex alcaldesas de la Villa salmantina que participaron del acto de nombramiento de Choriceros Mayores a la Orden del Sabadiego, nombramiento que agradecemos por cuanto vale y por quien lo concedió unánimemente que fue la corporación candelariense.

El Padre Ángel, de Mensajeros de la Paz, fue nombrado Porcófilo 2017 por el restaurante La Ferrada de Noreña, aunque no pudo recoger el trofeo del "gochu Vencedor" tras sufrir un pequeño esguince, pero al día siguiente pasó a recoger el blusón matancero que lo acredita como porcófilo.
Este premio que ya alcanza su VII edición está patrocinado por nuestro Caballero Mariano González Cuesta, propietario de La Ferrada junto a su hijo Mariano Jr.

Capitulo de *Amigos de Les Fabes,* fiesta mayor en Villaviciosa con la faba protagonista desde la misma plantación, y organización del concurso Mundial de Fabada que en esta ocasión se llevó por segunda vez el Restaurante Chema de Puerto en Oviedo. A ellos, a Joaquina y José Luis nuestra enhorabuena y por supuesto a la organización.

Chacinera Mayor del Condado: Montse Hernández Martín, nacida castellana en Madrigal de Las Altas Torres y afincada en Noreña desde 1967. Trabajó en la industria chacinera en La Carmina y posteriormente en Productos Álvarez hasta su jubilación, que la disfruta con sus nietos, y con sus partidas de parchís en el Hogar del Jubilado de la Villa.

En el Capitulo *Amigos de Les Fabes* celebrado el pasado mes de marzo, nuestro Caballeros Juan Ramón Lucas fue nombrado Embajador de la Faba Asturiana, cargo que llevará con la seriedad y responsabilidad que caracteriza al amigo y periodista asturiano de Ujo que trató de orfebres a los cosechadores de tan exquisita legumbre.

Mejor Tortilla: Muchas son las variedades de tortillas que se pueden hacer con mil y un ingredientes, pero hoy nos detenemos y saboreamos la elaborada en la Cafetería Calantha en el Paseo Fray Ramón en el corazón de Noreña. De ella se encarga su propietaria Paula Andrea Sánchez Herrera que la consigue siempre con el mismo sabor, textura y color, aunque sus secretos tendrá para ello.

Las *asociaciones de Amigos de la Capa* está repartidas por media España. Nosotros acudimos a la celebrada en la localidad zamorana de Toro donde su asociación es de las más veteranas y muy hospitalaria.
Compartimos misa, mesa y mucha amistad y mucha alegría con esta buena gente.
En la fotografía nuestro presidente Juan Miguel posando con los anfitriones.

Uno de los *caballeros de reciente integración* en la Orden es Juan y Fernández, natural de Colloto, vecino del río Nora en el Camino de Santiago del Norte, y de un río a otro buscando afinidad y caminos fotografiado en Toro, en plena ruta de la Plata a espaldas del Río Duero, elegante y orgulloso posando con el pendón de la Orden

Disfrutamos de la fiesta de la *Candelaria* en el mes de febrero en la villa de Candelario. Actos oficiales y uno de ellos la típica matanza, costumbre ancestral que en esta localidad serrana mantienen por encima de todo.
La foto está tomada en la castiza plaza del Solano y luego para combatir el frío no faltaron las perrunillas ni el sabroso y potente aguardiente. Como para volver mañana mismo.

El gran Zacarías, decano de los presidentes de las cofradías españolas que acaba de pasar cargo y testigo de la Cofradía de los Quesos de Cantabria al cofrade Miguel Angel. Zacarías Puente aprovecha, asimismo, para jubilarse al frente de su afamado restaurante en la calle Hernán Cortés de Santander y continuará viajando y recopilando datos y escribiendo libros que es la afición con la cual disfruta actualmente.

Son varias las visita que por motivos de trabajo, el Padre Ángel visita Noreña cada cierto tiempo. La última vez que acudió a la Vivienda Tutelada con motivo del homenaje al ex-alcalde Aurelio Quirós tuvo la oportunidad de acudir a almorzar a Casa El Sastre, donde los hermanos Pedro y Manolo Antón le ofrecieron las excelencias de la cocina tradicional asturiana que el sacerdote tanto conoce y tanto aprecia.
Y para terminar foto-testigo a la entrada de la legendaria casa de comidas más antigua de Noreña y la promesa de volver.

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

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

CAJA RURAL
DE ASTURIAS
la caja de tu vida

@crasturias | www.cajaruraldeasturias.com

La casa común

JUNTA GENERAL
DEL PRINCIPADO
DE ASTURIAS

WWW.JGPA.ES