



FAUSTINO F. ALVAREZ
En su recuerdo



MANUEL PIEDRAHITA
De Noreña Vengo...
y Volveré
pag. 24



CARLOS M. COSME
El Pasado y Presente
Culinario Español
pag. 32



**JOSÉ MANUEL
VILABELLA**
El sutil mercado del cerdo
pag. 40

El Sabadiego

Abril 2014

Revista Anual de los Caballeros de la Orden del Sabadiego

Nº 9

Mejor Cofradía Española 2007



CONSMAPRIN,SL

Construcciones en madera del Principado de Asturias



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



En Noreña

Polígono de la Barreda • Tel 984 100 100

3. EDITORIAL
4. SALUDO PRESIDENTE JGPA
5. ALCALDE DE NOREÑA
6. NOS VEMOS EN NOREÑA
8. ¿HUBO UNA VEZ UN CASTILLO EN NOREÑA
9. LUIS MIGUEL SUÁREZ
10. ALFONSO USSÍA MUÑOZ-SECA
11. ANTENAS DE ORO
12. ALFREDO LANDA
14. JOSÉ EMILIO PACHECO
15. NOREÑA
16. DON GERÓNIMO Y DON MARTIN DE NOREÑA
18. CITA EN BURGO DE OSMÁ
20. LA COCINA VAQUEIRA
22. EL MILAGRO DEL SABADIEGO
24. DE NOREÑA VENGO... Y VOLVERÉ
26. FOTOS
28. EL FRAUDE EN LOS QUESOS ROSADOS
30. EL PASADO Y PRESENTE CULINARIO ESPAÑOL
33. SICERADORES EN NAVA
34. LA COCINA KM. CERO
35. FAUSTINO F. ALVAREZ
36. LA PAZ DEL SENDERO
38. MÚSICA, AMISTAD, COMER Y CANTAR
40. EL SUTIL MERCADO DEL CERDO
41. FECOASTUR
42. MANOLÍN Y EL MESONERO, PORCÓFILOS
44. SABADIEGO, SABADIEGA Y LONGANIZA
46. RESEÑAS SABADIEGAS

EDITORIAL



Aquí seguimos en la brecha, peleando en el día a día al igual que todas las cofradías, ya que no podemos estar ajenos a la dichosa crisis económica -no de ilusiones- que no se acaba de ir nunca.

Dificultades para organizar nuestras actividades; empresas que se ven imposibilitadas para seguir colaborando con nosotros; dificultades para encontrar anunciantes para EL SABADIEGO que arrancamos con el número 9 con más suerte que el preso de Joan Baez, porque al menos, ya estamos en la calle lo cual no resultó empresa fácil.

En cuanto a los actos capitulares anuales, por acuerdo mayoritario de FECOASTUR -la federación regional que nos acoge-, hemos acordado el celebrarlos cada dos años, lo cual nos facilita el poder participar de todos y cada uno de ellos como es nuestro deseo y el de todos cuantos formamos la gran familia de las cofradías asturianas, sin olvidar las entidades hermanas que también nos hacen los honores y nos visitan tras recorrer muchos kilómetros desde cualquier punto de la geografía. Ahí está la aventura y la magia de la amistad que une a las gentes, a los productos de la tierra que representan y como el texto

de nuestro juramento...“y con ello la unión entre los pueblos...”

Aprovechamos la cobertura de nuestra revista para solicitar algo importante de lo cual carecemos: apoyo institucional. Asturias quizás sea la única comunidad autónoma cuyos dirigentes tienen de lado el apoyo a nuestra cofradías, muy al contrario de lo que sucede en Cantabria, Valencia, Castilla y León, Andalucía o en Galicia, que encuentran en ellas un resorte organizativo y promocional de sus productos más típicos y así, cuando se van anualmente a FITUR, pueden comprobar como las cofradías participan como eje principal de las promociones de cada pabellón regional y resultan más interesantes para los asistentes a ese encuentro turístico con los políticos de turno que solo saludarán a las colegas de cualquier otra comunidad, o todo lo más, un encuentro con los periodistas autóctonos.

MIGUEL A. FUENTE CALLEJA *Presidente Fundador*

EDITA:
ASOCIACIÓN CULTURAL
ORDEN DEL SABADIEGO

Calle Libertad, nº4 Bajo
Apartado de Correos nº45
33180 NOREÑA.
Telf.: 985 261 657/ 985 741 212
www.ordendelsabadiago.es
ordendelsabadiago@gmail.com

IMPRIME:

LA VERSAL
Gijón

DIRIGE:
Miguel A. Fuente Calleja
mfuentecalleja@yahoo.es

EQUIPO DE REDACCIÓN:

Tomás Reinares, Luis Miguel Suárez,
Alfonso Pascual y Alfonso Jaquete.

Maquetación: Luis Humberto Velasco

Dibujo portada: Alfredo Enguix

PUBLICIDAD:

LORVA SERVICIOS INTEGRALES DE
COMUNICACIÓN

C/ Virgilio Palacio, 4-1º D
33013 Oviedo
Tfnos. 985 232 122
administración@lorva.es

SALUDO PRESIDENTE DE LA JUNTA GENERAL DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS



PEDRO SANJURJO GONZÁLEZ
Presidente de la Junta General del Principado de Asturias

Como Presidente de la Junta General del Principado tuvo el privilegio de ser nombrado Caballero de Honor de la Orden de Sabadiego el año en el que la Cofradía celebraba su 25 aniversario.

Es una inolvidable casualidad, aunque nada parece olvidable ni casual en la fiesta de Noreña, que es de San Marcos, patrón de los carniceros, y, cada vez más, de sus obras, sobre todo del picadillo y el sabadiego. Humildes productos que los noreñenses han convertido en delicatessen y en motivo central de una fiesta que concita en la villa a centenares de asturianos y foráneos.

Cada primavera, la Orden de Sabadiego suma caballeros y damas honoríficos, procedentes de las más variadas actividades y latitudes, multiplicando así, hasta el infinito, el número de embajadores del concejo más pequeño de Asturias (en extensión, que no en población ni riqueza) y de toda la región. No en vano, se trata del municipio que acumula más historia, como le gusta señalar a su cronista oficial, Miguel A. Fuente Calleja, pues "en el señorío de Noreña, con el linaje de los Álvarez de las Asturias está basada

la creación del propio Principado". Y, cabe añadir, la constitución de la histórica Junta General como órgano de representación de los concejos asturianos, cuyo nombre ha heredado nuestro Parlamento, la institución que representa a todos los asturianos.

Solo desde ese amor por la historia, la tierra y sus gentes se entiende la labor de la Orden de los caballeros de Sabadiego. La grandeza gastronómica alcanzada, dentro y fuera de Asturias, por el que antaño era considerado el más humilde de los embutidos es el emblema de una obra que lleva 26 años enraizada en la tradición chacinera del concejo y en el espíritu emprendedor de sus gentes.

Gente acogedora y generosa, que ofrece su capa y lo mejor de sí misma y que reconoce, con premios, todo lo bueno de los demás; lazos de amistad que propician el conocimiento mutuo y favorecen la actividad productiva y el intercambio turístico.

Todo un antídoto contra la crisis. Un referente de Asturias y los asturianos.



CÉSAR MOVILLA ANTA
Alcalde de Noreña

SAN MARCOS 2014

Cerrado con éxito el año 2013, en que los Caballeros de la Orden del Sabadiego cumplieron sus bodas de plata, continúa la actividad de la Asociación, con un nuevo presidente, al que quiero felicitarle públicamente por su elección y darle aliento para el trabajo diario de la Cofradía. Y ya estamos en San Marcos 2014, fiesta local que todos los Noreñenses vivimos entorno

al 25 de abril, fiesta que sirve de reclamo turístico, llamada gastronómica, dinamización industrial cárnica y seña de identidad indiscutible para Noreña. Y donde uno de los acontecimientos más satisfactorio es el reencuentro y saludo con tantos cofrades que año tras año acuden fieles a esta cita de Noreña.

Si los Noreñenses se caracterizan por su carácter acogedor y cercano, estas virtudes deben de ser magnificadas en este cuarto fin de semana de abril, en que celebramos (no se sabe muy bien porque), a San Marcos como el patrón de los carniceros de Noreña.

Una fiesta, la del picadillo y del sabadiego, que coincide con el gran capítulo de los Caballeros, que continúan con su trabajo en defensa de este exquisito embutido, el sabadiego, y que si en algún momento de estos últimos 25 años hubo algún titubeo en apoyarlo, hoy esa duda ya no existe, y además de respaldarlo, todos presumimos de él y de que sea originario de Noreña.

Este chorizo amorcillado, necesita de la creación de alguna entidad

o marca de protección gastronómica, alguna figura de calidad ya sea nacional o europea que garantice, sobre todo fuera de Noreña, la calidad de sus ingredientes y el proceso de elaboración en la obtención del producto, y donde quede indubitado su origen Noreñense. Esto ayudaría y respaldaría su difusión y venta, proyectaría este y otros productos que diariamente elaboran las industrias cárnicas de Noreña. Y puesto que el sabadiego ha dejado de ser comida de pobres y un embutido de baja calidad, la figura de protección unida a su promoción y apoyo por todos, le colocaría en un buen puesto de salida como para incrementar sustancialmente sus ventas lejos de la Villa Condal.

Enhorabuena a los Caballeros de la Orden del Sabadiego por la organización de la fiesta, por la celebración de sus gran capítulo, y por pasear Noreña y Asturias por toda España en ese nada fácil trabajo, de desplazamiento continuo, en apoyo de otras cofradías gastronómicas.

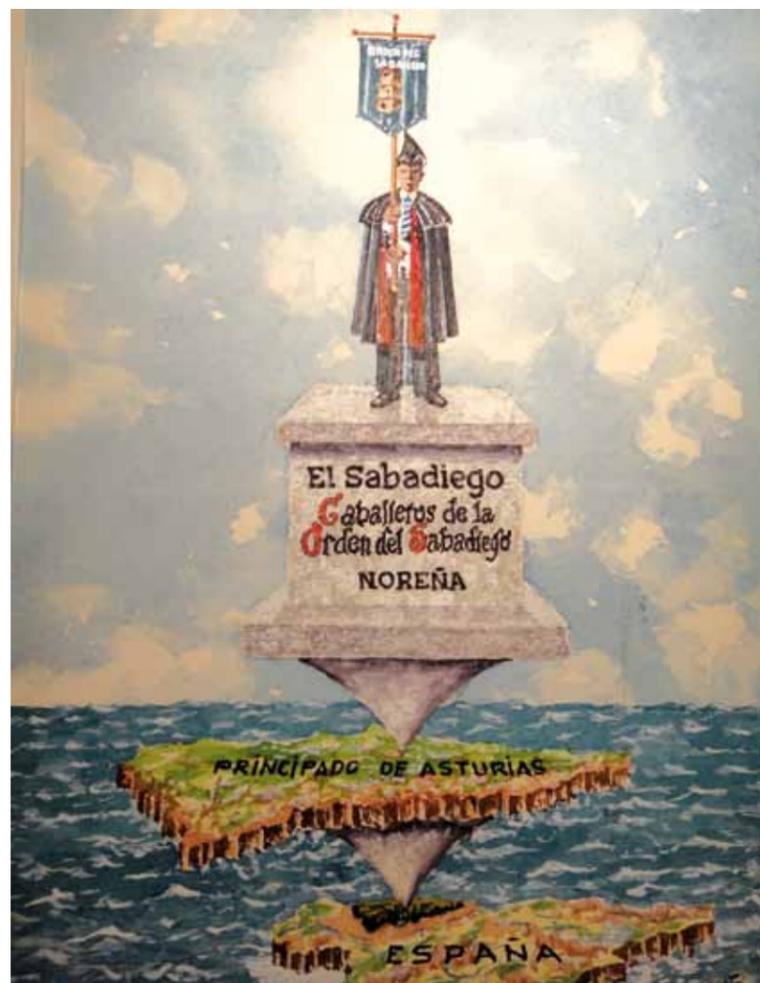
Noreña, abril 2014



NOS VEMOS EN NOREÑA



por:
TRISTÁN CALEYA DE LLANCIELLA



Noreña, en el corazón del Principado de Asturias se viste de gala, para celebrar la Fiesta del Picadillo declarada de Interés Gastronómico Regional, que en Noreña la chacinería y la industria cárnica en general son historia y son oficio, y la celebramos en honor del evangelista San Marcos, sustituyendo a los herederos de San Crispín, cofradía de siglos pasados que protegía al gremio de zapateros que también aportaron historia al viejo condado, y que desgraciadamente desaparecieron cofrades, zapateros y por supuesto el gremio, cosas que aun- que con carácter de museo, deberían existir siempre para mantener

vivas las costumbres que son o fueron la mejor cultura que puede trasladar la leyenda a la realidad. Menos mal que Ramón Pérez de Ayala encontró en sus estancias veraniegas noreñenses, suficientes fuentes de inspiración para dejarnos reflejada la "Cenciella" de aquel tiempo, donde congeniaban mal zapateros y choriceros y hasta estos últimos hicieron manifestación cívica por las calles de la villa, para dejar constancia de su malestar ante el abuso de los cofrades de San Crispín que debían de ser ciento.

Ahora los cofrades de éste tiempo, quedan reflejados en la labor desarrollada por la Orden del Sabadiego, más pacífica y más bulliciosa, encargados de dar forma y difusión a una festividad que realza la actividad que caracteriza a todo un pueblo, desde las postrimerías del siglo XIX y que enfoca con optimismo los albores del XXI. Y el pueblo laborioso necesita ese reconocimiento público para disfrute de sus gentes, que serán honradas con la presencia de miles de personas amantes de la gastro-



nomía, cofrades herederos de aquellos gremios que tanta importancia tuvieron en la edad media, cada uno reforzando su profesión o simplemente los productos que la tierra ofrece en cada lugar. Así acudirán a Noreña los representantes de los vinos cangueses de la orilla del Narcea o los cotizados gallegos, riojanos o valencianos, campurrianos de Fontibre y Reinosa, los gastrónomos de Portugal o los jamoneros guijuelenses. Quesos de Cantabria y del Principado, y si ponemos la mar por medio, la siempre bien representada Cofradía de la Buena Mesa de la Mar de Salinas, la entusiasta cofradía del Oriciu con sede en Gijón; los de la Anchoa de Santoña; los Corsarios Vascos de San Juan de Luz; buena representación de los aguardientes lebaniegos; sin olvidarse de las féminas de Doña Gontrodo que hacen repaso a la historia ovetense de hace muchos siglos, las nuevas entidades dedicadas a Les Fabes o a La Sidra. Y desde Avilés los cofrades del colesterol que comanda



Sabino, y desde la entrañable Foz de Morcín, los Amigos de los Nabos con su presidente Sariego al frente. Habrá muchas más cofradías. Hombres y mujeres en agradable armonía disfrutando de la amistad que la gastronomía fomenta, hermanamiento entre pueblos de diferentes culturas pero que hablan el mismo lenguaje, todos ellos juntos en honor del SABADIEGO que goza de ambrosía y que ejerce de anfitrión desde su renombrada humildad, que no es óbice para que sea grande en sabor y rico en historia, que cada uno cuenta la feria según le vaya en ella y en Noreña el término Sabadiego es palabra mayor, con fiesta, homenaje y cofradía.

¿HUBO UNA VEZ UN CASTILLO EN NOREÑA?



por:
JOSÉ ANTONIO LEIRADO ARBESÚ
Historiador



La existencia del castillo-torre implicaba que el territorio estaba sometido a un señor, y que éste quería dejar bien patente su señorío.

Hace unos siete siglos comenzaría a levantarse, en la villa condal, una edificación defensiva que, a lo largo del tiempo, recibe distintas denominaciones en los escritos que han llegado hasta nosotros: castillo, fortaleza, torre... Aunque son términos que a veces se confunden, hacen referencia a realidades diferentes; castillo implica mayor entidad, más volumen y mayores defensas que torre. Por eso podemos suponer que el aspecto de la fortificación debió de cambiar con el devenir de su historia.

La existencia del castillo-torre implicaba que el territorio estaba sometido a un señor, y que éste quería dejar bien patente su señorío. Pero también que deseaba señalar la importancia que esta zona tenía

dentro de sus dominios. Más aun, si consideramos que no sería frecuente que los señores de Noreña, fuesen nobles o eclesiásticos, pasasen largas temporadas en esta villa; solían venir en visitas periódicas o en momentos de cierto peligro, para refugiarse.

Ese relativo alejamiento no significaba que se olvidasen de sus derechos sobre los pobladores del lugar. ¡Para eso estaba el alcaide!, su representante, encargado de vigilar y cobrar los tributos que le correspondían, ¡que eran muchos y variados!

De esta forma, la silueta del castillo-torre dio forma al paisaje y determinó la vida de los noreñense. Hasta que comenzó su ruina allá por el siglo XVIII, y ya no se recuperó. Poco

a poco irían derrumbándose sus techumbres y los lienzos de sus murallas; las gentes aprovecharían las piedras para construir la iglesia o el cementerio; incluso los cimientos se verían afectados por la apertura de la carretera a Oviedo. Así llegamos a la situación actual, donde no hay ningún resto visible, aunque perdura en la memoria, y los documentos, su emplazamiento entre la iglesia parroquial y el puente sobre el río Noreña.

Y como bien es sabido, nada muere definitivamente mientras se mantenga en el recuerdo, sobre todo en el colectivo. De forma que hoy podemos seguir observando el viejo castillo aunque sea sólo en nuestra imaginación.



LUIS MIGUEL SUÁRTEZ
Presidente de la Orden del Sabinero

Tras el periodo en que Alfonso Jaqueto asumió la presidencia de la Junta Gestora para dirigir de forma brillante todos los actos devenidos de las bodas de plata de la Orden, se formó una nueva junta directiva, la cual tengo el honor de presidir, consolidando la línea trazada durante este tiempo. Supone una grata responsabilidad el hacerlo en estos momentos. Durante la entrega de los premios Villa y Condado del pasado año, hacíamos balance del gran momento por el que se encontraba nuestra cofradía. Por un lado lo reflejaba el dato de los miles de kilómetros realizados visitando otras cofradías de España y Portugal, con el objetivo primordial de ser embajadores de Noreña y sus gentes y por otro, viendo como se cosechan los frutos de tantos años de trabajo recibiendo homenajes y reconocimientos en lugares diversos, siendo el colofón el recibir el prestigioso premio "Antena de Oro" en el apartado de gastronomía, que concede desde hace 41 años la Federación de Asociaciones Profesionales de Radio y Televisión de España.

Como relató Carlos Martín, presidente de la Federación Nacional de Cofra-

días Enogastronómicas en carta que nos remitió de felicitación "el más importante premio concedido hasta la fecha a cofradía española".

La honra fue incluso mayor, al enterarnos que se concedió por unanimidad, y que quién nos propuso fué Enrique Beotas, vicepresidente de la Federación mencionada de radio y televisión, el cual falleció el mes de Julio del pasado año en el terrible accidente ferroviario de Santiago de Compostela y al cual estaremos siempre agradecidos.

Como retos principales para esta etapa, pretendemos darle mayor relevancia a la Fiesta de San Marcos y que la misma sea referente de aquellas declaradas de Interés Gastronómico. Asimismo, continuaremos impulsando la colaboración con otras asociaciones y entidades en diferentes actividades.

Sin más, dar la bienvenida a los nuevos Caballeros de Número y Damas y Caballeros de Mérito que a partir del veintiséis de éste Abril pasan a formar parte de nuestra gran familia y un agradecimiento especial a todas aquellas personas y entidades que apoyan de una u otra manera a nuestra Orden del Sabinero

MATADERO CENTRAL DE ASTURIAS
Junquera Bobes, S.A.

MATADERO CENTRAL DE ASTURIAS
Junquera Bobes, S.A.

Avda. de Oviedo, 32 - 33180 NOREÑA - Asturias
Teléfonos: 985 744 512 • Fax 985 742 520 • jbobes@junquerabobes.com

ALFONSO USSÍA MUÑOZ-SECA

Premio Nacional de Periodismo "Condado de Noreña" 2013



(Foto A. Pascual)

El prolífico escritor Alfonso Ussía Muñoz-Seca fue el destinatario de nuestro Premio Nacional de Periodismo "Condado de Noreña" en la pasada edición.

Pasa de esta forma a ampliar la ya larga relación de personajes que se hicieron merecedores de este -para nosotros- importante galardón, algunos de los cuales fueron María Jesús Gil de Antuñano, Mario de Abajo, Marta Robles, Tico Medina, Carlos Capel, Luis Bada, José Antonio Fidalgo, Pepe Iglesias, Luis Antonio Alias, José Manuel Vilabella, Cristino Alvarez Herrera, Rafael Ansón, Todos ellos recibieron la preciada escultura que representa a la mujer chacinera, obra del artista Iglesias Luelmo, magistralmente reflejada en bronce.

Alfonso Ussía se acercó a Noreña cuando comenzaba el verano a recoger el premio, agradeció la distinción, recordó con nosotros sus conocimientos chacineros noreñenses de su juventud, hablamos de fútbol, de la ginebra elaborada por la empresa local "Molín del Nora", de las canciones que le dedicaron los miembros del Ochote "Asturias" y de muchas más cosas que el escritor relata con especial gracia y simpatía en el transcurso de un espléndido almuerzo que nos ofrecieron en el restaurante La Ferrada en La Reguera. Un jornada inolvidable con un personaje que ha prometido volver a visitarnos.

por:
FAUSTINO F. ALVAREZ



(Foto M.A.)

Queridos Caballeros de la Orden del Sabadiego:

Qué excelente decisión la de premiar en el Condado de Noreña al gran Alfonso Ussía, uno de los españoles más libres, dignos e inteligentes que conozco, y con cuya amistad me honro.

Espanoles del coraje y la grandeza y el sentido del humor de Alfonso Ussía hacen soñar con que un futuro mejor para todos es posible. Cuando el ingenio y el valor se estrechan la mano, aparece en escena la prosa de Alfonso Ussía, fuerte con los poderosos y tierno con los desvalidos. Para ser perfecto, a Alfonso sólo le falta ser asturiano...

Enhorabuena, Alfonso y un abrazo a todos.

ANTENAS DE ORO



por:
JAVIER ALGARRA



Las Antenas de Oro, los premios de mayor prestigio en el sector de la radio y las televisión en España, han vuelto en su cuadragésimo primera edición, para reconocer la labor de los profesionales más destacados de la industria audiovisual de nuestro país.

En la última edición, el jurado ha decidido galardonar al equipo de informativos de fin de semana de Intereconomía Televisión, dirigido por Juan Ignacio Ocaña, que compartió protagonismo con Pepa Bueno (Cadena SER), Ernesto Sáenz de Buruga (COPE), José Luis Salas (Onda Cero), María José Peláez (EsRadio), Julio Samoano (TVE), Jesús Vázquez (Telecinco), Hilario Pino (Cuatro), Gaspar Rosety de la Federación Española de Fútbol; el programa Más Vale Tarde (La Sexta), Carlos Cuesta (13 Tv) y la serie Isabel (TVE) protagonizada por Michelle Jenner y Rodolfo Sancho.

Además, el histórico Jesús Hermida,

famoso por su especial modo de expresarse en TVE y Antena 3 Tv, y Alfonso Nasarre, director de RNE, recibieron el premio a su trayectoria profesional.

Las Antenas de Oro las otorga, desde hace 41 años, la Federación de Asociaciones de Profesionales de Radio y Televisión de España. Su presidente, el periodista e historiador Federico Sánchez Aguilar, suele destacar que se trata de unos premios "químicamente puros", ya que son los propios profesionales quienes los otorgan a otros compañeros, prescindiendo de la competencia que pueda existir entre sus empresas.

En la pasada edición, la Federación ha querido galardonar también a Enrique Ponce (Tauromaquia) y a la Orden del Sabadiego (Gastronomía) de la localidad asturiana de Noreña, por haber rescatado y puesto en circulación el famoso embutido que le da nombre y que ya se

consumía en la España celtibérica. Este último galardón fue unánime entre el jurado, ya que se presentaba a propuesta de Enrique Beotas, el vicepresidente de la Federación, que falleció el pasado mes de julio en el terrible accidente ferroviario de Santiago de Compostela. En este sentido, este año se reconoce también la labor de los vecinos de Angrois, por su abnegado y ejemplar auxilio a las víctimas de ese descarrilamiento, y a Cáritas, por su modélica labor humanitaria.

Estas Antena de Oro 2013 se entregaron el día 16 de noviembre en una gala en el Gran Casino de Aranjuez, fueron un año más, una cita obligada para la industria audiovisual de nuestro país. Nuestra enhorabuena a la Federación por potenciar y defender a los profesionales de la radio y la televisión en estos momentos tan turbulentos y difíciles para el sector.

ALFREDO LANDA

en recuerdo de uno de los grandes...



(Foto A. Pascual)

En este rapidísimo correr del calendario, tenemos que recordar a Alfredo Landa en Noreña con motivo de su investidura como Caballero de Mérito de la Orden del Sabadiego. Fue en abril de 1996 cuando tuvimos tan grata visita después de haber estado intentándolo un par de años como si yo fuese un "martillo pión" tal como me llamó en su momento este grande del cine español que acaba de fallecer. Incansable, dinámico, complaciente con todos cuantos solicitaron hacerse junto a él una fotografía para el recuerdo.

¿No te cansan tantas peticiones Alfredo?

-No hijo. Todo lo contrario. Peor sería que nadie se acordase de mi. Y seguía fotografiándose dejando sonrisas a la cámara con gran profesionalidad, gesticulando de continuo tal y como hacía en el cine, dando la sensación de que estaba actuando, pienso que era así su don natural. Nunca habrá salido en una imagen con los ojos cerrados ni con las manos "movidas".

Luego volvió a nuestra villa en 2007 para rodar con José Luis Garci "Luz de

por:
MIGUEL A. FUENTE CALLEJA

Falleció en el pasado mes de mayo cuando había cumplido ochenta años pero aunque haya sitio para la tristeza por su desaparición, seguiremos recordándole con la forma de ser que siempre desprendió en sus trabajos en cine o en televisión.

Domingo" y disfrutaba comentando su condición de Caballero en Noreña como acostumbraba a decir ante sus compañeros de reparto y a los medios informativos en las diferentes ruedas de prensa; buscaba los ratos libres que le permitía su trabajo delante de las cámaras para recorrer los lugares por donde había estado anteriormente tomando sidra, sabadiegos o picadillo; saludando y dejándose fotografiar de continuo porque sabía que eso formaba parte de la profesión.

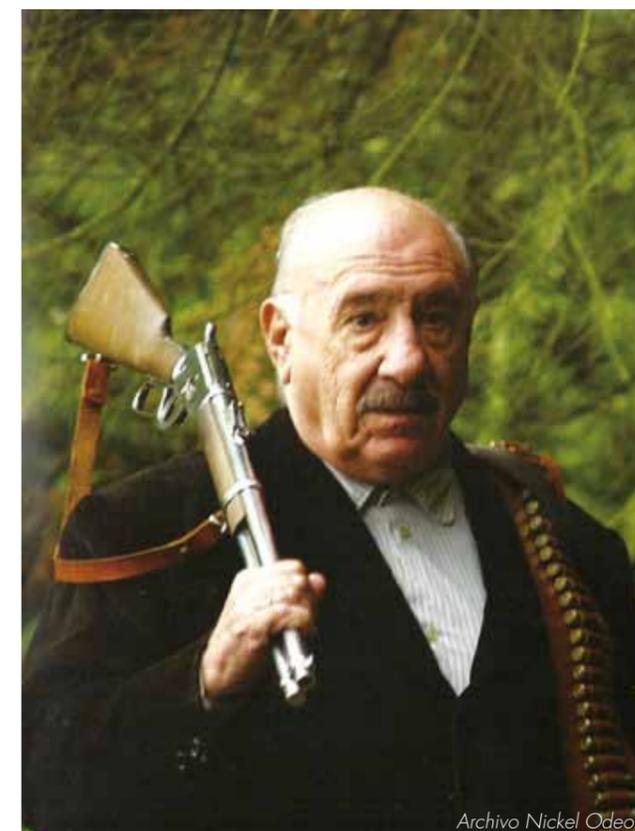
Repetía sus visitas a Casa El Sastre a comer fabada, miraba de reojo el

retrato de Franco en La Cuadra de Alfredo, saludaba a Pilarín en Casa Alicia porque aseguraba que olía desde la calle la cocción de las rosquillas de Pepona que le encantaban así como los bollos preñaos de La Miga de Hilda. Recomendaba a Eduardo Argüelles tomar infusiones de alpiste para el colesterol, explicaba a Gemelu como eran los besos de cine, preguntaba por la fabada y por Carmen, una guapa morena de Noreña que escuchó de él los más bonitos piropos. En esos pocos días que estuvo entre nosotros, aún tuvo tiempo para "impartir" unas magistrales clases de mus con nuestros vecinos.

Falleció en el pasado mes de mayo cuando había cumplido ochenta años pero aunque haya sitio para la tristeza por su desaparición, seguiremos recordándole con la forma de ser que siempre desprendió en sus trabajos en cine o en televisión. Fue el más popular y uno de los grandes.

Ahora nos queda repito, su recuerdo en mente, porque en Noreña sería de extrañar que dedicasen una sencilla placa a cualquiera de los personajes que por diferentes motivos nos visitaron en alguna ocasión, de acuerdo que fueron muchos, pero el creador del landismo fue uno de los más entrañables, fue único.

Descanse en paz



Archivo Nickel Odeon

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

ARGÜELLES - SIERO
(Asturias)



JOSÉ EMILIO PACHECO

El poeta que unía las dos orillas de la lengua española

por:
APULEYO SOTO PAJARES

CERDO ANTE DIOS

Tengo siete años. En la granja observo por la ventana a un hombre que se persigna y procede a matar un cerdo. No quiero ver el espectáculo. Casi humanos, escucho alaridos premonitorios... (Casi humano es, dicen los zoólogos, el interior del cerdo inteligente, aún más que perros y caballos.) Criaturitas de Dios, los llama mi abuela. Hermano cerdo, hubiera dicho San Francisco. Y ahora es el tajo y el gotear de la sangre. Y soy un niño pero ya me pregunto: ¿Dios creó a los cerdos para ser devorados? ¿A quién responde: a la plegaria del cerdo o al que se persignó para degollarlo? Si Dios existe ¿por qué sufre este cerdo? Bulle la carne en el aceite. Dentro de poco tragaré como un cerdo. Pero no voy a persignarme en la mesa.



por Coello

José Emilio Pacheco, mexicano de cabeza y corazón universales, ha muerto a los 72 años por un tropiezo inesperado sobre los libros desparramados en el suelo de su despacho, colmado hasta el techo de obras de autores clásicos y modernos. Se había abrevado, desde niño, en ambos caudales lingüísticos y resultaba tan tradicional como vanguardista, tan antiguo como moderno. Y sigue resultando. ¿Casualidad? ¿Fatalidad? ¿Necesidad? ¿Quién lo sabrá nunca! Se nos fue lo mejor que quedaba en las letras iberoamericanas poco después de que nos abandonaran en si-

lencio mortal Carlos Fuentes y Juan Gelman. En la historia residen ya los tres, que fueron uno en la amistad y en el tratamiento renovador de la lengua española, muy viva en la otra orilla del Atlántico. Hay que ir allá para experimentar lo bien que suena y resuena, o releer con pasión y asiduidad sus obras líricas y novelísticas para aprender que no somos nosotros los mejores, ni mucho menos. Conocí a José Emilio Pacheco, campechano y sencillote, en el Paraninfo de la Universidad de Alcalá de Henares cuando recibió el Premio Cervantes en abril de 2009 y se le

cayeron en ese momento los pantalones mientras leía el discurso de celebración. -Es que no sabía vestirme de pingüino; tenía que haberme puesto unos tirantes, me dijo luego, sentados los dos en el parterre del claustro con una copa en la mano y un cigarro en la boca. Al lado, el presidente Zapatero, su ministra de Cultura Ángeles González-Sinde, y Carmen Cafarell, directora del Instituto, departían coloquialmente las emociones del acto, ausentándose de los periodistas.

NOREÑA

por:
INES PAZ
Periodista

Mi primer flechazo con la Villa de Noreña y sus gentes tuvo lugar durante el otoño de 2006. Recorrí Noreña arriba, Noreña abajo, formando parte del equipo de rodaje de José Luis Garci en su película "Luz de Domingo". Entonces no hubo ni tiempo para degustar el Sabadiego, del que ahora me confieso enamorada, pero reconozco que me quedó un "gustirrinín" muy agradable, así como con ganas de repetir...

Tres meses después la vida, y la profesión, me llevaron a dejar mi Asturias querida y enrollarme en una nueva aventura en Madrid. Pero pasaron siete años y "el destino", en forma humana de Miguel Ángel Fuente, me dio la oportunidad de volver a Noreña, y hacerlo ya no de paso, sino con un vínculo de esos que duran para toda la vida.

Recuerdo que el sol lucía radiante aquella tarde del 20 de abril de 2013, tarde en la que lucían también las sonrisas, alegría de formar parte de lo que comenzó como una aventura 25 años antes, y es a día de hoy una de las fiestas gastronómicas y culturales más conocidas y queridas de Asturias. ¡Guardo tantos recuerdos de aquella tarde que me dejasteis compartir con vosotros!

El abrazo de la gente de Noreña, especial ante todo. El reencuentro con unos, y el descubrimiento de otros. Especiales sin duda los momentos que compartí con Manuel Pidrahita, del que me llevé unas cuantas anécdotas, un libro y su ternura. Y él, mi más profunda admiración.

Formar parte de vuestra orden no es solo un placer culinario, es un honor y un privilegio. ¡Viva el Sabadiego!

Formar parte de vuestra orden no es solo un placer culinario, es un honor y un privilegio. ¡Viva el Sabadiego!



(Foto Mario)

SERVICIO 24 HORAS



Aut. D.G.S.E. nº 1731 (16.04.90)

25

1989 - 2014

- Servicios de vigilancia
- Sistemas de Seguridad
- Protección contra incendios
- Central receptora de alarmas

GRUPO SABICO
PARQUE EMPRESARIAL ASIPO, EDIFICIO III
Plaza Julio Alberto Blanco nº1, 2ª planta, oficina 57-58 • 33428 Cayés - Llanera (ASTURIAS)
TFNO: 902 876 837 • FAX: 985 733 464 • MOVIL: 685 733 012

DON GERÓNIMO Y DON MARTÍN DE NOREÑA

Alguaciles de los reyes católicos



por:
FRANCISCO JUNQUERA HEVIA
Historiador



Disponemos de contada noticias sobre estos hermanos. Se registran en seis documentos expedidos por la Cancillería de los Reyes Católicos en el reducido arco temporal que abarca desde 1487 a 1497 y se hallan custodiados en el Registro General del Sello de Archivo de Simancas.

En este tiempo recibían el nombre de alguaciles los agentes ejecutivos de la justicia y en el caso de Jerónimo y Martín las órdenes que debían de cumplir emanaban directamente de las oficinas regias.

Fechado en Almagro el 21 de febrero de 1487, Don Fernando y Doña Isabel expiden un documento dirigido a Gerónimo de Noreña por medio del cual le comunican que en la villa de Cáceres y en su tierra existía ganado mostrenco que pertenecía al Fisco y le encargaban que lo recogiera. Por ello "por hacer bien a merced a vos Jerónimo de Noreña, nuestro criado, acatando los muchos e buenos servicios que nos avedes fecho e nos pades de aquí adelante fazemosvos merced de fasta diez reses de ganado mayor".

En enero de 1493 Gerónimo atiende otro despacho de la Corona comunicándole que "nuestra merced e voluntad es de mandar prender los cuerpos a Francisco Arjona, vecino de la villa de Medina del Campo, e a Fernando de la Fuerça, vecino de La Nava, aldea de la dicha villa, e a Gonzalo, sus criados".

Encargaban al de Noreña ejecutar esta voluntad y, una vez arrestados los susodichos, entregarlos a los Alcaldes de Corte y, si ello fuera posible, confiscar todos sus bienes. Para llevar a cabo este mandato se le conceden tres días y una dieta diaria de doscientos maravedís.

Posteriores manuscritos registran acciones semejantes a esta. En este mismo año de 1493, Jerónimo, como Alguacil en la Corte de los Reyes Católicos recibe la orden de prender a Juan Sastre, Alonso Hordóñez, Francisco Roxo y Alonso Toribio, vecinos de la localidad palentina de Magaz, y una vez "presos

a buen recabdo, e a su costa, los trayádes o enbiedes a esta nuestra Corte" Para llevar a efecto el mandado le dan un plazo de quince días y una retribución de doscientos maravedís diarios.

El último mandado confiado por Don Fernando y Doña Isabel a su alguacil de Casa y Corte se data en diciembre de 1493. Por estas fechas, una tal Doña Constanza de Avellaneda denuncia que había sido víctima de ciérrelas fuerzas y agravios. Hechas las pesquisas pertinentes se hallaron culpables a Sancho Ruiz, alcalde de la Torre del Montge, a Juan Gualda, alcalde que fuera de Aza, a Juan Benito de AZa, a Alonso Salmerón de Fuenteçén y a otros vecinos de la villa de Aza. Por ello se ordena a Jerónimo que "prendades los cuerpos e los trayes presos e a buen recabdo, a su costa, a esta nuestra Corte ante los del nuestro Consejo para que de ellos e de cada vno de ellos mandemos fazer lo que justicia sea".

Como en ocasiones anteriores se dispone que "perçibades e llevedes para vuestro salario e mantenimiento por dos dias en que fagades e cunplades lo susodicho, doscientos maravedís cada día".

Poco después muere nuestro perso-

naje y le sucede su hermano Martín de Noreña, como consta en un documento librado por la Corona en 1496, desde Almazán.

En el texto del mismo leemos: "Por fazer bien a vos, Martín de Norueña, acatando vuestra suficiencia e avilidad, e los muchos e buenos servicios que nos avedes fecho, fazedes de cada día e entendiendo que cumpla así a nuestro servicio, es nuestra merced e voluntad que agora e de aquí adelante por en toda vna vida seades nuestro Alguacil de aldea de nuestro Governador e Alcaldes Mayores que residen en el nuestro reino de Galicia". La causa del nombramiento es "por vacación de Gerónimo de Norueña, vuestro hermano ya difunto".

Este Martín no respondió a las expectativas que de él esperaban los Monarcas. Se amancebó con Bernardina de Aznar y no llegó a permanecer un año en el ejercicio de tan notable cargo. En febrero de 1497 los Reyes ordenan prender a ambos. La Orden va dirigida a



"los Alcaldes Mayores del Reino de Galicia, e a todos los corregidores, asistentes, alcaldes e otras justicias e juezes cualesquier de todas las cibdades e villas o logares del dicho Reino de Galicia". Para poner en movimiento a tanta autoridad el delito de Martín y su manceba debía revestir cierta severidad. No sabemos en que consistió. El texto

documental habla de " algunas cosas conplideras a nuestro servicio e execución de nuestra justicia". Aunque la importancia del mismo se conjetura por la terminante orden de los Reyes Católicos decretando que "los non den sueltos nin fiados sin nuestra licencia e especial mandado".



PC
comercial
POCHOLO, S.L.
MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN

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

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

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

CITA EN BURGO DE OSMA

por:
EL CRONISTA



(Foto M.A.)

Hablar de Burgo de Osma, es hablar de familiaridad, de encuentro amistoso, de cita gastronómica, de escuela culinaria e incluso de juventud. Hay que remontarse al año 1989 cuando apenas hacía un año que habíamos formado la Orden del Sabinero, aún estábamos poniendo las cosas en orden -valga la redundancia- dentro de nuestra ilusionada asociación y tras algunas insistencias, recibimos la invitación para participar en las XVI Jornadas Rito-Gastronómicas de La Matanza. Para nosotros aquella carta de su Mantenedor Don Miguel Moreno y Moreno (q.e.p.d.), avalada por la familia Martínez Soto del Hotel Virrey Palafox, fue el espaldarazo que necesitábamos a nuestras sanas in-

tenciones, no siempre bien entendidas por supuesto sobre todo cerca de casa, así que tras comunicar la posibilidad de hermanar oficialmente Noreña con Burgo de Osma, nos esperaba lo más difícil: informar y convencer a la corporación municipal noreñense de la importancia que representaba ese posible hermanamiento donde ya estaban representados los municipios de Guijuelo, Vic, Candelario, Jabugo, Sepúlveda, Ólvega, Montánchez, San Pedro Manrique, Miranda del Castañar y Cantimpalos, todos ellos de merecida fama dentro del panorama chacinero español y citados y reflejados con su correspondiente escudo, en los miles y miles de folletos y carteles que anualmente

anuncian estas jornadas consideradas como Fiesta de Interés Turístico Nacional, siendo las únicas que conozco con ese reconocimiento oficial y a su vez, organizadas por una familia en particular y no por un ayuntamiento u otro organismo. Y al año siguiente, en 1990, se produjo el esperado encuentro. Encabezados por el entonces alcalde Aurelio Quirós, varios concejales y cónyuges; los grupos de baile Ecce Homín y N^{ra} Señora de Covadonga, algunos industriales cárnicos que se asomaron tímidamente al encuentro a ver lo que pasaba y muchos vecinos de la Villa, nos desplazamos hasta Burgo de Osma avituallados de los resucitados sabineros que nos proporcionó la empresa El Hó-

reero, fabes para el menú que elaboraría nuestra incansable cocinera Luisa Mencía, sidra que nos proporcionó la sin par familia Riestra del Lagar de Muñiz de Tiñana y pocas cosas más que ofrecer, aparte de lo citado y la innegable voluntad ilusionante de los entonces jóvenes y románticos Caballeros de la Orden del Sabinero, así que la generosidad de la familia anfitriona quedó patente y nosotros obligatoriamente agradecidos. Otros que también disfrutaron ni se enteraron lo que había costado el viaje.

Hablar de Burgo de Osma, es hablar de familiaridad, de encuentro amistoso, de cita gastronómica, de escuela culinaria e incluso de juventud.

Tuvimos hermanamiento oficial en el ayuntamiento con los alcaldes Javier Gómez y Aurelio Quirós, música de dulzaineros castellanos y de gaiteros asturianos, palabras de ofrecimiento y de promesas hoy incumplidas, intercambio de regalos y documentos sellados y rubricados y tras el acto, menú asturiano en las jornadas a base de sabineros, chorizos a la sidra, lacón, paté de Cabrales, callos y fabada, aparte de las especialidades habituales de las jornadas, siempre con el gochín como protagonista. El viaje, que en aquel tiempo duraba

cinco o seis horas había merecido la pena, conocimos a unas gentes que nos ofrecieron su hospitalidad y una amistad que aún perdura y aunque les visitamos en varias ocasiones más, ahora, cuando cumplen cuarenta años las jornadas, es el momento de ratificar -los que vivimos aquella experiencia- nuestro agradecimiento y demostrar que la labor en aquellos años iniciada no fue capricho de un día. Para nosotros, fue el primer acto con reconocimiento oficial, el primer lugar donde se nos acogió públicamente, anterior incluso a ingresar en la Federación de Cofradías Europeas. El recibir hace bien poco la Antena de Oro de la Radio y Televisión y anteriormente la distinción de Mejor Cofradía Española, recordamos la inicial singladura en Burgo de Osma y de la cual dejamos constancia para conocimiento de los burgenses y noreñenses, sorianos y asturianos que participan de nuestras actividades y que por lógica desconocen los principios de la Orden chacinera, lo cual no estará de más que lo aprendan y no lo olviden nunca.



COLEGIO ACEIMAR ASTURIAS
CENTRO DE IMAGEN Y SONIDO DE ASTURIAS



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



Jornada intensiva - Refuerzos escolares

Grupos reducidos - Atención personalizada

Pruebas de diagnóstico - Educación moderna

Transporte escolar (Oviedo y alrededores)



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

informacion@colegioaceimar.es

informacion@cidisi.com

Tel.: 985 744 077

http://www.colegioaceimar.es

http://www.cidisi.com



Comunicación, Imagen y Sonido

CICLOS FORMATIVOS DE GRADO MEDIO Y SUPERIOR - CURSOS DE ESPECIALIZACIÓN

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

LA COCINA VAQUEIRA

"...Los vaqueiros vanse, vanse.
Las vaqueiras choran, choran..."

Amanecer de la primavera; esquilonos y cencerros de vacas en rebaños, caballos con los jinetes, que en sus grupas llevan aperos domésticos, pasan por el pueblo camino de los puertos. Son los vaqueiros que van en busca de pastos frescos en Leitariegos, Somiedo o en la Casa'l Puerto; en las brañas los campos se han quedado yermos, secos por las brisas cálidas con salitre marino. Son los pueblos que se ven obligados a practicar la trashumancia hacia las alzadas; nómadas del desierto verde de la montaña, cuya cultura gira en torno a la vaca. La vida es dura, con ellos llevan, para la temporada estival, todo cuanto necesitan para su subsistencia y alimentación. Piezas de cecina seca o largueros de toucin.

La alimentación de los pueblos, en sus medios naturales, esta conformada por los recursos que les rodean; las carnes eran de vaca, potro y cordero, para su conservación las ponían a secar convirtiéndolos en magras cecinas, luego estaba el cerdo del cual aprovechaban los jamones y lacones salados, oreados y añejados, con



una gran calidad por la alimentación de los animales, castañas, bellotas y nabos o calabazones, además de patatas y maíz; estos jamones, que eran todo un lujo, generalmente los vendían, pues para un pueblo trashumante era mucho más rentable el tocino, con cuya grasa, guardada en vasijas de barro, de Llamas, faro, Galicia o Zamora se servían para enriquecer sus potes, polentas u otros manjares, así como para conservar los embutidos, previamente ahumados en la tsariega.

La vida de los vaqueiros era, por lo general, austera, porque las condiciones en que vivían así lo exigían, pero no era más austera que muchos de los aldeanos, quienes estaban

al servicio de los caciques, considero, que al menos, los vaqueiros eran más libres, gozaban de un superior "espacio exterior" y se limitaban a cubrir sus necesidades que alcanzaba, casi exclusivamente con los productos lácteos; leche tiesta, mantequilla "ferida en el fuetse" y las populares natas vaqueiras. La leche se tomaba, con pan de centeno o boroña, pero lo más frecuente era usa-

da para acompañar a las "polientas", (papas de maíz torrao) y muy populares en el norte de Italia como "polenta"; cuando se tomaban con leche, también las solían acompañar con algo de mantequilla y miel; la versión salada era con torreznos, (" gorupo ") o con "grñispos" (restos del tocino al fundirlo).

El maíz era muy importante, tanto en la alimentación humana como de los animales. Con la harina de maíz, además de las "polientas", se hacía la "rapa", torta de maíz, cocido, en horno de pan, sobre hojas de berza, y enriquecido con unas tiras de tocino y chorizo, algo parecido a la "tarta flambée" de Alsacia. Al final nos daremos cuenta que las cocinas son muy similares teniendo en cuenta geografía y demografía. La alimentación de los vaqueiros está muy hermanada con la gallega, leonesa y zamorana, a ello ha contribuido la trashumancia y el pastoreo. Los potajes eran los potes de gamallera más populares, para personas y cerdos, nabos, calabazones, patatas y berzas, algu-

nas que otras veces, castañas, a este pote se le echaba algo, no mucho, de embutido, "androlla o botietso", y unas bolas de unto, al igual que se hace con el pote gallego. Al día siguiente se le añadía algo de agua y unos puñados de harina de maíz, menos conocido es el "moscancio", morcillas hechas con sebo de cordero.

Para los caminos de verano, también contaba la cocina de las brañas, próximas al mar, de pescados secos, como el bacalao y la raya.

Mención especial merecen los postres, ya han sido mencionadas las populares natas vaqueiras, pero no se puede dejar atrás, de la misma procedencia, la cuajada y el requesón. Algo muy especial y poco común en la actualidad, es el "relleno" a base de huevos, manteca, pan, leche y azúcar, metido todo en una vejiga de cerdo y cocido, una vez frío se corta en rodajas; y que decir de los "frixuelos vaqueiros", aun frecuentes en Cangas del Narcea, pasta similar a la de los normales pero fritos en espiral sobre mucha aceite, endulzados con azúcar o miel.

Son los vaqueiros que van en busca de pastos frescos en Leitariegos, Somiedo o en la Casa'l Puerto; en las brañas los campos se han quedado yermos, secos por las brisas cálidas con salitre marino.



por: MANUEL GARCÍA LINARES
Pintor

Sidrería
Restaurante

C/Doctor Cuesta Olay, 34 -NOREÑA- T. 984491567

E L MILAGRO DEL SABADIEGO



por:
MARIO DE ABAJO BLANCO



(Foto M.A.)

Todo comenzó por el afán de unos jóvenes noreñenses para fomentar la cultura chacinera de su pueblo. Y me aseguraron que eligieron el nombre del sabadiego por que ese embutido que en mi tierra burgalesa conocemos como sabadeño, no estaba bien considerado o mejor dicho, era el más humilde de todos por que la consideración dependerá de las necesidades de los tiempos. Fueron atrevidos sin duda alguna porque eso si que era partir de cero.

Los conocí en las jornadas matanceras de Burgo de Osma en 1990 creo recordar y ya apuntaban buenas maneras: dinamismo, juventud como ya queda dicho, ilusión y fuerza para desarrollar la base que ya tenían establecida desde hace unos meses antes, cuando a la luz de la luna de abril como me agrada escucharles contar, emprendieron tan romántico camino. Y lo más importante: el derroche de amistad que siempre contagiaban.

Recuerdo aquel frío en la mañana soriana de febrerillo el loco calentando el ambiente con sus gaitas y sus sidras elegantemente escanciadas, sus bailes regionales con vistosos

trajes noreños; el alcalde noreñés Don Aurelio rubricando el hermanamiento oficial en el salón de plenos del ayuntamiento del Burgo con su homólogo Don Javier Gómez, y se estrecharon lazos amistosos con varias coincidencias como haber sido sedes de señorío episcopal, pueblos con gastronomía palpable; chacinería de lujo y gentes abiertas... Y acepté la invitación para visitar y conocer Noreña. Lo hice tan gustosamente que repetí la experiencia muchos años y me quedan ganas de volver, cosa que haré en cuanto me sea posible para abrazar a tantos amigos, pues sigo de cerca las andanzas de tan nobles caballeros del s. XXI y así me entero que hace

unos meses recibieron la Antena de Oro de la Comunicación de la Federación de Radio y Televisión por su laboriosa y prestigiosa labor con los medios informativos; anteriormente designada la Orden - mi Orden- como mejor Cofradía Española, además de reconocimientos en Cambados y en el Grove, en el Algarve portugués y recientemente en Valencia, y como satisfacción del primer premio nacional de periodismo que tuvieron a bien concederme en calidad de director de Cárnica 2000, la alegría y honor de compartirlo con Alfonso Ussía, María Jesús Gil de Antuñano, José Carlos Capel y otros buenos amigos de la cultura gastronómica.



ESTOS ERAN DOS AMIGOS, UNO DIEGO Y OTRO SABA, Y A ESTOS DOS POBRES MENDIGOS EL HAMBRE LES ACUCIABA



IBAN PIDIENDO COMIDA Y ALGUNA GENTE LES DABA SÓLO PAN Y AGUA BEBIDA, POCAS COSAS, CASI NADA



UN BUEN DÍA PENSÓ SABA QUE HABÍA QUE LLENAR LA PANZA Y CON DIEGO COMENTABA QUE ERA TIEMPO DE MATANZA



SABA DÍJO: AHORA RECUERDO QUE EN CASA DE DON ERNESTO AYER MATARON UN CERDO Y PODRÍAN DARNOS LOS RESTOS



¡DICHOS Y HECHOS!, DON ERNESTO LES DIÓ LO QUE HABÍA SOBRODO, SÓLO UNAS TRIPAS CON RESTOS DEL CERDO SACRIFICADO



¡A GLORIA LE SUPU A SABA!, ¡A GLORIA SUPU LE A DIEGO!, ¡Y A MAYOR GLORIA LLAMABAN AL INVENTO: 'SABA-DIEGO!'

G.SUMMERS

D E NOREÑA VENGO...Y VOLVERÉ



por: MANUEL PIEDRAHITA
Periodista



He vuelto de Noreña con la misma nostalgia que siempre sentí al abandonar ese Paraíso Natural que es Asturias, "patria querida"...y volveré. Estoy ya en mi tierra cordobesa más contento que nunca, con la medalla y el diploma de Caballero de la Orden del Sabadiego Os expreso mi gratitud más sincera por el honor que me habéis otorgado El sabadiego es un manjar exquisito gracias al gochu que los cretenses consideraban animal sagrado. El Presidente Honorífico de la Cofradía Vasca de Gastronomía, Juan José Lapitz, va más lejos. Dice que es el mejor amigo del hombre. ¡Chócala amigo gochu! No te olvido desde aquella noche en el restaurante La Fusta. Degusté y repetí las: albóndigas de picadillo con puré de patatas, manjar de dioses. En la "espicha" previa cumplí con aquello que en su día dije en Avilés:

Manzana asturiana, fruta mía,
que agradable beber
diez culines a medio día,
y otros diez al anochecer

No llegué a tantos culines de la excelente sidra del Lagar de Muñiz, pero a punto estuve. Jornada de confraternidad porque ese es el lema de las cofradías. Saludé al alcalde don Cesar Movilla, al Presidente de la Junta General del Principado de Asturias don Pedro Sanjurjo, a don Carlos Martín Cosme, Presidente de Fecoes y Ceuco, a don Alfonso Jaquete, Presidente de la Orden del Sabadiego y, en especial, a Miguel Ángel Fuente, uno de sus fundadores ahora que celebran su XXV aniversario. Veteranía de la Cofradía.

Conversé con amigos de diferentes cofradías ya

conocidos, como es el caso de Armando Álvarez. También hablé con otras personas, nuevas amistades; varones y féminas. Mujeres con la sonrisa en los labios y los efluvios de un buen vino. Lo dijo Goethe: "Una mujer y un vaso de vino curan todo mal, y el que no bebe y no besa está peor que muerto" Ahora me pregunto ¿recordé al célebre alemán cuando me presentaron a las guapas mujeres asturianas allí presentes?

A los Amigos/as del Queso de Gamoneu, les prometí probarlo. Ya lo he degustado, está exquisito. Durante la cena, aparte de recordar las inimitables especialidades, tan dulces del excelente maestro confitero Miguel Sierra, al que conocí en Avilés, conversé con Irene Paz de TVE., mujer asturiana de mirada dulce. Rememoré mi época en lo que entonces se llamaba el Ente. Asimismo me enteré de la "real" historia del sifón. Gracias por el que me regalaron. Me retrotrae a una época lejana. Algún día iré a Pola de

Siero, a ver en "La Cotorra" una de las mayores colecciones de Europa.

Antes oí la misa oficiada por Monseñor don Jesús Sanz Montes, Arzobispo de Oviedo, con más devoción que nunca. En lugar de elevarse a los espacios siderales como acostumbran algunos clérigos, pisó tierra firme. Su homilía aludió a la "indignación y a que casi nadie pide perdón", en esta España con tanta corrupción. Uno de sus libros lleva este título: "Francisco y Clara de Asís". Estoy seguro que llegará a cardenal.

Después, como es habitual, nos dirigimos todas las cofradías presentes a la plaza principal, al kiosco de la música que me recordó el de mi pueblo Baena. Son reliquias de un pasado no muy lejano, cuando la gente acostumbraba los domingos a oír composiciones de la Banda Municipal. Ahora se imponen los "coches discotecas" que recorren las calles de todas las ciudades de Es-

paña esparciendo decibelios; ruido disfrazado de música El tan tan de la selva. Pero música divina la del Orfeón Ciudad de Noreña durante la misa. Una maravilla Mi felicitación a su director, don Joaquín Villegas Y, también a la Banda de Gaitas Ciudad de Oviedo. Me emocionaron al interpretar el himno de Asturias. Allí en el kiosco fuimos vestidos Caballeros de la Orden de Sabadiego. Yo lo agradecí a mi manera:

Ya se lo que haré con la leña /
de un olivo de Baena / que produce
aceite virgen / virgen como la Ma-
carena. / Encenderé una candela /
le colocaré una sartén / que per-
teneció a mi abuela / ¿Y sabéis lo
que allí echaré / de vuestro pue-
blo, Noreña / con el virgen de Baena?
/ Sabadiegos, cosa buena /
manjar del gochu sagrado. / Gra-
cias por vuestro galardón / ya estoy
aquí consagrado / En esta tierra
chacinera / y postfinera, Noreña.

el
viejo
almacén

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

el bar sin nombre
in nombre
el bar sin nombre
sin nombre



Orden del Sabadiego



EL FRAUDE EN LOS QUESOS



por:
ANDRÉS NAVARRO GARRIDO
de la Academia de Gastronomía Asturiana

Por eso todos los medios
que se utilicen en
defensa del producto
auténtico serán pocos
pero no por ello se
deben de abandonar.



(Foto M.A.)

La falsificación de los quesos o lo que es lo mismo la venta de quesos que no se corresponden con la denominación a la que dicen pertenecer, es una práctica muy antigua a la que se enfrenta habitualmente el consumidor que no tenga conocimientos claros del producto que compra. Las denominaciones de origen cuya finalidad es, además de controlar y garantizar la autenticidad del producto al que pertenecen, la de velar por que estas no se vean reemplazadas en los mercados por otro tipo de quesos que no se corresponden realmente con el auténtico. Pero esta labor se ve, al contrario de lo que pareciera, cada vez más dificultada por la falta de medios y

acciones ejemplarizantes punibles frente a los defraudadores. Por eso todos los medios que se utilicen en defensa del producto auténtico serán pocos pero no por ello se deben de abandonar. En mi opinión creo que la mejor defensa que se puede hacer frente a los fraudes es la información clara y concisa hacia el consumidor, utilizando todos los medios a su alcance. Vivimos en una sociedad dominada por las redes sociales (internet, Facebook, etc), las cuales considero que debe de servir para esta finalidad, además de las que todos conocemos. Pero además ello no imposibilita que las administraciones competentes (Consejos Reguladores, Consejería,

Judicatura, etc), actúen con mayor contundencia frente a los defraudadores de tal forma que se dé cumplimiento al principio de que " la sanción impuesta para estos casos sea tal (económica, decomiso, etc) que no le salga más rentable al defraudador el pago que la comisión de la misma"

Como decía al principio esta práctica es muy antigua, incluso en algunos de nuestros quesos se producía, dada su popularidad, mucho antes de que el producto estuviese acogido a ninguna protección, como sería la Denominación de Origen Protegida (DOP), la Indicación Geográfica Protegida (IGP) o la Especialidad Tradicional Garantizada (ETG).

Así, tenemos el ejemplo más claro en nuestro universalmente conocido queso Cabrales. Este queso consiguió la DOP en el año 1982 pero su falsificación no comenzó a partir de ese momento, como se podría pensar, sino que dada su popularidad y mercado existente, ya a principio del siglo XX hubo, que se sepa, un intento de producir este queso fuera de Cabrales a gran escala, como lo refiere Don Ignacio Mateo Salvador, en su "Guía de Cabrales", editada en 1921. En ella denuncia como el Marqués de San Feliz intenta fabricar queso de Cabrales, en su fábrica de quesos que tenía en el concejo de Caso, sin conseguirlo.

En los años 80 se vendía, así lo pude comprobar personalmente en Valencia, cualquier queso azul que estuviese envuelto en hojas, como auténtico Cabrales. Incluso en el mercado valenciano, al que me refiero, pude comprobar que el queso, identificado como cabrales por el vendedor, ni tan siquiera era azul,

pero eso sí, disponía de una envoltura de hojas que a su vez tampoco se correspondían con las de Pláganu. En consecuencia, a la gente valenciana se le vendía, como cabrales un queso cuya diferencia con el resto consistía en la cobertura vegetal, que ni siquiera era la auténtica con la que se hacía en Cabrales. Esta observación dio pie a que, a partir de ese momento fuese uno de los detractores de la hoja en los quesos de Cabrales, como así lo manifesté públicamente en el pregón que di en el XVI Certamen de Cabrales, en el año 1986. En dicho pregón justificaba la retirada de la hoja del queso, basándome en tres motivos, entre los que estaba el de evitar, en lo posible, que cualquier queso, con cualquier hoja fuese identificado como Cabrales, cosa que se llevó a cabo a los dos años siguientes al pregón, aunque me consta que con bastantes reticencia por algunos elaboradores que en aquel momento no entendían la medida porque,

según alguno de ellos pudo manifestarme personalmente, "era romper con una tradición muy antigua que se venía practicando en el queso" Precisamente el pregonero del año 1984, que fue Don José Caso González, ya había denunciado como se vendía en los Estados Unidos quesos, que sin ser de Cabrales, se estaban vendiendo como tal y elaborados en León y ponía en duda que no se estuviese haciendo lo mismo en otros países de Europa y América. El Doctor Caso proponía, como forma de evitar estas ventas, la creación de una cooperativa, en Cabrales, que se encargara exclusivamente de las ventas del queso producido en la zona. Esta propuesta, como se puede comprobar, no ha sido una realidad a estas fechas. En resumen, el fraude alimentario y más concretamente en los quesos, es una práctica que viene desde antiguo y que actualmente sigue estando presente, incluso, aún más si cabe.



ROSADOS



Resulta complicado establecer una definición tecnológica de los vinos rosados, ya que no se puede basar únicamente en su origen o en los métodos de vinificación, puesto que pueden proceder de la extracción parcial de la uva tinta o de la extracción total de la uva gris o rosada, y en algunas zonas incluso se admite la mezcla de variedades blancas. Lo que sí debe de quedar muy claro es que en ningún caso puede proceder de la mezcla de vino tinto y vino blanco.

Al rosado se le podría definir como el resultado de una elaboración intermedia entre un vino blanco y un vino tinto que se obtiene por mace-

ración variable en función del color deseado (desde el pálido piel de cebolla hasta el anaranjado, pasando por el fresa brillante, grosella roja, rosa , salmón etc.) y de la estructura, de modo que unas veces se parecen más a los blancos y otras a los tintos; de los blancos recuerdan la constitución general, su ligereza, su afrutado y una cierta analogía en las técnicas de la vinificación, de los tintos tienen las variedades y una pequeña cantidad de antocianas.

Los vinos rosados han alcanzado una inmejorable calidad en prácticamente todas las zonas vitivinícolas de España. Generalmente no tienen tantas posibilidades como blancos y

por:
CEFERINO CIMADEVILLA ALONSO
De la Academia de Gastronomía Asturiana
Vicepresidente de la UAES

tintos aunque alguno haya fermentado en bodega, pero en cambio se les debe reconocer su valor educativo, ya que los que se inician en el consumo de vinos, lo hacen en gran medida con el rosado antes de atreverse con el tinto.

Desde siempre se ha considerado al rosado de Navarra como prototipo de los rosados españoles, sin embargo estamos viendo como continuamente aparecen vinos rosados con gran frutuosidad aromática, hermoso colorido y equilibrado paladar en otras zonas, contribuyendo enormemente a elevar su calidad, para goce y deleite de los amantes de este tipo de vino. Determinados lugares de Cataluña, Comunidad Valenciana, Castilla-León, Rioja, La Mancha, Somontano etc, son testigos de excepción de este buen hacer, elaborando rosados a base de garnacha, cariñena, merlot, pinot noir, tempranillo, syrah, cabernet sauvignon, vinos con personalidad, cuerpo, color y grado relativamente alto en alguna de estas zonas y vinos delicados, etéreos, florales y



Al rosado se le podría definir como el resultado de una elaboración intermedia entre un vino blanco y un vino tinto que se obtiene por maceración variable en función del color deseado

Su versatilidad en la mesa hace que puedan consumirse en el aperitivo o acompañando algunos platos como: Calabacines en sus múltiples preparaciones, paellas, pasta fresca, zarzuela de mariscos, contradiciendo un poco esa creencia bastante generalizada de que el rosado es un vino para beber sin más durante los calurosos días estivales. Como final se podría añadir que quien se moleste un poco podrá encontrar una serie de excelentes rosados que son más que un compromiso entre tinto y blanco.

frutosos en otras. A tener en cuenta también los rosados canarios, vinos de gran originalidad, con aromas y sabores poco frecuentes aportados por las variedades listán negro y negramoll. Vivimos un momento en el que el consumidor español puede sentirse

orgulloso de nuestros rosados, sin tener que recelar o incluso soportar más de una mirada de compasión por parte de otros comensales que ignoran la calidad alcanzada por estos vinos y que consideran al bebedor de vino rosado como "persona poco entendida en la materia"



BOUTIQUE DEL PAN

Especialidad en: Pan Artesano

Felices Fiestas

Panadería Confitería

REY

Boutique del Pan

elaboración propia

Plaza La Cruz, 2
Teléfono 985 742 144
NOREÑA (Asturias)
www.panaderiayconfiteriarey.com

E L PASADO Y PRESENTE CULINARIO ESPAÑOL



por:
CARLOS MARTIN COSME
Presidente de la Federación Española de Cofradías

Somos de los primeros del mundo en poner en valor nuestra gastronomía nacional y en crear nuevas tendencias que corren por doquier.

El conocimiento cultural de una determinada población, región o país, a veces viene dado por un plato o receta de cocina que se hace extensiva por todo el mundo, como lo ha sido la pizza italiana, la paella valenciana, el caviar ruso, la hamburguesa alemana o el cordon bleu francés, entre otros.

Y ¿En qué lugar culinario se encuentra España? Pues aunque seamos humildes al decirlo y, con la crisis que estamos pasando, somos de los primeros del mundo en poner en valor nuestra gastronomía nacional y en crear nuevas tendencias que corren por doquier, siendo poseedores de un número ostensiblemente alto de restaurantes premiados en los diferentes eventos culturales y gastronómicos que se celebran en cualquier parte del globo. Y en cuestión de vinos, el año pasado fuimos por primera vez también los primeros del mundo, en cuanto a producción se refiere, por delante de Francia e Italia, lo cual indica que poco a poco las ventas de productos españoles van subiendo considerablemente en el exterior.

Y es importante añadir que en España, por el contrario de afectar duramente la crisis, crecen cada año más las asociaciones gastronómicas, posiblemente como respuesta a la pérdida de tradiciones y dinamización de territorios. Véase por ejemplo, que entre el año pasado y el presente, han aumentado las cofradías gastronómicas en nuestro país, con la añoranza de no perder lo que tanto ha costado edificar.

Nuestra Federación Nacional de cofradías vínicas y gastronómicas (FECOES), que se acerca a los diez años de existencia, ha trabajado y seguirá trabajando en aglutinar las cofradías de los diferentes territorios de nuestra geografía nacional para poder entregar a las próximas generaciones, suficientes depósitos de información tan valiosa, como es el mantenimiento de nuestras costumbres del pasado gastronómico español.

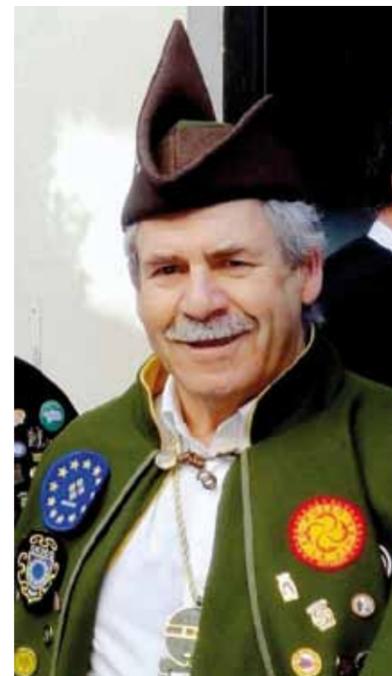


En los tiempos que corren están apareciendo cada vez más programas de televisión, dando una importancia considerable a la gastronomía y a la creación de platos culinarios que refuerzan el arte de elaborar nuestros productos y su presentación en la mesa.

Esta corriente de ideas, pone de relieve las singulares características en el tratamiento de los diferentes productos gastronómicos. Quizá se echa en falta la armonización de vinos de las diferentes Denominaciones de Origen de nuestro país, que pasan de las setenta y que ayudarían a saber combinar los placeres del saber comer o lo que es lo mismo, lo que algunos llaman el maridaje de los respectivos vinos degustando una sinfonía de sabores.

S ICERADORES EN NAVA

por: M.A.F



Ahora en Nava ¡que mejor sitio! arrancó con fuerza la Buena Cofradía de Siceratores, nombre complicado que los cofrades han extraído de las cartas de Carlomagno. Hasta tan atrás llegaron y hasta lejos piensan llegar, que “si por la manzana fuimos expulsados del Paraíso, por la sidra volveremos a entrar en él” según nos aseguraba el moscón Valentin de Andrés.

Conoció la creación de varias cofradías, disfruté con la ilusión que los promotores ponen en echarlas a funcionar, así como las zancadillas que las personas de espíritu contradictorio ponen a cualquier iniciativa en cualquier pueblo. Los dinámicos Siceratores navetos no fueron ajenos a estas habituales circunstancias y con la fuerza que da el tener los pies en el suelo, el hacer oídos sordos a las malas palabras y la seguridad de saber el camino que quieren recorrer, auguramos para ellos un futuro halagüeño y por supuesto para la sidrina.

Es de justicia el apoyar una entidad de esta índole y en manos está de los industriales lagareros, hosteleros, políticos, estudiosos de la sidra, incluso los consumidores tendrán mucho que decir en este asunto donde tantos entendidos dicen que hay, incluso los puristas que también existen y a quien habrá que escuchar. Nava está de enhorabuena y partir de la presentación en el Museo de la Sidra como no podía ser en otro

sitio, la villa naveta figurará en el amplio mapa peninsular e insular que conforma todas las cofradías, dando un carácter lúdico y cultural a tan popular bebida y ahora, junto a la promoción de la misma por el Consejo Regulador se enterarán en muchos lugares que hay sidra en Asturias por mucho que creamos que eso lo sabe todo el mundo, pero las sidrerías ahora mismo en cualquier región española tienen marchamo en euskera como es fácil comprobar, exceptuando, claro está, las clásicas madrileñas. Menos mal que se eliminó el tópico de que la sidra se estropeaba al cruzar el puerto Pajares y se solucionó no gracias precisamente al AVE.

Y termino con un acróstico dedicado al hermoso nombre de la sidra:

S: Es la ese del sabor, de la sabiduría, de sagrado y de saludable...

La **I** de icono; “i” también de incomparable y de ilusión en estos tiempos que vivimos.

La **D** de delicia, de deseo o de diversión.

La **R** de racional, de recia, y de riqueza.

Y la **A** de armoniosa, alegre y amistosa.

LA COCINA KM. CERO



por:
MANUEL SORRIBAS
director del programa *El Rodamón*.

comunidad autónoma uniprovincial que puede abastecerse de los productos autóctonos sin casi no tener necesidad de importar nada. Los frutos del Mar Cantabro con pescado y marisco excelentes. Su ganadería criada en buenos pastos, su chacina y su huerta. Sin duda su plato estrella es la FABADA, pero hay tanto para probar. Desde un humilde picadillo de chorizo. Las diferentes variedades de cachopo asturiano y esos oricios (puro yodo) el pixín, bacalao o el cabracho. Ese arroz con pitu etc etc. Apartado especial para sus quesos tan variados y sabrosos. La repostería con sus frixuelos o casadielles. Es una cocina sencilla lejos de estrellas Michelin y de los ferran Adriá, Berasategui o Carmen Ruscalleda, que para mí son más alquimistas de sabores que cocineros. Pero no todo van a ser alabanzas. Encuentro a faltar un buen vino de la tierra y que no se enfaden los amigos de Cangas del Narcea. Hacen vino sí, pero yo lo probe y era aspero, fuerte al paladar. Ya se que algunas bodegas y sus enólogos lo están mejorando. Tiempo al tiempo. Pero esta esa sidra asturiana que es un deleite para el paladar y como dice en una canción el cantautor asturiano Melendi.... Si probaste su manzana, te enganchara su veneno. Bon profit amigos.

Desde hace una década, estoy realizando el programa de radio EL RODAMON (El Trotamundos) a través de Radio Litoral, en la costa de Barcelona. Se trata de un espacio semanal que habla de viajes, de visitar ciudades, de descubrir ricones increíbles y la huella que dejan en nosotros. Hay dos pensamientos que siempre quiero transmitir a los oyentes. Que viajar es una de las mejores universidades de este mundo y el otro y que muchas guías de viajes omiten es el recomendar la gastronomía de cada lugar. Yo la llamo cocina del km. Cero, porque se abastece de los alimentos del lugar. En España no podemos hablar de una cocina nacional, porque es un mosaico de cocinas km. Cero. El Principado de Asturias es un claro ejemplo, una

El Principado de Asturias es un claro ejemplo, una comunidad autónoma uniprovincial que puede abastecerse de los productos autóctonos sin casi no tener necesidad de importar nada.



F AUSTINO F. ALVAREZ

por:
MIGUEL A. FUENTE CALLEJA

Con el fallecimiento del insigne periodista y buen amigo Faustino F. Álvarez quise recordar, quizás inconscientemente, los muchos recuerdos que mantengo hacia su persona. Aquellos reportajes con cara de chiquillo para La Nueva España o para Asturias Semanal siempre realizados sobre personas cercanas y hechos que nos resultaban familiares. Más tarde, siguiendo sus crónicas diariamente en la Nueva España y también, como no, los muchos momentos agradables que disfruté en su compañía.

Lo conocí personalmente en la Caja de Reclutas en Rubín donde algún escrito referido a la vida militar de la época le había traído algún tirón de orejas; luego las visitas a La Voz de Asturias solicitándole algún pregon para cualquier sitio con su des-

pacho presidido por un retrato de Hemingway del también desaparecido Antonio Navesso; los encuentros veraniegos en Casa Maruja en Castrillo de los Polvazares con la familia Conrado Riestra donde Faustino tenía mando en plaza y había sido testigo de la "boda" de Luís del Olmo y Maruja Botas, encuentros siempre salpicados con anécdotas que Faustino relataba y apuntillaba con especial gracia.

Le encantaban las fotos y recuerdo las que le hice en Ponferrada con motivo de la entrega de los "Micrófonos de Oro" pues me solicitó apresuradamente -creyendo seguramente que estaba con José Vélez o con Santiago García- que le hiciera una foto con Manuel Alcántara que pasaba al lado suyo, con el maestro Alcántara como él lo llamaba, o

aquella otra foto "hablando" con el barquillero de bronce que hay en la playa mayor ponferradina. En ese mismo acto, recuerdo al hijo de Juanito Valderrama buscándose el aplauso del público local diciendo que la popular canción El Emigrante, la había compuesto su progenitor una noche en aquella ciudad. Le faltó tiempo para comentar Faustino que eso seguramente ya lo había comentado la semana anterior en cualquier pueblo de Badajoz Faustino el periodista, fuente inagotable de anécdotas y relator de cosas cotidianas que para los demás nos pasaban desapercibidas, ágil y fina pluma, lenguaje directo, asturiano de pro, sencillo, sincero y ahora de máxima calidad periodística reconocida por todos.





Ca' Sabi
...entre fogones y guisos
"La Churre"

www.casabi.es
reservas@casabi.es

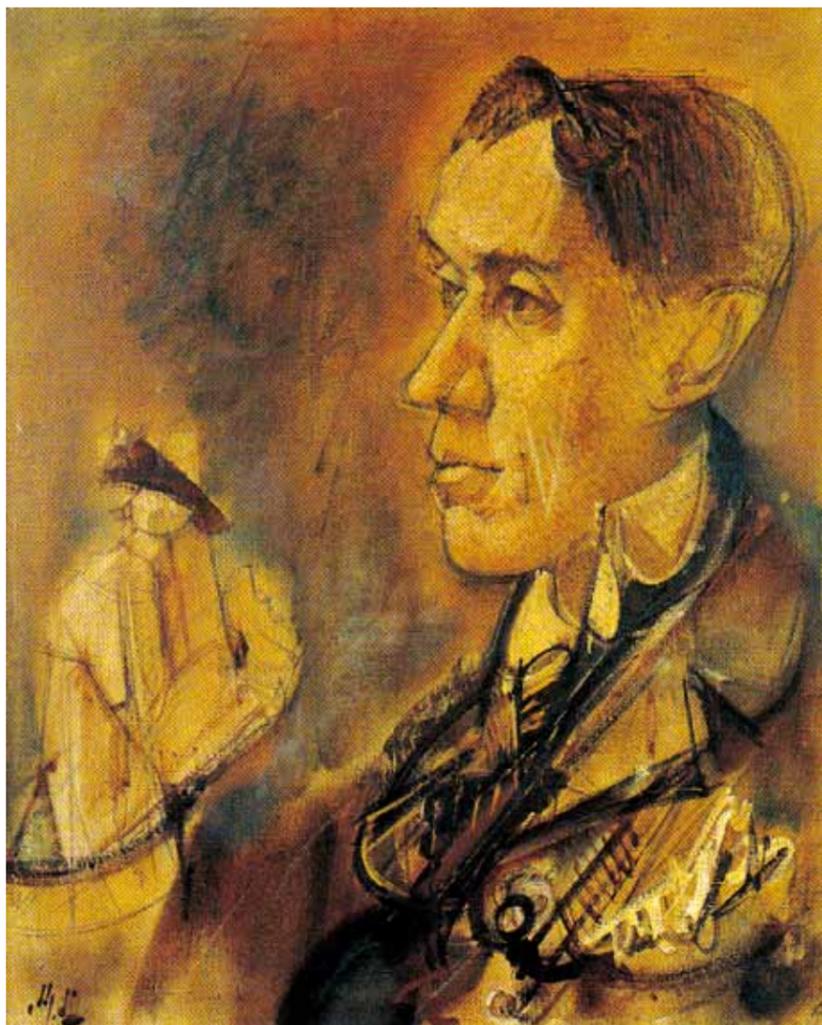
c/ Fray Ramón 25. C.P.: 33180 NOREÑA. Tel.: 984.280.261

L A PAZ DEL SENDERO



por:
IGNACIO GRACIA NORIEGA
Premios Nacionales de Periodismo "Condado de Noreña" y "Alvaro Cunqueiro"

Ramón Pérez de Ayala fue más conocido y estimado, y hoy recordado, como novelista y ensayista que como poeta. En cierto modo, se considera la poesía como algo extravagante en su obra; <<extravagante>> en el sentido de que se sale de la norma reconocida en la literatura ayalina. Y, no obstante, hemos de darle la razón a García Nieto cuando afirma que Ramón Pérez de Ayala es no sólo un <<poeta fundamental>>, sino <<un profundo conocedor del fenómeno poético>>, señalando, a modo de ejemplo, que <<siempre que habla de poesía diagnostica con precisión>>. Ello se debe, sin duda, a que era un buen conocedor de la poesía griega y latina, de la inglesa y de la española clásica. Hora es ya de afirmarlo sin ningún tipo de reticencia: Ramón Pérez de Ayala figura entre los escritores verdaderamente cultos que escribieron en lengua española; y no se crea que fueron demasiados. Ciertamente es que a veces resulta pedante, no sólo cuando exhibe conocimientos, sino en el amaneramiento, irónicamente arcaizante, de su prosa narrativa. La prosa de Pérez de Ayala, tan rebuscada, tan petulante en ocasiones, no es la más adecuada para escribir novelas: pero, liberada de excesos,



queda como una excelente prosa ensayística. Para escribir ensayos es necesaria una buena prosa; para la novela son necesarias otras cosas antes que la prosa, y la prueba la encontramos en que escritores que cuidaron al máximo su prosa, como Pérez de Ayala o Gabriel Miró, o el mismo Azorín, no son buenos novelistas; en cambio, ¡qué novelista inmenso es Pío Baroja, a pesar de su prosa descuidada! (pero que no por ello deja de estar llena de encanto). De hecho, abandona la novela muy pronto, a los 45 años de edad, y reserva para el sosiego de la vejez el cultivo del ensayo. La poesía la había abandonado mucho antes, después de haber publicado tres libros, *La paz del sendero* (1904), *El sendero innumerable* (1916) y *El sendero andante* (1921), aunque alguna vez manifestó el propósito de volver a ella, ya que había planeado dedicar un libro a cada uno de los cuatro elementos, y siendo *La paz del sendero* el poema de la Tierra, y *El sendero innumerable* el del Mar, faltábanle el aire y el fuego. A estos libros hay que añadir los poemas que introducía en sus obras narrativas, a la manera de Kipling, bien como epígrafes, bien como glosas, y que incorporó a sus *Poesías completas*.

La Paz del sendero, que contiene poemas fechados en 1903, y publicados en 1904 con un prólogo de

Rubén Darío, es un libro primerizo, un poco altanero, bastante sentimental y recorrido por una nostalgia que forzosamente ha de parecer literatura en un poeta de tan sólo 23 años. Incurrir en el prosaísmo, que tanto se le reprocha, algo más que en sus poemarios posteriores, y no cabe duda de que su verso resulta algo duro. Pero también contiene cosas meritorias y hasta encantadoras, como el delicioso anacronismo de recurrir a estrofas monorrimas de cuaderna vía para componer precisamente el poema más conocido de esta colección: <<Con sayal de amarguras, de la vida romero, / topé tras luenga andanza con la paz de un sendero>>.

Muchos años después de publicado este libro, en el prólogo a sus *Poesías completas de Austral* (1942), Pérez de Ayala cita a Wordsworth: <<La poesía se origina del recuerdo de la emoción en un estado de recogimiento>>. Y, en gran medida, *La Paz del sendero* transmite, en sus mejores momentos, una cierta emoción recibida en <<estado de recogimiento>>. El poeta ha ido al campo, a la casona familiar y solariega. El que luego sería novelista urbano por excelencia se presenta a los lectores como poeta rural. Incluso intenta trazar un personaje a la manera de Montenegro valleinclanescos, que perfila en algunos cuentos: *Espíritu recio* y *La venganza de don Cristó-*

bal. Es de temer que el libro recoja impresiones del señorito que va al campo, pero no. El libro se ahonda. Esta <<paz del sendero>> es de crepúsculos y de luna, de animales domésticos, de viejos muebles casi humanos como el tocador de caoba, o el piano de teclas amarillas. Aquí está <<la triste Asturias, la bóveda plomiza, / parece que nos muestra a Dios hecho ceniza>>. Y la colegiala que regresa y encuentra que <<todo esto es muy chiquito>>, como al comienzo de <<Pepita Jiménez>>. Y la sorna de Ayala: <<¿Conoces al señor don Miguel de Unamuno? /—Unamuno... Unamuno... Don Ramón, no me suena. / ¿Es de la Pola?>>. El poeta celebra la naturaleza (*El poema de tu voz*) y la vida en el campo (*Coloquios*). Hubiera llegado a ser un poeta Ayala, ya que llegó a saber que, en poesía, sólo valen los temas eternos: Dios, Amor, Muerte. Yo añadiría Tiempo.

Ramón Pérez de Ayala es no sólo un <<poeta fundamental>>, sino <<un profundo conocedor del fenómeno poético>>, señalando, a modo de ejemplo, que <<siempre que habla de poesía diagnostica con precisión>>.



en Noreña, algo diferente al mejor precio

Dr. Cuesta Olay 2, bajo - 33180 Noreña - ASTURIAS
664 78 97 60 - www.botellas y latas.es

MÚSICA, AMISTAD, COMER Y CANTAR.



por:
TOMÁS REINARES
Secretario General de los galardones "Condado de Noreña"



Quien no ha disfrutado alguna vez de una buena comida o cena con amigos y disfrutó de una buena música de fondo de, por ejemplo, Ernesto Cortázar, que en su repertorio, tiene versiones de canciones para el aperitivo (Reencounter), los entrantes (I Left My Heart In San Francisco) , plato principal (One More Day) , postes (Champagne Bubbles) y so-

bremesa (One Live, One Love; Lime-light; My Way; Today, Tomorrow and Foorever;.....), y según el tiempo disponible muchas más canciones. En forma diferente, pero también bajo las mismas premisas del encabezado, se están promocionando actividades en las que la música sea un protagonista importante de las reuniones. Aquí en Noreña se

ha puesto en marcha el certamen de Cantares de Chigre "Prohibido Cantar ...desentonau", con incluso unos estupendos folletos con indicaciones, bases y otras normas, pero en donde se sugieren una serie de canciones, para también incluso hasta competir. Que combinaciones más entrañables, Comer y Cantar, que nos lle-

van a otra necesidad en nuestras vidas, la Amistad. Decía Miguel de Unamuno que, cada nuevo amigo que ganamos en la carrera de la vida nos perfecciona y enriquece más aún por lo que de nosotros mismos nos descubre, que por lo que de él mismo nos da".

En nuestra Cofradía, son frecuentes, la combinación de esos términos, y aunque no alcancemos el virtuosismo del interprete que sugiero, una sobremesa con los acordes de una guitarra, y los susurros de la melodía, nos libera de muchas de las tensiones que arrastramos durante la semana o el mes precedente, pero sobre todo también une a los comensales en esa melodía, activando los recuerdos de los reunidos que, casi sin querer, comienzan a sugerir canciones de su recuerdos agradables de antaño o de otras reuniones, comidas etc.

Hace unos años, con motivo de una convención de Directores Informáticos promovida en Asturias, y en la que tuve que implicarme en su or-

ganización, acudieron una treintena de altos ejecutivos de las primeras sociedades del sector, acompañados de sus consortes. Unas 50 personas en total. La cena de despedida, se organizó en un conocido llagar de sidra. Lógicamente entra las bebidas, estaba la sidra, y advertí que su toma, producía un efecto cantarín. Previsoramente lleve un par de guitarras con una pandereta y unas maracas.

A los postres, comencé a advertir que "generalmente", después de estos, había una costumbre muy arraigada de "echar unos cantarines". Causó una cierta sorpresa, pues algunos de los adustos directivos y sus consortes, les parecía, algo "ordinario", pasar a esa fase, a la que estaban pocos o nada acostumbrados. Salieron las guitarras y se comenzó a interpretar algunas canciones de la época de estudiantes. Las de las Tunas. Quien no cantó alguna de esas ¿???. No hizo falta más empuje. Algunos recordaban sus tiempos de guitarras, tunas guateques, etc. La que se armo fue fantástica.

Se Comió, se Cantó y se reforzó la amistad de competidores y se olvidaron rivalidades empresariales, al menos durante ese día. Se solicitó repetir el Evento. No desaprovechemos esos estupendos momentos, diría más, que se promuevan con más frecuencia en nuestros entornos, la Música, la Amistad, el Comer y el Cantar.

Aquí en Noreña se ha puesto en marcha el certamen de Cantares de Chigre "Prohibido Cantar ...desentonau", con incluso unos estupendos folletos con indicaciones, bases y otras normas, pero en donde se sugieren una serie de canciones, para también incluso hasta competir.



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 SUTIL MERCADO DEL CERDO



por:
JOSÉ MANUEL VILABELLA
*Caballero de Mérito
de la Orden del Sabiniego.*



Dibujo original de Hugo Fontela

El mercado del cerdo parece un mercadillo pero es un mercadazo que se subdivide en miles de diminutos y feroces mercadetes.

El mercado está imposible, todo lo trastoca, todo lo revoluciona. Los políticos, los gastrónomos y los pedicuros se preguntan unos a otros cómo está el mercado, en qué piensa la bestia, cómo pasa el tiempo libre. Los padres de la Economía mundial, aquellos viejecitos con barba que hablaban desde la cátedra y que la gente veneraba, han escrito mucho y bien sobre el mercado, su mercado, cuando lo que hoy es fiera corrupta era un animal irracional educado y con principios, con su urbanidad y reacciones previsibles, noble como el caballo y bruto y de fina estampa como el toro de Osbor-

ne. Yo, que soy algo economista y medio gastrónomo, creo, más que en el mercado, en el mercadillo, en el mercaducho, en el mercadín. No veo el macro mercado como los banqueros, sino el micro mercado de los pobres, no soy un lince como ellos, soy sólo un miope cargado de dioptrías. Tendemos a analizar al que nos arruina como un ser abstracto cuando es una bestia concreta; es algo así como el agua de la tormenta que todo se lo lleva por delante y se diluye al final en chorritos, en gotas individualizadas, en lágrimas.

En cada mercadillo, por pequeño que sea, ocurren convulsiones, fenómenos nuevos, ruinas, suicidios. El mercado del cerdo parece un mercadillo pero es un mercadazo que se subdivide en miles de diminutos y feroces mercadetes. En el mercado del jamón hay reglas y previsiones que en el mercaducho del tocino se enturbian y en el mercadín de las manitas del gorrino se

tornan feroces y despiadadas. La lucha no es anónima en ese espacio concreto, allí se torna despiadada y casi física. Menéndez zarandea a Gutiérrez y Manolo se acuerda de la madre de Ramón. Hay injurias, insultos y palabrotas. Se conocen los protagonistas y se miran a los ojos retadores. ¡Ese canalla me va a arruinar al tirar los precios!, exclama el inocente Dionisio cuando piensa en el perverso don Junípero El cerdo, al desplazarse con sus andares garbosos, se subdivide en miles de mercadillos. Si yo les contase lo que ocurre en el mercado de las cacholas del gocho, tema que conozco al detalle, se quedarían ustedes horrorizados. No hablo por prudencia. Soy un hombre casado, tengo familia y si mi eliminación violenta pareciese un accidente llevaría a los míos a la ruina. A veces, por la noche, borracho, cojo una cachola de cerdo y le pregunto: Ser o no ser, he ahí el problema.

FECOASTUR

Un esfuerzo de todos.



por:
SABINO GONZÁLEZ FERNÁNDEZ
*Presidente de la Federación Asturiana de
Cofradías Enogastronómicas.*



(Foto Archivo de FECOASTUR)

Las claves del desarrollo del sector agroalimentario asturiano son la internacionalización, la innovación y la multiculturalidad

El día 27 de abril del año 2013, en la sede de la Cofradía de los Caballeros de la Orden del Sabiniego, en Noreña, se firma el acta de constitución de la Federación Asturiana de Cofradías Enogastronómicas "Fecoastur" que nace con el objetivo de promover cuantas iniciativas sirvan para fomentar el conocimiento, la valoración y el consumo de los productos agroalimentarios naturales, bebidas y elaborados asturianos de calidad, así como para estrechar lazos de convivencia entre los distintos pueblos asturianos a través del conocimiento y respeto de su rico y variado patrimonio gastronómico, natural, histórico-artístico y de costumbres y tradiciones populares. A la vez que conservar, promover y divulgar las tradiciones gastronómicas de Asturias.

Forman la misma diecisiete cofradías enogastronómicas asturianas: Buena Mesa de la Mar (Salinas-Castrillón), Colesterol

(Avilés), Oriciu (Gijón), Queso Gamoneu (Cangas de Onís), Doña Gontrodo (Oviedo), Amigos de los nabos (La Foz-Morcín), Orden del Sabiniego (Noreña), Chosco (Tineo), Desarme (Oviedo), Vino de Cangas (Cangas de Narcea), Siceratores de Asturias (Nava), Amigos del Gochuasturcelta (Argame), Vino del Principado de Asturias (Avilés), Círculo gastronómico de los quesos asturianos (Oviedo), Quesos del Principado de Asturias (Oviedo), La Pegarata (Pola de Laviana) y Amigos de les Fabes del Principado de Asturias (Villaviciosa).

Esta Federación viene a tratar de potenciar la rica y variada actividad que en el orden cultural y gastronómico desarrollan desde hace ya varios años todas las Cofradías asturianas, en especial las más antiguas, aglutinando esfuerzos para promocionar y dar a conocer nuestros productos de calidad más allá

de nuestras fronteras regionales y buscar nuevas vías de introducción de los mismos en canales comerciales diversos, aprovechando las sinergias que se producen entre ellos, siendo una punta de lanza para su penetración en los mercados nacionales e internacionales.

Las claves del desarrollo del sector agroalimentario asturiano son la internacionalización, la innovación y la multiculturalidad, fomentada por la voluntad de incrementar las relaciones culturales, a lo que FECOASTUR puede contribuir de manera muy especial.

En las crisis económicas siempre hay espacios de oportunidad, aprovechamos nuestros recursos naturales y tratemos de darlos a conocer en los grandes núcleos urbanos nacionales e internacionales, en los que las Cofradías enogastronómicas están muy presentes desde hace ya varios años.

MANOLÍN Y EL MESONERO, PORCÓFILOS

José María Ruiz y Manuel Alperi reciben el gochu ganador por su porcofilia, para disfrutar con el sabor de tan exquisito manjar



Manuel Alperi Cuesta, Manolín', y José María Ruiz Benito, el mesonero', podrán acompañar a partir de ahora sus datos de filiación junto al honorable título de porcófilos; un nombramiento para el que solo un grupo de selectas personalidades pueden acceder con el beneplácito de los organizadores del evento que, anualmente, reúne en torno a la mesa de la Tená de Alfredo a los amantes del gochu, marrano, cerdo o cochinillo en todas sus variedades culinarias. Para disfrutar con el sabor de tan exquisito manjar, nada mejor que el cronista oficial de Noreña y mantenedor de las jornadas de la matanza, Miguel Ángel Fuente Calleja, que, con la ironía y el buen humor que le caracterizan, hizo de

perfecto anfitrión junto al regidor de la taberna La Cuadra de Alfredo y de la casa de comidas de La Tená, Manuel Alfredo Bobes y Álvarez de Argüelles, más conocido como Kuki' entre su amplia clientela. Al cerdo «se le ama» Su establecimiento está situado a escasos metros del monumento al animal totémico de Noreña, esculpido por el maestro José Luis Iglesias Luelmo que, en palabras del cronista oficial, fue captado «con la mirada perdida en el cielo solicitando clemencia ante los impuros que perturban su descanso, en ese púlpito donde asienta sus valiosas posaderas, llamadas también jamones». El mismo animal que se cura, después de muerto y al que los científicos consideran «con eruditos

razonamientos como el mejor amigo del hombre, el que salvó más vidas que la penicilina, según el sabio doctor Marañón, y al que algunos han copiado hasta los andares, que decía don Álvaro Cunqueiro», desgranó poco a poco Miguel Ángel Fuente. En este homenaje popular al gochu o en la versión segoviana al cochinillo, los dos protagonistas de la jornada recibieron como atributo del título que les fue concedido una figura del gochu ganador', una obra del escultor ovetense José Luis Fernández, que no pudo acudir personalmente a la Tená, aunque estaba en espíritu, por estar inmerso en la preparación de las esculturas de los Goya. La réplica a Miguel Fuente corrió a cargo de José Manuel Vila-



por:
PILAR CAMPO
Periodista del Diario El Comercio

En este homenaje popular al gochu, los dos protagonistas de la jornada recibieron como atributo del título que les fue concedido una figura del gochu ganador', una obra del escultor ovetense José Luis Fernández



Figura "Porcófilo" original de José Luis Fernández.

bella y Guardiola, que actuó como pregonero. Si el cronista ensalzó el papel del gorrino, no quedó atrás el pregonero. En su encendida defensa del animal, admitió que al cerdo «se le valora, se le honra, se enaltece y se ama». Hay de todos los colores -blanco, negro, colorados-, asilvestrados y con muy mala leche. Aseguró que si en un principio descendemos de los monos, otros muchos lo hacen del cerdo. «Todos llevamos un cerdo dentro y otros lo exhiben fuera», dijo mientras desplegaba una impresionante relación de sinónimos para denominar al animal. Y

si hay quien se atreve a utilizar el término en plan despectivo, en Noreña hay auténticos seguidores del género por-

cino, del que todo se aprovecha, hasta su sangre. Fuente retomó la palabra para hacer una semblanza de los porcófilos 2014. Del empresario local Manuel Alperi Cuesta, Manolín', resaltó sus paseos diarios por las instalaciones de su matadero, mientras recuerda con añoranza los tiempos pasados en los que se sacrificaban 2.000 cerdos diarios, aunque hoy en día, ha bajado la venta de carne de cerdo, la producción en las fábricas y, con ello, el sacrificio de cerdos. A José María Ruiz Benito, el mesonero' le visitan anualmente en Segovia y de paso rinden buena cuenta de sus excelentes cochinillos. Aunque su mesón cuenta con una amplia lista de espera, nada como decir que eres de Noreña «en voz baja» para apañar una mesa libre. Ruiz lanzó un «Viva el gorrino, el lechón y el marrano, que forma parte de nuestras vidas y nuestro quehacer diario». Fue seguido por todos los comensales.

CARNICAS

LA NAVE

posiblemente el mejor Sabadiego del mundo...

Dolores Cuesta Bros
NIF. 52.612843 - K
C/ El Calvario, s/n
33180 Noreña - Asturias
Telf. / Fax. : 985 740 400



SABADIEGO, SABADIEGA Y LONGANIZA



por:
JOSÉ ANTONIO FIDALGO SANCHEZ
Academia de Gastronomía Asturiana



(Foto M.A.)

Una de esas coplas –que alguien dio en llamar españolas- definía con estos versos el carácter contradictorio de Trini, La Parrala, aquella cantora en un tablado flamenco: Que sí, que sí, / que a La Parrala le gusta el vino. Que no, que no, / que el aguardiente o el marrasquito. / Que sí, que sí, / que si no bebe no pué cantar; / que no, que no, que sólo bebe para olvidar.

Total, que tras copla y copla, tras verso y verso, uno no sabe si la buena moza bebe vino o copea licores; si “sopla para estar en vena de cante o lo que busca es evitar el dolor de un recuerdo.

¿Y qué tiene que ver la Trini con nuestros embutidos? Pues verán: Un servidor, que ya escribió en números anteriores de esta

revista, sobre grosuras, grasuras y mugres, vuelve a insistir en el asunto para intentar aclarar lo que hoy nos ocupa: LA LONGANIZA. Y de esta al SABADIEGO y a la SABADIEGA. Por grosura (grasura y, también, mugre) entendían los antiguos a las extremidades y asaduras de los animales. Se trataba de productos –mejor subproductos- cárnicos de baja calidad a los que apenas se daba apre-

cio como “ingredientes” de cocina, a no ser en situaciones de pobreza y de escasez. Más aún, incluso se evitaba su destino de fogones al seguir lo que se lee en la Sagrada Escritura: “La grosura del animal muerto y la del que fue despedazado, se dispondrá para cualquier otro uso, pero NO LO COMERÁS”.

Las gentes, y hasta la jerarquía católica, dieron respuesta positiva al destino culinario de tales “cosas”, tolerándolas hasta en aquellos días de abstinencia “reducida” como eran los sábados.

Así nacieron a la historia chacinera los SABADIEGOS y las LONGANIZAS DE SABADO: embutidos elaborados con carnes con sangre, asaduras y carnes de inferior calidad, de cerdos e, e incluso, de vacunos.

Por tierras castellano-leonesas a estas longanizas de sábado, o sabadeñas, las llaman también BOTAGUEÑAS, BUTAGUEÑAS y BUEÑAS. El diccionario de Autoridades

daba esta definición: “Cierta genero de morcilla que según las costumbres de Castilla se puede comer en sábado. Llamada acaso Bueña o Bovina por hacerse con sangre de buey o de vaca”.

Aclarados los conceptos de CHORIZO SABADIEGO y de LONGANIZA DE SABADO surge otra pregunta: ¿son sinónimas las palabras chorizo y longaniza? Ambos responden a esta definición: “Pedazo largote tripa estrecha rellena de carne picada, regularmente de puerco, adobada y con especias, el cual se cura al humo para que dure”. Bueno, bueno, bueno...

Pues cuando estacamos “en estas” y creíamos tener las cosas muy claas, consulto el VOCABULARIO DIALECTOLÓGICO DEL CONCEJO DE COLUNGA, obra de D. Braulio Vigón (finales del s. XIX), y me encuentro, ¡oh maravilla!, con la palabra SABADIEGA que, como adjetivo, “se aplica a la longaniza hecha con

carne selecta. El SABADIEGO (masculino) sería el “chorizo malo, el del sábado”. ¡Ya está el lío montado!

Para los castellano-leoneses la LONGANIZA DE SABADO se elabora con carnes de mala calidad; para los colungueses –asturianos transmontanos- la LONGANIZA SABADIEGA exige calidades óptimas. ¿Cuál es la respuesta correcta? Lo mejor será no discutir y volver a la copla:

“La señora Longaniza se quiere casar mañana con el señor Pedro Lomo, pariente de doña Magra; el Chorizo es el compadre, la Morcilla, convidada.

¡Quien fuera casamentero de esa gente tan honrada!


MUÑIZ SIDRA NATURAL
MUÑIZ SIDRA NATURAL

DESDE 1934 EN EL LAGAR DE MUÑIZ SE ELABORA LA SIDRA SIGUIENDO LOS MÉTODOS TRADICIONALES, SELECCIONANDO LA MANZANA DESDE LA POMARADA, REALIZANDO UNA MEZCLA EQUILIBRADA ENTRE MANZANA ÁCIDA Y AMARGA. TRITURADO Y PENSADO PARA PASAR A REALIZAR UNA FERMENTACIÓN LENTA EN TOMELES DE CASTAÑO, REALIZADOS LOS TRASIEGOS Y UNA VEZ CONSEGUIDA LA MADUREZ DESEADA, SE EMBOTELLA Y SE DISTRIBUYE PARA QUE USTED LA DISFRUTE.

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

RESEÑAS SABADIEGUINAS



PREMIOS DE NOREÑA

Cada mes de noviembre y desde 1988, venimos entregando los premios "Condado de Noreña" patrocinados por la Junta General del Principado, por el ayuntamiento de Noreña y por Cajastur. En la pasada edición que hizo la número 26, el jurado compuesto por noreñenses que viven fuera del municipio, tuvieron a bien concederselo a Jimena Argüelles, al Club de voleibol de Noreña y a nuestro presidente fundador Miguel Angel Fuente, cronista oficial de la villa.

En la fotografía, el presidente del Colegio Oficial de Médicos de Asturias, el noreñense Alejandro Braña Vigil, premiado en la primera edición y miembro del jurado, leyó una de las semblanzas.



UBALDO

El popular hostelero Ubaldo, propietario del afamado restaurante La Paloma en Oviedo visitó acompañado de su hija Carmen, nuestra sede social donde fue homenajeado en torno a un exquisito potaje de berzas. Con Ubaldo repasamos su dilatado curriculum laboral, nos habló de muchas anécdotas surgidas en su casa de comidas y seguro que se guardó cientos de ellas que su discreción profesional le impide difundir. Un hostelero de pies a cabeza que ahora disfruta de su jubilación en el concedjo de Salas de donde es oriundo.



GASTRONOMOS DEL ALGARVE

Visitamos la localidad portuguesa de Portimao participando en el Capitulo de los Gastrónomos del Algarve, entidad que lidera el dinámico personaje José Manuel Alves.

Con un apretado programa donde la culinaria portuguesa fue protagonista y los numerosos cofrades perfectos anfitriones, disfrutamos de nuestra estancia sintiéndonos como en nuestra propia casa, prometiendo volver en cuanto nos sea posible. En la fotografía, el presidente Luis Miguel recibiendo un recuerdo que testifica nuestra presencia.



CONCURSO DE ESCAPARATES

Coincidiendo con las fiesta de San Marcos, convocamos el concurso de escaparates y algunos como el que nos muestra la fotografía, llamó la atención de muchos viandantes.

El mejor escaparate alegórico a la fiesta, según el jurado profesional encargado de tal menester, fue el de la Chacinería Colunga que recibió la placa que la acredita como tal.

Allí colocó con precisión las latas de pimentón, utensilios para la elaboración de chorizos y morcillas, cerditos con el uniforme de la Orden y cuantas cosas daban satisfacción a la vista y colorido a la fiesta.



CHACINERO MAYOR

Chacinerero Mayor 2013. Se lo concedimos a Sabino Menéndez que recibió los atributos correspondientes en el acto del pregón de las fiestas de San Marcos en el mes de abril. Sabino disfruta ahora de su merecida jubilación de la fábrica de embutidos Delclós y nos hizo disfrutar en tan recordada jornada en su compañía junto a su esposa Marisol Pato, ambos hilvanando recuerdos de la vida laboral ahora agotada.

ALMACENES LELO, S.L.

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

Piensa en Verde

Heineken

LA JENERÍA

restaurante sidrería

Flórez Estrada, 41
Tfno. 985 744 027
33180 NOREÑA (Asturias)



QUESO GAMONEU

Uno de los momentos más emotivos del Capítulo del Queso de Gamonedo fue sin duda alguna la ofrenda de todas las cofradías a la Virgen de Covadonga, a la Reina del Auseva, a la Santina como decimos los asturianos. Aunque el precioso entorno del santuario es lo suficiente conocido no es por ello menos emotivo el visitar tan entrañable lugar, postrarse ante la Madre de todos los asturianos y rogarle que nos continúe uniendo y reuniendo todos los años en tan magno escenario.



VINOS DE UTIEL-REQUENA EN VALENCIA

Capítulo de los Vinos de Utiel-Requena en Valencia. En la fotografía la representación asturiana compuesta por los Siceratores de Nava, María Luisa de Doña Gontrodo, Armando Álvarez de Amigos de los Quesos del Principado y Luis Miguel Suárez de la Orden del Sabadiego. Fue el Capítulo más internacional de cuantos se pueden celebrar pues había representantes de seis nacionalidades: Bélgica, Italia, Francia, Portugal, Hungría y España. Un éxito organizativo sin duda alguna.



FESTIVAL DE QUESO CABRALES

Como cada mes de agosto, acudimos al Festival de Queso de Cabrales invitados por el Consejo Regulador donde a los miles de visitantes ofrecemos nuestros sabadiegos cuyas ventas nos ayudan a paliar las siempre escasas arcas de nuestra economía. Allí posamos para el fotógrafo -Pepe Rguez. y Fernando de Vega- con la Xana Mayor de los Picos de Europa y Pepe Bada el archipremiado elaborador de los quesos cabraliegos hoy afamado afinador de quesos como El Teyedu, etc.



RESTAURANTE LA FERRADA

La pasada fiesta de San Marcos fue presentada en las magníficas instalaciones del restaurante LA FERRADA. Allí Mariano su propietario y el jefe de sala Mariano Jr. nos ofrecieron unos exquisitos manjares con el cerdo como protagonista. En la fotografía los caballeros Eugenio y Alfonso acompañando a los anfitriones, al artista Manolo Linares que colabora habitualmente con nosotros y a Elena Blanco presidente de los hosteleros de Llanera. La presentación de la Fiesta del Picadillo cuenta con la asistencia de los medios informativos de nuestra comarca y es un encuentro esperado por quienes de encargan de divulgar las excelencias de nuestra fiesta.



ENCUENTRO EN CALERUEGA

El pueblo burgalés de Caleruega, donde yacen los restos de un noreñense universal como fue el P. Colunga, el traductor más importante de la Biblia, sirvió de sede para el encuentro anual de la Cofradía de los Vinos de la Ribera del Duero con el resto de las cofradías amigas. Esta entidad es una de las más dinámicas, de las más viajeras del panorama culinario peninsular y de ahí la amplia concurrencia a su llamada.

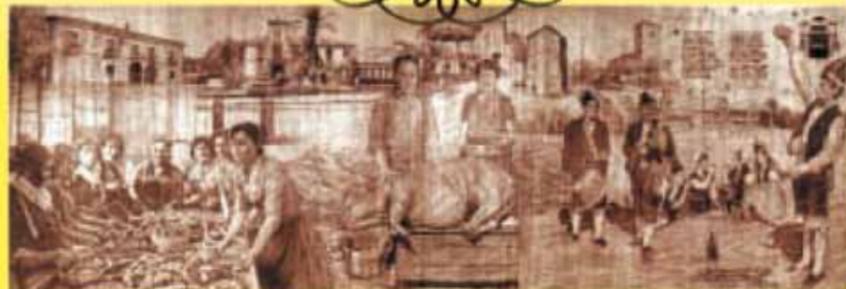
Los vinos de la Ribera tienen una gran aceptación en el mercado tanto nacional como internacional y la Cofradía surgida en su terreno, forma parte activa de su proyección. Celebramos el poder acompañarles un año más.



QUESOS EN CANTABRIA

Encuentro en Cantabria. Uno de los Capítulos más participativos es el de Los Quesos de Cantabria que lidera el ínclito Zacarías Puente. Su concurso europeo de quesos azules, sus cánticos montañeses, sus O.N.Gs por Colombia y la simpatía de todos los miembros de la veterana Cofradía, nos hacen acudir cada mes de abril a Santander a degustar exquisitas viandas y compartir amistad con tan buena gente.

En Cocina tradicional

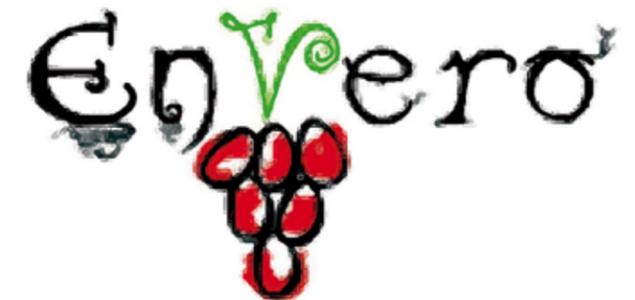


CASA El Sastre

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

“Abrimos todos los días”

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



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



SEMANA DEL COCIDO DE SANTIAGO

Cada mes de noviembre llega la Semana del Cocido de Santiago y en la pasada edición hicimos la presentación en el restaurante Abrelatas de Pola de Siero, donde su propietario Borja Alcázar nos ofreció un suculento manjar.

Boro, como así se conoce este joven cocinero siempre está dispuesto a colaborar con las iniciativas de la Orden del Sabadiego, al igual que Roberto, director de Caja Rural en Noreña que aparece en la fotografía junto al presidente Luismi y Alfonso Jaquete.



INSIGNIA DE ORO

Tres fueron tres los caballeros del Sabadiego que recibieron la insignia de oro por sus años de permanencia en la Orden.

Por la izq. Manuel Riestra, Manuel Vez en el centro y a la dcha. otro Manuel (Kuki) Bobes el día de San Marcos posando para el reportero Pascual tras recibir la insignia ¡Ay que ver como pasan los años! decían tras recibir el recuerdo y es que quince años no son nada...



RECONOCIMIENTO FUNDADORES DE NUESTRA ORDEN

También hubo reconocimiento para los fundadores de nuestra Orden: Miguel Angel Fuente, Consuelo Villar, viuda de José Alfredo Colunga y Alfonso Pascual.

Recibieron una preciosa figura que representa a un caballero del Sabadiego, figura esculpida por el artista José Luis Fernández.

Fue con motivo de los veinticinco años de la fundación de la Orden y les sirvió para recordar a los que se quedaron en el camino desde 1988.



Pulperia ARCHI

San Esteban No.35 Baralla Lugo, móvil 629422982

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



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



la caja de tu vida



@crasturias | www.cajaruraldeasturias.com



Cuando hablamos
de Asturias...
pensamos en ti



Junta General
del Principado de Asturias

tu parlamento
[www.jgpa.es]

