



El Sabadiego

Revista Anual de los Caballeros de la Orden del Sabadiego Nº 8

Abril 2013

Mejor Cofradía Española 2007



MARÍA JESÚS GIL DE ANTUÑA
La Ciencia de Los Fogones
pag. 30



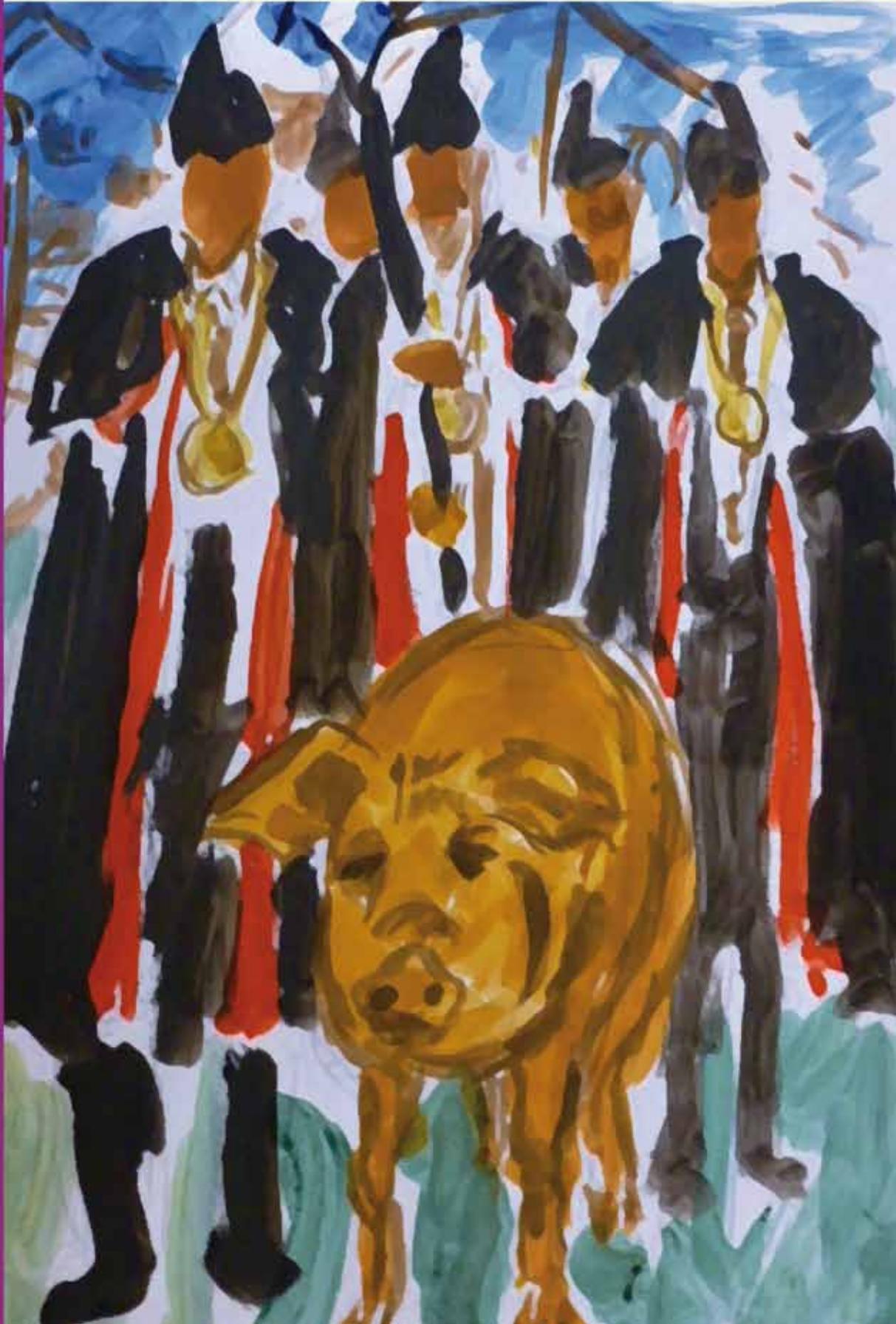
JOSÉ IGNACIO GRACIA NORIEGA
Pérez de Ayala y Tolstoi
pag. 11

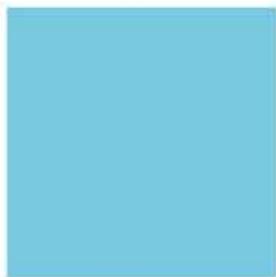


MATTEO GAFFOGLIO
Noreña. Capital Gastronómica
pag. 14



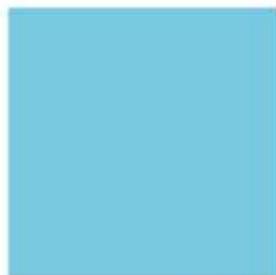
CARLOS MARTÍN COSME
Las cofradías: Un valor en alza
pag. 15





www.gespasa.com

FISCAL LABORAL CONTABLE MERCANTIL

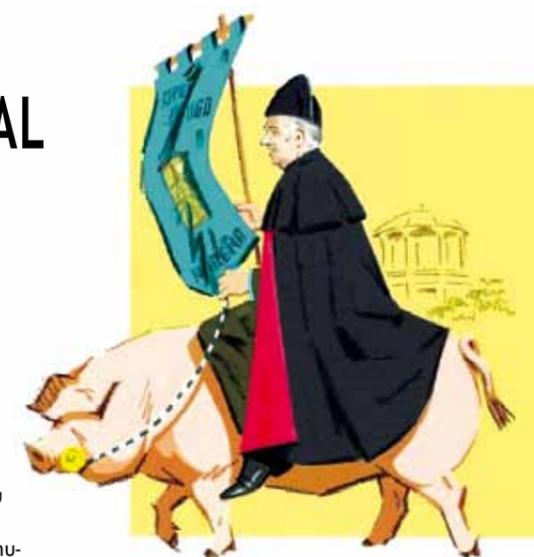


Uría, 3 - 1º - 33003 OVIEDO - T. 902 256 011 - F. 985 256 117 - gespasa@gespasa.com



3. EDITORIAL
4. SALUDO PRESIDENTE JGPA
5. ALCALDE DE NOREÑA
6. NOREÑA. GASTRONOMICA
9. ALFONSO JAQUETE
10. EXCELENTES EMBAJADORES
11. RAMON PEREZ DE AYALA Y TOLSTOI
12. ORIGENES DEL QUESO
14. NOREÑA, CAPITAL GASTRONOMICA
15. LAS COFRADIAS VINICAS Y GASTRONOMICAS
16. ENCUESTO EN O'GROVE
18. AÑOS APOYANDO EL TURISMOYLAGASTRONOMIA
20. LA ORDEN DEL SABADIEGO 25 AÑOS
22. A MIS CABALLEROS
24. EL SABADIEGO, CON BUENA LETRA 1988-2013
28. GROSURAS, CRIADILLAS Y SABADIEGOS
30. LA CIENCIA DE LOS FOGONES
32. LA COMERCIALIZACION DEL SABADIEGO
33. QUERIDOS COFRADES DE LA ORDEN
34. LA MACERACION CARBONICA
35. KILOMETRO CERO
36. EL CERDO, EL MEJOR AMIGO DEL HOMBRE
38. SABADIEGO DIXIT
40. EL GRAN AUGE DE LAS COFRADIAS
41. ELOGIO DEL GOCHU
42. QUERIDOS HERMANOS COFRADES Y AMIGOS
44. MENUS EN TIEMPO DE CRISIS
45. UN ARTE SIN CERDOS
46. RESEÑAS SABADIEGAS

EDITORIAL



Cumpleaños Feliz.

Para todos cuantos formamos parte de la Orden del Sabadiego, este año marca un importante hito en nuestras actividades al alcanzar los primeros veinticinco años de su funcionamiento.

Partíamos en aquel 1988 con muchas inquietudes bullendo en la mente de ocho vecinos -algunos amigos entre sí- y unos pocos proyectos, dos como mucho. De lo que si estábamos sobrados era de ilusión y también de la dichosa juventud que todo lo puede. Y aquellas ideas fueron tomando cuerpo, las fuimos llevando a cabo a pesar de las dificultades económicas que teníamos para sacar adelante todo lo que pretendíamos ir desarrollando, con reticencias de autoridades locales o regionales, pero con el apoyo de muchísimas personas. Con el tiempo fueron surgiendo muchos más proyectos que ni siquiera nos habíamos planteado al principio como ya queda dicho, pero lo que si teníamos y tenemos muy claro, es que todo lo que se hizo y se está haciendo fue y es en beneficio, única y exclusivamente de la villa de Noreña, pues jamás nos hubiésemos planteado otra forma de actuación, aunque haya mentes que sean incapaces para así reconocerlo, mentes individualistas que jamás podrían estar en algún colectivo amistoso, profesional o lúdico.

Son, efectivamente, muchos años, toda una vida que decía el clásico, pero con la ilusión renovada cada vez que un nuevo miembro pasa a formar parte de esta entidad llamada Caballeros de la Orden del Sabadiego. Mejor Cofradía Española 2007.

Otro beneficiado en estos años fue el sabadiego, embutido que rejuveneció en este cuarto de siglo, incluso en la Real Academia de la Lengua Española ¡Gracias Mingote! y que no acaba de obtener el reconocimiento que se merece en los complicados mercados. Los elaboradores de este embutido deberían solicitar para el mismo, la Especialidad Tradicional Garantizada (ETG) nueva definición de calidad que la Unión Europea ha creado para proteger y asegurar la autenticidad de los productos con notas organolépticas únicas, fruto de sus ingredientes o de su método de elaboración tradicional. Esperemos que se decidan a intentarlo.

Un año más, hoy con veinticinco ya a nuestras espaldas, sentimos -como siempre y más que nunca- que en Noreña es primavera.

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.ordendelsabadiego.es
ordendelsabadiego@gmail.com

IMPRIME:

GRAFICAS EUJOA
Meres Siero

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: Manolo Linares

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

Me congratula unirme a la celebración del veinticinco aniversario de un evento ya histórico que tuvo un sencillo y original comienzo.

Nacida de la amistad, en el escenario de una sidrería de Noreña, con el ánimo de recuperar uno de los embutidos más humildes de la villa Condal y de todo el concejo, aquella Cofradía formada por ocho personas dejó acta de su constitución a las "21:30 horas del día 25 de Abril de mil novecientos ochenta y ocho" y un sorprendente nombre de bautismo: Caballeros de la Orden de Sabiniego.

Si esta historia fuera solo producto de la imaginación de un escritor, un cuento o una leyenda propia de alguna velada en torno a la lumbre, es seguro que tendría un final con moraleja.

Lo mejor es que se trata de una historia real y de nuestro tiempo, de la que todos hemos aprendido o podemos aprender algunas

lecciones. Desde el valor de la amistad hasta la fuerza motriz que es capaz de generar una asociación. La constatación de que no hay ambición grande ni objetivo pequeño si hay nobleza en el propósito y voluntad de hacer y resaltar el bien común. En definitiva, que la grandeza es a menudo producto de la humildad.

En estos cinco lustros, la Orden de los Caballeros de Sabiniego se ha convertido en una institución popular, reconocida por la solemnidad y la nobleza de sus actos públicos y su anacrónica imagen, y estimada, sobre todo, por su labor dinamizadora de la actividad industrial y turística de Noreña. Aquel antiguo concejo de artesanos zapateros que sacaban fuerzas del cocido reforzándolo con sabiniegos es hoy uno de los más pequeños de Asturias y, sin embargo, es todo un referente de la industria cárnica y chacinera y de la preciada gastronomía del Principado.

Es la primera vez que me dirijo desde esta revista como Presidente de la Junta General del Principado de Asturias. Y quiero aprovechar esta oportunidad para recordar mi compromiso e interés de estar presente en la vida diaria de nuestra región, en los momentos buenos y en los malos. Quienes tenemos el inmenso orgullo de representar a nuestra Comunidad debemos esforzarnos por ser cercanos y participar de los problemas y de las alegrías de quienes representamos, y ganarnos, cada día, esa confianza que han depositado en nosotros.

Por eso me resulta tan grato felicitar a los treinta caballeros que forman en la actualidad la Orden de Sabiniego, presidida, desde siempre, por Miguel Ángel Fuente, uno de aquellos amigos fundadores de una cofradía singular, que ha conseguido poner en valor un alimento que ya no es comida de pobres ni embutido de baja calidad. Gracias, sobre todo, por ser embajadores de Asturias, y por seguir preservando y transmitiendo esa parte del legado inmaterial que impulsa a los asturianos a aumentar el bagaje cultural de un concejo y una región que saben compartir, con desenfado festivo, tan nobles productos del trabajo.



CÉSAR MOVILLA ANTA
Alcalde de Noreña

UNA FECHA SEÑALADA EN EL TEJIDO ASOCIATIVO DE NOREÑA

Era algo esperado, y ya está aquí la festividad de San Marcos, patrón de los industriales cárnicos del Concejo.

Los Caballeros de la Orden del Sabiniego llegan a sus bodas de plata, cumplen 25 años de trayectoria en defensa del embutido que les da nombre, y a la vez promocionan el Concejo de Noreña por Asturias, España y fuera de nuestras fronteras.

Que una Asociación llega a cumplir las bodas de plata, significa que detrás hay un trabajo seguro, unas ganas mantenidas de seguir cooperando con el Concejo, y seguro que mucho tesón y paciencia para superar las innumerables dificultades, de todo tipo, que una convivencia de este tipo requiere.

Este cuarto de siglo de existencia, debe de ser solo el punto y seguido para continuar esforzándose en la defensa del sabiniego, del Concejo y por extensión de todos los que de una u otra forma trabajamos y/o vivimos en esta Villa que gustamos de denominarla como la "capital gastronómica del Principado de Asturias".

Quisiera aprovechar esta ocasión que se me brinda, para de manera personal e institucional agradecer al anterior Presidente de la Orden del Sabiniego, Alfonso Pascual, el trabajo realizado en favor del Concejo de Noreña, y a su vez felicitar al nuevo Presidente de los Caballeros, el amigo Alfonso Jaquete, por aportar ilusión, ganas y trabajo, también en defensa de la Orden y de este embutido que hace las delicias culinarias de cualquier comensal.

Pedir a visitantes y vecinos, que disfrutemos del ambiente festivo de estos días, de las actividades programadas y que todos los representantes e invitados que nos acompañen queden satisfechos con el Concejo y sus vecinos, para que ello sea reclamo de nuevas visitas. Enhorabuena a la Cofradía por esos 25 años de andadura, animaros a seguir trabajando, que disfrutemos de la fiesta, y que ojalá la climatología nos acompañe para una mayor éxito festivo.

Noreña, abril 2013



NOREÑA. GASTRONOMICA, CHACINERA Y HOSPITALARIA



Por:
Miguel A. Fuente Calleja

contando desde cualquier púlpito que se me preste y mas ahora, que tengo una nueva oportunidad desde estas páginas.

LA HISTORIA

Pues a lo que íbamos, que Noreña con solamente 6 km. cuadrados es efectivamente pequeña en extensión, pero abundante en historia, sobre todo desde aquellos tiempos de los Alvarez de Asturias y en su miembro D. Diego, primer Señor de la Villa, casado con Jimena, de cuyo matrimonio nació la Jimena desposada con Rodrigo Díaz de Vivar, llamado el Castellano primero y el Cid Campeador después, pero sobre todo, Noreña alcanzó grado y fama cuando el rey Juan I de Castilla, concedió el gran privilegio desde la Cortes de Segovia en 1383 al obispo D. Gutierre de Toledo y a todos sus sucesores en la diócesis ovetense, la casa, señorío y estados de Noreña, lo cual aceptaron los obispos con el lógico agrado, pues las prebendas no serían de escasa importancia. Así que las criticas no se hicieron esperar por los pueblos cercanos: "Mal va Noreña que con pendón y caldera, es sierva de la iglesia" decían y que debe ser algo parecido a lo cervantino de "Con la iglesia hemos topado, amigo Sancho". Pero los habitantes del nuevo

Condado, zapateros en su mayoría y que eran ciento y la madre, siguieron canturriando al compás de sus martillos sin hacer mucho caso a la mitra gobernante, pues nunca creyeron en los milagros de la "obispalía" y prefirieron la sencillez del artesano, llegando alguno de ellos a poeta, otros a filósofos, alguno músico y cuentan que otro logró ser obispo de Chiapas en México hacia 1580 y que hacía llamarse Fray Alonso de Noreña, pero el más famoso de todos ellos fue "El Campurriu" zapatero instalado en la ciudad de Pilares, donde Ramón Pérez de Ayala encontró la inspiración para escribir "Belarmino y Apolonio", logrando Belarmino ser el zapatero más universal de la literatura española, según leo en escrito del ínclito José Ignacio Gracia Noriega.

Pero las costumbres y las tradiciones no son eternas. En los inviernos trabajaban poco, así que aparte de celebrar todos los lunes el descanso laboral otorgado por San Crispín y comparecer en todas las actuaciones de la banda de música, ensayos, etc. hacían la matanza familiar, ayudaban a otras familias a real-

izarla, recibiendo como pago por los favores, alguna hoja de tocino que al ser abundante vendían y con facilidad a vecinos y visitantes, augurando el futuro éxito, captado por otro zapatero Justo Rodríguez, quien se inició con la primera fábrica de industria cárnica y fue quien comenzó a inclinar la balanza del desarrollo local, a favor de los cárnicos en detrimento de "los beceriles", nombre de guerra político que amparaba -según Pérez de Ayala- a los cofrades crispinianos.

LA INDUSTRIA CHACINERA

Y fue en 1882 cuando apareció La Luz, dedicada a la elaboración de morcillas y de chorizos y tras el éxito de ésta marca, que cinco años más tarde ya conseguiría importantes distinciones en las ferias internacionales de París y Sevilla, fueron apareciendo muchas más, siguiendo la estela y predominando el término femenino, La Esther, La Perla Asturiana, La Noreñensa, La Belarmina, La Carolina, La Invencible o La Carmina, sin olvidarnos de El Hórreo, que el año que despedimos con

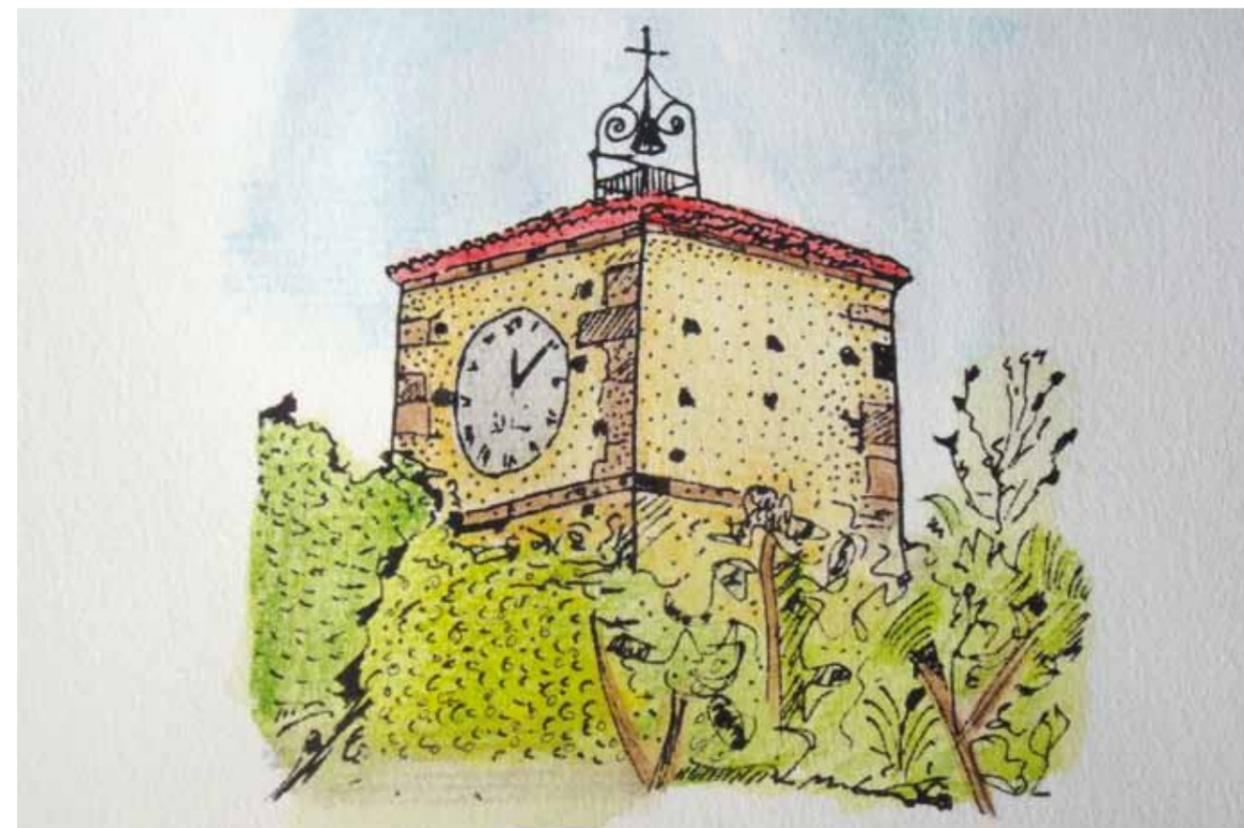
el siglo, cumplió felizmente su 75 Aniversario, siendo la empresa más antigua de Asturias en la actividad chacinera.

Y tras las morcillas y los chorizos, fueron surgiendo otros muchos productos, alcanzando importantes niveles de ventas en los comercios peninsulares y en las provincias de ultramar, tal y como indicaba la publicidad de la época, suministrando asimismo productos cocinados a las tropas del ejército español o a la flota norteamericana de maniobras por el Mediterráneo, lo cual debía ser un tema muy serio, -pues contaba algún espía noreñense que también los había- que era un auténtico poema el ver a los mozarrones yanquis de imaginaria o durmiendo la siesta, tras dar cuenta de la succulenta y abundante ración de fabada con todos sus sacramentos. Algún susto habría con los extraños y sonoros ruidos que surgían a discreción, tanto a proa como a popa, a babor o a estribor, en el mástil o en la bodega, y creo que hasta el grumete perdió la compostura en más de una ocasión a causa de los inoportunos y sonoros gases de los guardiamarinas.



Desde El Condado asturiano de Noreña

Siempre fue la Villa de Noreña o la Noreña del Condado como decían algunas crónicas de la edad media, lugar de encuentro culinario -hasta convertirse en la Capital Gastronómica del Principado - título para propios y extraños, si es que de estos últimos había, porque en tiempos de fiesta, colocaban un arco florido con las banderas oficiales, dando la bienvenida a los forasteros que de inmediato se consideraban unos nativos más, así que al eslogan de capital culinaria, había que añadir la de hospitalaria. Y algo de cierto debe de haber en ello, pues un servidor se despistó por tan sonado pueblo un día de 1972 y aquí sigue cantando las loas del viejo condado, amén de disponer de abundante descendencia familiar. Pero no estaba yo aquí para contar cosas y casos de casa, sino para hacerlo - si es que algún lector anda con ganas e intención de seguirme- de lo que vengo



Tras este paréntesis de sufrimiento e indigestión imaginada, volvamos al tema principal que se me va de la olla en demasiadas ocasiones. Decíamos que surgían nuevos productos, como los jamones tipo York, las mortadelas con marchámo de Italia, o las salchichas inventadas en la Alemania resurgente, pero a su vez se fueron olvidando otros productos de casa que iban careciendo de la correspondiente demanda, tal y como le ocurrió a nuestro protagonista-. Fuimos europeos con lo de los demás.

EL SABADIEGO

Fue el hermano pobre de los embutidos, hermano del sabadeño castellano y del riojano, producto que el diccionario de la Real Academia define como chorizo de inferior calidad, que da la razón al refrán de que "la carne en calceta, para

quien la meta" y que incluso las autoridades eclesiásticas, sin bulas ni privilegios, permitían a los sufridos cristianos de pocos posibles, comer los sábados en tiempos de cuaresma, lo que quiere decir que estaban hechos para alimentar mas que a los humildes a los abundantes de hambruna y quien sabe si entre ellos se incluía algún obispo de los antes citados, que sabía del truco que se descubrió años más tarde, cuando Dña. Carmen Fernández, -sucesora de la fabrica El Hórreo- descifró la libreta de apuntes de su antecesor, Severino Fernández Fombona, apuntes escritos setenta y cinco años antes y donde figuraba el Sabadiego con letras mayúsculas, con los ingredientes conocidos de carne de cerdo, tocino, cebolla, sangre, pimentón y ajo, por lo cual habían quedado descartadas la carnes de mala calidad que aseguraba el diccionario, y así lo podem-

os comprobar en todos los ahora fabricados que gozan de la feliz resurrección chacinera, que la historia de cada pueblo hay que mantenerla tal y como se escribió, y en esto Don Severino sentó cátedra, aunque tuvo que plegarse ante la escasa demanda, que las modas influyen en gustos y en mercados, pero al igual que la historia, que quien la olvida está obligado a repetirla, pasarán a la historia los sabadiegos, aunque considerados humildes, pero felizmente recuperados por un pueblo que nunca quiso olvidar su historia, por mucho que se intente hacerlo desde la ignorancia, que ya lo dijo Camilo José Cela, que es un embutido para hombres con pelo en pecho y para mujeres muy mujeres, que D. Camilo cuando dejaba de ser provocador, reconocía las cosas tal y como eran, probó los sabadiegos, dijo por lo bajini que estaban cojonudos y finalizó con un ¡ Viva Noreña!



ALFONSO JAQUETE
Presidente de la Orden
del Sabadiego

Queridos amigos de la Orden del Sabadiego:

Resulta para mi novedoso el asomarme por vez primera a estas páginas como presidente de la junta gestora de la Orden, al hacerme cargo de ella tras la justificada dimisión a finales del pasado año, de nuestro amigo, compañero y caballero fundador Alfonso Pascual, así que aprovechando este púlpito impreso, quiero trasladar mi agradecimiento a todos nuestros colaboradores, no solamente a los que estampan su publicidad en este medio, sino que también a todos aquellos que a lo largo del año vienen aportándonos colaboración para el desarrollo de las muchas actividades que venimos realizando. No contamos con grandes patrocinadores, no están los tiempos para ello, pero con el grano a grano que dice el refranero, vamos solventando y cubriendo algunas necesidades para organizar algunas actividades como los Galardones "Condado de Noreña"; el Rallye de vehículos clásicos; los mercadillos artesanos; la fiesta del Picadillo y del Sabadiego; el Capitulo de la Orden, el Premio Nacional de Periodismo, el concurso de redacción o el cada vez más difícil titulo de Chacineros/as Mayores del Condado.

Me hice cargo de la asociación con varias ideas en la mente: una de ellas el lograr una participación y colaboración numerosa de todos los componentes, no es fácil. Otra el convencer a los que no se quieren convencer -valga la redundancia- de que nuestra Orden está siempre abierta a todos los vecinos, jóvenes y menos jóvenes, que basándose en nuestros medios, puedan aportar ideas realizables siempre en beneficio de la villa de Noreña, tal y como rezan nuestros estatutos fundacionales, que ya lo dice el dicho: O renovarse o morir.

Para ir finalizando, quiero dar la bienvenida a Emiliano Sánchez, Alejandro Llana y a Gonzalo González, flamantes Caballeros que pasan a engrosar esta veterana y numerosa familia, y bienvenida asimismo a cuantas Damas y Caballeros de Mérito que pasan a engrosar nuestra orla de personajes honoríficos y con ello respaldando la actividad que se ideó en el año 1988 y que ahora llega con salud a esta efeméride de plata.



E XCELENTES EMBAJADORES DE NOREÑA



RAMIRO FERNÁNDEZ ALONSO
Psicoesteta



Noreña es una cuna de emprendedores. Este territorio condal ha traído al mundo a importantes carniceros, chacineros, conserveros y zapateros que con su esfuerzo y buen hacer han exportado la imagen de Asturias por los cinco continentes. Enclavado en el centro de Asturias, es sinónimo y ejemplo de innovación, modernidad y progreso, y sus paisanos, campechanos, trabajadores y entusiastas son fiel reflejo del mejor talante de asturianía.

A Noreña no le falta casi nada y eso que es el concejo más pequeño de la región. Por tener tiene hasta una orden, la de los Caballeros del Sabadiego, que ahora celebra su primer cuarto de siglo de historia. Lejos queda aquel abril de 1988, cuando un grupo de amigos, decidieron formar una cofradía para promocionar los sabadiegos de Noreña que ya se habían dejado de fabricar. Como buenos noreñenses se lo tomaron en serio y consiguieron que el nombre de su pueblo diera la vuelta al mundo, igual que ya hicieran los antiguos zapateros del concejo portando su capa para protegerse en los fríos inviernos. De posada en posada, de ciudad en ciudad, de región en región, de país en país vendiendo calzado. Como homenaje, los miembros de la orden del Sabadiego también portan orgullosos su capa igual que yo, permítanme, presumo de ser Caballero de Honor desde 1994.

Felicidades por estos 25 años de historia, enhorabuena por aunar tradición y modernidad y por haber sabido involucrar a ese hermoso pueblo de Noreña en una orden, en una fiesta, en una cofradía, en un emblema del concejo y de Asturias.

De posada en posada, de ciudad en ciudad, de región en región, de país en país vendiendo calzado. Como homenaje, los miembros de la orden del Sabadiego también portan orgullosos su capa igual que yo, permítanme, presumo de ser Caballero de Honor desde 1994.

R AMON PEREZ DE AYALA Y TOLSTOI



Por:
IGNACIO GRACIA NORIEGA
*Premio Nacional de Periodismo
"Condado de Noreña"*



La relación entre Pérez de Ayala y Tolstoi es tangencial. Pérez de Ayala alude al escritor ruso en su ensayo sobre Turgueniev, donde señala que de los tres novelistas rusos universales, Dostoiewski, Tolstoi y el mencionado Turgueniev, los dos primeros eran los más auténticamente rusos. En realidad, Turgueniev era un cosmopolita a quien Dostoieqski asesta un implacable pero merecido varapalo al tomarlo como modelo del pretencioso afrancesado Karamsin de "Demonios" y Tolstoi, muy por el contrario, opinaba que nada se había escrito en ruso de verdadero valor que se amoldara a las formas literarias europeas. En consecuencia, estaría muy de acuerdo con que Pérez de Ayala le considerase más ruso que a Turgueniev. Y como anécdota, la última

vez que Pérez de Ayala salió de su casa en Madrid fue para ver la versión cinematográfica de "Guerra y Paz", dirigida por King Vidor, a la que acudió acompañado por Sebastián Miranda y Miguel Pérez Ferrero, que por aquel entonces ejercía la crítica cinematográfica en ABC con el pseudónimo de Donald. A Pérez de Ayala le gustó la película pero no le gustó comprobar que fuera de su casa apenas podía valerse por sí mismo.

Las diferencias entre Pérez de Ayala entre Pérez de Ayala y Tolstoi como escritores son abismales: casi sonroja suponer que pudo haber alguna. Mas ambos coinciden en el aprovechamiento del ferrocarril como elemento activo de sus novelas. El ferrocarril y la navegación a vapor, ambos hijos de Fulton, fueron los grandes motores del siglo XIX. El ferrocarril impulsó de manera retórica y desafortunada, y como las verdaderas novelas reflejan la vida y la sociedad, no tardaron en circular ferrocarriles por sus páginas. En un compartimento de tren se desarrolla "Sonata a Kreutzer"; "Ana Karenina se arroja al tren y el propio Tolstoi muere en la estación de ferrocarril de Astápovo: una muerte que parece sacada de las páginas fionales de "Demonios", novela escalofriantemente profética, en la que tanto se preven la muerte de Tolstoi como la revolución rusa y se describe con pelos y señales esa nociva especie

del "progresista" intelectual y burgués.

Salvando las distancias, Pérez de Ayala prestó atención al ferrocarril: en "Tinieblas en las cumbres", en los cuentos del Raposín en los que aparece la estación de Cenciella, pseudónimo literario de Noreña. Carecía Ayala, lo mismo que "Clarín", de verdadera sensibilidad para mirar a los personajes populares: los veían desde su punto de vista de señoritos (por ejemplo, así ve "Clarín" a "Pipá"). Pero humaniza al Raposín cuando le hace volver Cenciella, caminando por la vía de Langreo y canturreando "un aire del país, melancólico y dolorido". Así vemos al pobre Raposín, canturreando entre dientes y teniendo desde la estación la villa a sus pies. Una estación situada en un lugar elevado en tanto que la iglesia está en la parte baja de la población: algo muy curioso.

Las diferencias entre Pérez de Ayala y Tolstoi como escritores son abismales: casi sonroja suponer que pudo haber alguna. Mas ambos coinciden en el aprovechamiento del ferrocarril como elemento activo de sus novelas.

ORÍGENES DEL QUESO



Por:
ANDRÉS NAVARRO
Academia de Gastronomía Asturiana



cuajadas procedentes de las leches de ovejas”.

También podemos leer, en Samuel II, que, cuando David llegó a la ciudad de Majanayín perseguido por Absalón, Sobi, hijo de Najás, le ofrece “copas y vasos de barro, trigo, cebada, harina, grano tostado, habas, lentejas, miel, manteca y queso, carneros y bueyes” para que su gente comiera ya que había “sufrido hambre, fatiga y sed en el desierto”.

Lo verdaderamente cierto es que la civilización y orígenes de Mesopotamia se pierden en la oscuridad de los tiempos, siendo ésta, según se conoce hoy en día, origen o precursora de numerosas civilizaciones y culturas en toda el Asia occidental (Halaf, Çatal Huyuk, Jarmo, Uruk, etc.). Tampoco se descarta la posibilidad de que éste fenómeno se haya producido fortuitamente, en distintos sitios de la zona, de una forma casi simultánea.

Por otra parte, los hallazgos arqueológicos de estas zonas hacen pensar que su origen puede centrarse en ellas con bastante certeza, dentro del periodo Neolítico. Si tenemos en cuenta que la llamada “revolución del neolítico” marca, para la humanidad, el comienzo del desarrollo de artes como la ganadería y la agricultura, bien puede situarse en ese mismo periodo el descubrimiento de la primera cuajada y, por tanto, el origen del queso.

Ya en las culturas de la cuenca del Tigris y Éufrates, Ctesia, médico de la ciudad de Nínive, cuenta que la reina Semíramis (la legendaria reina asiria del siglo VIII antes de Cristo, la que fundó Babilonia, la gran ciudad que en el Libro del Génesis de la Biblia se menciona como Babel,) se alimentaba de queso que los pájaros robaban a los pastores.

La primera referencia escrita que se conoce sobre este producto, a parte de la mencionada de forma imprecisa en la Biblia ya expuesta, procede de hallazgos dentro del próximo oriente y se trata concretamente del Código de Hammurabi. Creado en el año 1692 a. C. (según la cronología breve), por el rey Hammurabi de Babilonia. Es uno de los primeros conjuntos de leyes que se han encontrado y uno de los ejemplos mejor conservados de este tipo de documento de la antigua Mesopotamia. Se conserva actualmente en el Museo del Louvre, en París. Mide casi 2,40 m. de altura y posee 3.600 líneas (un prólogo, 282 leyes y un epílogo). En este código se hace referencia, entre otras muchas cosas, al precio mediante el cual puede ser vendido el queso, lo que indica que era bastante habitual en las transacciones comerciales de la época, junto a otros productos como el vino o la sal.



El queso, producto rey entre la variedad de derivados lácteos existentes hoy en día, viene acompañando al ser humano casi desde el mismo momento en que éste aprendió la domesticación del ganado. Sin embargo, el como, en que momento y donde se produce esta incorporación a la alimentación humana, no deja de ser, poco menos, que un acertijo de difícil solución.

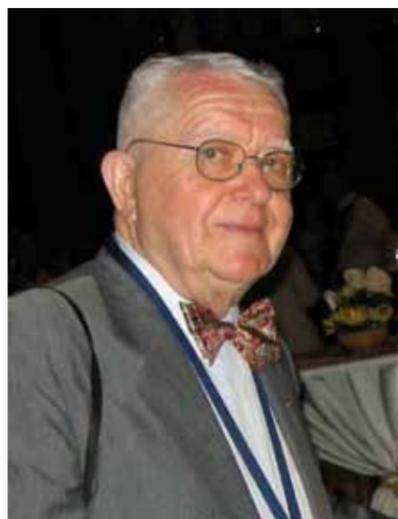
No obstante, existen una serie de datos que permiten, con bastante fiabilidad, el situar su origen en los Países del Mediterráneo Oriental.

Entre los testimonios gráficos obtenidos hasta la fecha, el más antiguo se sitúa en la bíblica UR. Es el llamado Friso de la Lechería que se puede apreciar en el Museo Nacional de Irak, o bien su réplica en el Museo Británico de Londres. Es un friso sumerio de unos 3.000 años antes de J.C., en el cual se representan imágenes sucesivas de las distintas etapas del ordeño de la leche y la elaboración del queso, por las civilizaciones de la época. Teniendo en cuenta, según varias hipótesis, que el llamado “paraíso terrenal”, origen de la humanidad, según la Biblia, se debió de situar entre los ríos Eufrates y Tigris, la entonces llamada Mesopotamia, bien puede entenderse que el origen del queso pudo ser en esta zona.

La propia Biblia, haciendo referencia a los hijos de los primeros habitantes; Caín y Abel, pone de manifiesto el conocimiento por ellos de este producto o su antecesor más inmediato la cuajada. En ella se hace referencia diciendo que “Abel ofrecía a Yahvé ternos corderos en sacrificio y frescas



NOREÑA, CAPITAL GASTRONÓMICA DE LA INDUSTRIA CHACINERA



desde Italia
Matteo Gaffoglio de la Chaine des Rotisseurs

adobo, las mollejas, la moscancia, el chorizo de sabadiegos, las carnes de cerdo son de excelente calidad, cuentan con una institución que los promociona: la "Orden del Sabadiego". Sin olvidar los postres: rosquilla de pepona, casadielles, brazo gitana, arroz con leche, manzanas asadas y castañas asadas. Los platos se complementan con buena Sidra y buenos vinos y chupitos.

Los noreñenses de antaño eran ya fuertes y numerosos artesanos del cuero, que exportaban sus productos dentro y fuera de la región; la mayoría de ellos abandonaron esta actividad para dedicarse de lleno a la industria cárnica que cuenta con unas 25 empresas pequeñas y medianas de las 130 que existen en Asturias, siendo la rama alimenticia la que mayor número de empleos genera, más de 250 personas. La industria carnicera exporta ya a un total de diez comunidades autónomas y comercia también en diversos países europeos.

El auge de la construcción ha permitido al Ayuntamiento duplicar los niveles de inversión municipal a través de ingresos por concesión de licencias y aprobación de proyectos sobre promociones de vivienda. Con todo, desde el Ayuntamiento, no deja de reconocerse que la industria cárnica es la mayor responsable del florecimiento económico del concejo y la apuesta de futuro de la zona, siendo Noreña parada turística, gracias al buen nivel de infraestructuras hoteleras con que cuenta el concejo.

Son asimismo famosas sus fiestas gastronómicas: de San Marco Evangelista, de San Juan, del Ecce Homo, de los callos. El periodo festivo del concejo comienza con la celebración el 25 del mes de abril (patrono de los carniceros). Es una fiesta de gran tradición local, como son las fiestas religiosas, por lo que representa este oficio para la villa desde siempre; pero también se trata de una de las fiestas gastronómicas más importante de Asturias y ha sido declarada Fiesta de Interés Regional. El 24 de junio fiesta de San Juan, es de gran arraigo en mucho sitios de Asturias, destacando la gran foguera que allí se celebra. Ecce Homo: son celebradas del 14 al 21 de septiembre, son consideradas como las de mayor concurrencia. La fiesta gastronómica de los Callos se celebra durante el primer fin de semana de diciembre, configurando éstos el plato más importante de la gastronomía local y consiguiendo una gran fama tanto a nivel regional como a nivel nacional.

LAS COFRADÍAS VÍNICAS Y GASTRONÓMICAS SON UN VALOR EN ALZA.



CARLOS MARTÍN COSME
Presidente de FECOES



En anteriores ediciones comentábamos que en tiempos de crisis, la mejor receta es la promoción de nuestra historia, cultura, gastronomía y turismo para no debilitarnos en perder nuestras costumbres ancestrales y autóctonas de cada localidad, región o país.

Sin duda alguna, en tiempos tan complejos como los actuales, la asociación de las personas parece coger más arraigo en las poblaciones con el interés de la defensa mutua y conjunta de un territorio y, por extensión, de la gastronomía que, como aspecto principal, ha sido el vehículo conductor del conocimiento de muchas localidades.

Algunos expertos lo han denominado turismo gastronómico. Este concepto está, a mi modo de entender, correctamente acuñado, dado que gracias a la importancia de la gastronomía descubrimos aspectos culturales y costumbristas que sirven para aprender y obtener más partido de nuestros viajes. Durante estos últimos años asistimos a una eclosión de creación de cofradías enogastronómicas, defensoras de vinos y gastronomía que valorizan ostensiblemente los territorios y alentan a las instituciones sobre aspectos que no deben perderse nunca, como son nuestra diversidad culinaria. Sobre todo en un país como España, en que el paso de múltiples civilizaciones nos ha dejado un legado tan variopinto en nuestras cocinas que, con razón, nuestros cocineros reciben cada vez más premios internacionales por su esmerado trabajo en los fogones y las recetas de tan diversas culturas y regiones.

La Federación Española de Cofradías Vínicas y Gastronómicas (FECOES), trabaja y promueve a nivel nacional e internacional estas cofradías, que defienden nuestro pasado y que apuestan porque nuestros herederos reciban un cofre lleno de joyas culinarias que puedan seguir disfrutándose in eternum.

la tena de
Alfredo
Noreña
restaurante

Fray Ramón, 11 y 13
985 74 36 69 • Noreña

ENCUENTRO EN O' GROVE

Fin de semana en O' Grove exaltando la Centolla o el Centollo Larpeiro - que para gustos hicieron a ambos- arropando a la Cofradía del mismo nombre, creada hace 20 años y que con este aniversario hicieron abierta su convocatoria a cuantas cofradías quisieron acompañarles, respondiendo a la llamada desde Madeira, Guimaraes, Murcia, Cantabria, León y Asturias, además de las propias gallegas como la Hermandad de los Vinos Galegos, la del Mexillón etc.

El magnifico hotel Abeiras que había dispuesto para nuestras cofradías un asequible precio a sus cuatro estrellas, fue el punto de reunión para los que se desplazaron ya de viernes. Los pronósticos meteorológicos no eran muy agradables, anunciando frío, agua y mucho viento y efectivamente, amaneció el sábado como estaba previsto con los fuertes vientos del Atlántico llegaban hasta la playa de La Lanzada en cuyas inmediaciones está el citado hotel de la familia Lourelos y cercano asimismo a las aguas de la Ría de Arousa (que bien se me da el gallego)

A las doce del mediodía ya habían cesado los vientos y la lluvia, nos reunimos en la Casa de la Cultura donde Víctor Otero, presidente de la entidad hizo de maestro de ceremonias en un acto breve y conciso. Lo primero, tras el saludo de rigor, un minuto de silencio por los miembros de todas las cofradías que habían fallecido. Luego nombramientos de Cofrades de Honra a gentes del gremio marinero y hostelero, entrega de diplomas a todas las cofradías asistentes que sumaban 17, discursos breves y camino del Hotel Nuevo Juanita en el propio O' Grove donde nos esperaba un amplio y bien cuidado menú donde las centollas primero y los centollos después, estaban acompañados de croquetas, vieiras, langostinos, carnes, etc, cerrándolo un pastel de chocolate caliente y frío. Ni que decir tiene que el vino, gallego por supuesto, estuvo abundante, dejando pronto el paso a los diferentes aguardientes y hasta la auténtica queimada estaba "cojonuda" con su correspondiente conxuro.

Las Cofradías asturianas estaban representadas por la del Oriciu de Gijón con el capitán Mariano al frente; la de Amigos de los Quesos con Manuel Secades; la del Sabadiego con el nuevo presidente Alfonso Jaquete y Miguel Ángel que ostentaba la representación de FECOES, la morciniega de Amigos de los Nabos con José Vicente y Ricardo, la de la Peregrina



Jornada inolvidable con tantos amigos, buenas viandas, buenos vinos y el ambiente acostumbrado cuando la fiesta no es numerosa pero familiar, entrañable y cercana gracias a los setenta participantes.



(Foto M.A.)

con María José García y la de Doña Gontrodo con la dinámica Maribel.

Jornada inolvidable con tantos amigos, buenas viandas, buenos vinos y el ambiente acostumbrado cuando la fiesta no es numerosa pero si familiar, entrañable y cercana gracias a los setenta participantes.

Sonó la gaita, se bailó alguna que otra muñeira y prometimos volver en la próxima edición o cuando demos el espaldarazo a las nuevas cofradías que se están organizando en la vecina y hermana Galicia.

Nuestra felicitación a Víctor Otero, alma corazón y vida de esta entidad que se supo rodear de eficientes colaboradores y además amigos.



(Foto M.A.)

¡Viva la Centolla Larpeira y el Centollo que no falte!



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
cpochole@telefonica.net

EXPOSICIÓN:

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

25 AÑOS APOYANDO EL TURISMO Y LA GASTRONOMÍA DE NOREÑA



Por:
JOSÉ LUIS ÁVAREZ ALMEIDA
Presidente de la Asociación de Hostelería de Asturias

La Orden de los Caballeros del Sabadiego de Noreña cumple este año las bodas de plata de su fundación; sus primeros 25 años de vida. Una edad que para una entidad de este tipo representa estabilidad y consolidación. Son muchas las conquistas que se han logrado a lo largo de estos años. Especialmente relevante es el hecho de situar este condado en la cúspide del protagonismo gastronómico con todo lo que ello supone para la actividad económica y el turismo de Noreña. Han logrado que el concejo más pequeño de Asturias en extensión, se agrande cada año y reúna a toda Asturias y toda España en sus ya célebres capítulos.

Es también encomiable la tarea de devolver al producto que está en el origen de su existencia y del que tomaron su nombre, el Sabadiego, el puesto que merece de entre los productos del cerdo. Este embutido, quizá acomplejado por su nulo prestigio había dejado de fabricarse. Y claro está que lo han conseguido... Al menos diez fábricas ya lo preparan y aparece en los menús de distinguidos restaurantes de Madrid y otros lugares de España. Bastó con sustituir alguno de sus originales componentes y aplicar carne de calidad para que alcanzara una posición honorable. Y, clara está, a ello contribuyó sobremedida el trabajo de este grupo de románticos caballeros de la gastronomía que conforman la Orden del Sabadiego.

No pocos intelectuales dedicaron sus escritos a ensalzar este producto; a la cabeza de ellos, el genial y contundente Camilo José Cela, premio Nobel de literatura, que dedicó un amplio artículo a este relevante



producto desde las páginas del diario ABC. El desgraciadamente desaparecido Antonio Mingote, humorista universal, miembro de la Real Academia Española de la Lengua y hombre cabal donde los hubiera, defendió ante sus compañeros de corporación en la Academia lo oportuno de eliminar de la definición de sabadiego en el diccionario lo de "carne de inferior calidad" y lo consiguió. En la próxima edición del diccionario aparecerá ya la definición "fetén": "Embutido hecho con sangre y carne de cerdo". Los Caballeros de la Orden del Sabadiego son cada vez más universales. Han sabido expandirse como los gases nobles. Proceden de un municipio donde al cerdo se le venera. No en vano en uno de los principales espacios de Noreña una estatua atestigua que en Noreña, el cerdo es sagrado. No como las vacas de la India sino todo lo contrario.

Sacando el máximo provecho a este animal tan fecundo.. En efecto, son divinas las preparaciones que los restaurantes y bares de este municipio ofrecen a los visitantes y sin que una sobresalga especialmente de otra. Y lo mismo con las preparaciones, aunque si tuviéramos que resaltar alguna, quizás fueran los callos, que en Noreña alcanzan la máxima consideración. Las jornadas que anualmente los promocionan con más intensidad llevan muchos años celebrándose y pasan por ser, probablemente, las más antiguas de cuantas se celebran en Asturias, que no son pocas...

En Noreña, los establecimientos de hostelería se apresuran en ofrecer los productos del cerdo y configuran un conjunto muy poderoso que influye sin duda en el atractivo turístico de la villa condal. Es un orgullo, como presidente de Hostelería de Asturias, representar a un sector que

"tira" de la economía como es el hostelero. Incansable y con continuas iniciativas para que sean muchos quienes visiten esta magnífica población atraídos por su comida. En Noreña, los Caballeros de la Orden del Sabadiego han empujado siempre en esta dirección y ahora, llegados a los 25 años, tienen razones para felicitarse y no solo por cumplir su primer cuarto de siglo, sino por lo mucho conseguido en este plazo. A sus miembros no les falta ánimo ni fuerza para seguir. Quizá sea por comer mucho Sabadiego, que fue razón que adujo en su día don Manuel Fraga para explicar su fortaleza. El veterano político aseguraba que se desayunaba diariamente con un buen sabadiego de Noreña y un vaso de albariño... Así que ya sabemos la fórmula... Enhorabuena y nos vemos en Noreña el fin de semana anterior a San Marcos.

En Noreña, los establecimientos de hostelería se apresuran en ofrecer los productos del cerdo y configuran un conjunto muy poderoso que influye sin duda en el atractivo turístico de la villa condal.

HENCACU
PROMOCIONES

Tel: 663 071 573

NOREÑA

LA ORDEN DEL SABADIEGO 25 AÑOS. Tantos y tan pocos.



Por:
TOMÁS REINARES FERNÁNDEZ
Secretario del Jurado de los Galardones "Condado de Noreña"

Cuando se comienza una actividad como la que se determinó en los estatutos fundacionales de la Orden del Sabadiego, la fecha de este año, estaría muy lejos y cualquier pensamiento sobre ella estaría presidida de la primera palabra, ¡ tantos años !

Hoy a escasos días de que se cumplan esos 25 años, estamos diciendo, ¡ que pocos !

Yo me incorporé a la Orden del Sabadiego, cuando ya se habían andado años, y a decir verdad, no pensé en este año 2013, pues aunque antes de ser invitado a formar parte de la misma, además de la información que de palabra me facilitaron el hoy Presidente de Honor Miguel Angel Fuente y mi compañero de trabajo Emilio Suarez, me estuve enterando de las muchas actividades que se venían realizando y que en las hemerotecas, se tenían registradas.

Pero, cumpliendo con la obligación de aportar en este 25 aniversario, mis impresiones desde la perspectiva de quien se sube al tren en marcha, espero dm. que si se publica esta reflexión, sirva para que otros muchos jóvenes potenciales cofrades, se acerquen a disfrutar con nosotros, las estupendas actividades que realizamos en ella. Y como he dicho "jóvenes", porque cuando mis compañeros fundadores, iniciaron esta aventura, eran eso JOVENES, a los que les quedaban "tantos" años para llegar



a los veinticinco. Y sin darse cuenta, sin estar contándolos, llegaron. Yo disfrutaré de la venida de esos veinticinco años, aunque no los lleve de permanencia, y dm, espero alcanzar los míos, y ya estaré, estoy, pensando en que quedan "pocos". Tantos y tan pocos. Todos han sido fantásticos, con escaramuzas incluidas, dentro de la convivencia cercana con los otros condiscipulos. Y si extendemos esas convivencias con los de otras Cofradías hermanas, más todavía. He comprobado en primera persona, como en los desplazamientos y asistencia a los Capítulos de las numerosísimas hermandades de nuestro territorio nacional, la amistad, la confraternización, la cultura y también como no, la diversión, son las piezas claves de su existencia.

La Orden del Sabadiego, ha estado a lo largo de 25 años, prácticamente en todos los capítulos y/o reuniones de nuestros colegas. La presencia en ellas, con "tantos" años de existencia y experiencia, despierta siempre la admiración, por la seriedad, serenidad, y saber estar, que se ha forjado a lo largo

de todos estos años. Y ello siempre unido al nombre de Noreña, que aunque muchos ya conocen su ubicación, no es infrecuente tener que aclarar su lugar, así como las actividades que principalmente se desarrollan en el municipio.

Otro de los aspectos que también me llamaron bastante la atención en mi incorporación, fueron los Premios Villa y Condado. Asistí a los primeros en mi estancia, mas como espectador, pero pude comprobar, como las personas que integran el municipio, cada año intensificaban su expectación por conocer quien serian los premiados. El jurado formado por personas que día a día están al tanto de lo que pasa por la Villa y Condado, cada año, ahora que me toca llevar la secretaria del premio, tiene mas dificultades para ejercer su labor. Las actividades, personas e instituciones, cada año aportan mayores méritos, que no hacen otra cosa que elevar la categoría y consideración de los mismos. Los medios de comunicación, la tecnología y la red, expanden los currículo y valores y experiencias de los premiados, divulgando por

toda la geografía, esas cualidades. "Tantos" premiados, no hacen más que configurar una cohesión social dentro del Municipio.

Dejo para el final, El Sabadiego. Hoy afortunadamente, tanto en sabor como en conocimiento, ya fuera de aquella denostada afección. Hoy si "pinchamos" en Google, el nombre de sabadiego, aparece una amplia información sobre el mismo. Que mayor nivel de divulgación sobre él ¿. No solo en nuestro país, cualquier otro interesado de China, Canadá o Sudáfrica, tiene a su alcance una extensa bibliografía de él. Y también de la Orden del Sabadiego, que ha estrechado conjuntamente con ese exquisito manjar, Noreña, los chorizos y la cofradía. "Tantos" sabadiegos todavía por degustar y que "pocos" aun tuvieron la oportunidad de hacerlo.

Queda un infinito de cosas por hacer. Los 25 años, son un pequeño escalón de esa perenne actividad que La Orden del Sabadiego ha trazado hace ese tiempo. Así que dentro de otros 25, alguien continuará esta historia.

EL MOLÍN
Premium Gin

Ginebra hecha en Asturias

El Molín Premium Gin es una marca registrada de El Molín del Nora

Teléfono: 655 568 600 e-mail: elmolindelnora@yahoo.es NOREÑA ASTURIAS

MIS CABALLEROS



La palabra "caballero" tiene diversas acepciones según el diccionario de la R.A.E..

"Caballero": Dicese de la persona que cabalga o va a caballo // Hidalgo de calificada nobleza // El que pertenece a alguna de las antiguas órdenes de Caballería // El que se porta con nobleza y generosidad, etc....

Lo que no menciona el diccionario es el nombre de ningún caballero, y a mi, se me ocurre que bien se pudiera imprimir el de don Miguel Ángel Fuente Calleja, Caballero dónde los haya y presidente fundador de la Orden del Sabadiego a la cual tengo el honor de pertenecer, gracias precisamente a la generosa propuesta que él mismo hizo en su día.

Atendiendo también a requerimiento suyo me complace hoy corresponderle con una modesta colaboración en este número especial en el que se celebran las Bodas de Plata de su fundación.

De la Villa de Noreña, de esta querida Orden y de su presidente fundador, plumas ilustres y mucho más autorizadas que la mía han escrito ya todo lo que cabía decir, así que a mí sólo se me ocurre hacer unas pequeñas consideraciones al respecto:

En primer lugar, ¿se puede ser caballero sin haber montado nunca a caballo? Por supuesto, yo modestamente, me tengo por tal, aunque la única vez que recuerdo haber estado a lomos de uno fue hace mucho tiempo, cuando de pequeño montaba en un "tio vivo" de feria. Pedro ¿es posible sentirse caballero en una Orden de chorizos? ¡Definitiva-



Guillermo SUMMERS

Miembro Honorífico de la Orden del Sabadiego

mente si, porque la palabra "chorizo", como la de "caballero" no tiene una única acepción.

Cuando a determinados banqueros, políticos o chupópteros les llaman "chorizos" saben perfectamente el significado peyorativo de la palabra que adquiere en esos casos la categoría de adjetivo calificativo, en cambio, cuando el chorizo toma el nombre de "sabadiego", el vocablo y el producto se ennoblecen, máxime cuando el citado sabadiego tiene por enseña la de Noreña.

Me gustaría saber si existe hoy alguien que todavía no haya sentido en sus propias carnes que estamos en época de crisis, de recortes y de auténtica necesidad, momento propicio en el que afloran y cobran protagonismo aquellos "chorizos" a los que nos referíamos y que deberían estar en el "talego".

Pues bien, en momentos críticos parecidos a los que hoy estamos viviendo, es cuando, según nos dice su historia, nace el "sabadiego", un modestísimo y casi cutre embutido hecho de los despojos del cerdo y que gracias a la iniciativa de estos caballeros se torna en poco tiempo en un producto de calidad conocido hoy universalmente.

Cuando visité por vez primera Noreña me relataron la historia de su origen y hoy me gusta recordarla a mi manera, haciendo un versión libérrima en forma de cuento-leyenda, al estilo del que narraban por los pueblos los ciegos con sus cartelones de aleluyas.



COOPTOC, s.c.i.

COOPERATIVA DE TÉCNICOS
Y OBREROS DE LA CONSTRUCCIÓN

Realizamos toda clase de reformas, presupuestos sin compromiso

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

www.cooptoc.es • www.pisosnoreña.es

ÚLTIMAS VIVIENDAS



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

VIVIENDAS DISPONIBLES

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

VIVIENDAS EN CONSTRUCCIÓN en C/ Padre Colunga, en Noreña

LOCALES COMERCIALES

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

PLAZAS DE GARAJE

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

EL SABADIEGO, CON BUENA LETRA

«Ahora hace falta una marca de calidad o la llamada Especialidad Tradicional Garantizada (ETG)», dicen los miembros de la orden noreñense, después de que la RAE suprimiera su referencia a la pobreza del embutido.



(foto Isasa Gil)

«1. m. Ast. Embutido hecho con sangre y carne de cerdo». Así de diáfana aparece ya la primera acepción de la definición de «sabadiego» en la enmienda propuesta para el diccionario de la lengua de la Real Academia Española (RAE), que ya figura en la página web de la institución en un enlace. En la nueva edición del diccionario, de 2013, se corrigió la entrada que figuraba hasta ahora, que remite al «sabadeño», el embutido elaborado con productos cárnicos de baja calidad. Se cumple así el objetivo tantos años peleado



por:
MANUEL NOVAL MORO
Periodista

por la Orden del Sabadiego de Noreña por quitarle el sambenito de la mala calidad a un producto que ha evolucionado y se ha definido como una de la señas de identidad de la villa condal.

Lo cierto es que el sabadiego, en su origen, sí era un producto de baja calidad, en el que se mezclaba sangre con vísceras u otros productos, que finalmente no se ingerían. Su uso era, únicamente, para dar sabor y color a los cocidos.

Sin embargo, el sabadiego no tardó en evolucionar, hasta convertirse en un embutido a medio camino entre el chorizo y la morcilla, que mezcla la sangre con carne, pero esta vez sí de buena calidad, y que desde hace muchos años se come, y con mucho gusto, en Noreña. Miguel Ángel Fuente impulsó durante muchos desde la presidencia de la Orden del Sabadiego (que hoy ostenta Alfonso Jaqueto) el cambio en el diccionario que habría de sumar, o al menos no restar, prestigio al producto.

El primer impulso fue a finales de la década de los noventa, con el lingüista Emilio Alarcos, que había sido nombrado caballero de mérito de la Orden. Fuente trató de conseguir su apoyo, y Alarcos lo invitó a escribirle una carta al entonces director de la Real Academia, Víctor García de la Concha, y se comprometió a defender el cambio. Pero Alarcos murió en 1998 y no pudo hacer ya más.

Posteriormente, los miembros de la Orden visitaron a Camilo José Cela, que también les prometió su apoyo y, desgraciadamente, también falleció.

Otro de los que apoyaron la causa fue Carlos Bousoño, que además aconsejó a la Orden que mostrara a los académicos la razón del cambio de la mejor manera: enviándoles sabadiegos para que los conocieran., pero todavía faltaría el impulso definitivo.

Ese impulso llegó de la mano de otro académico ilustre, el humorista Antonio Mingote, que coincidió con Fuente en la inauguración de su

mural de Ribadesella, donde el presidente de la Orden recabó su apoyo. Mingote recibiría desde entonces sabadiegos todos los años por Navidad, y se declaró admirador del producto. Tanto entusiasmo le resultó incluso excesivo a De la Concha. En una ocasión, Mingote le dijo al presidente de la Academia que por qué no habían hecho antes el cambio, que era un chorizo muy rico y exquisito, a lo que De la Concha contestó: «Antonio, no exageres».

El caso es que en 2009 se presentó la propuesta del cambio de la entrada, auspiciado en esta ocasión como ya queda dicho por Antonio Mingote, y fue aprobado por unanimidad. No obstante, el cambio no podía operarse antes de los plazos establecidos por la propia academia, que lo publicó en su nueva edición del diccionario este año 2013. Pero ya es definitivo, y ya aparece en internet. En Noreña, satisfechos por ello, no quiere quedarse ahí. «Ahora lo que hace falta es buscar algo más, por ejemplo una Indicación Geográfica Protegida (IGP) o una Especialidad Tradicional Garantizada (ETG)». A trabajar.

En la nueva edición del diccionario, de 2013, se corrigió la entrada que figuraba hasta ahora, que remite al «sabadeño», el embutido elaborado con productos cárnicos de baja calidad.



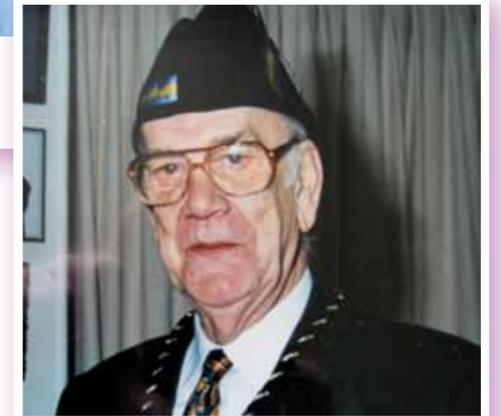
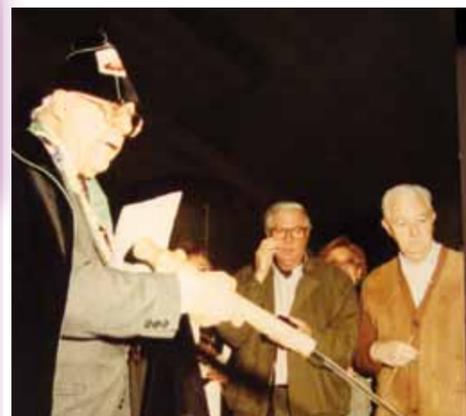
(foto Matías Pérez Ulera)

el
viejo
almacén

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

el bar sin nombre
sin nombre
sin nombre

1988 - 2013



GROSURAS, CRIADILLAS Y SABADIEGOS



(Foto M.A.)

Don Miguel de Cervantes, en La Tía Fingida, pone esta expresión en boca de uno de sus personajes: "Los asturianos son buenos para los sábados porque traen a casa grosura y mugre". Palabras estas, grosura y mugre, a las que hoy hacemos poco menos que sinónimas de desperdicios y suciedad. Antiguamente se asignaba el nombre de grosuras, mugres y livianos al grupo de carnes de menor valía (en aves: alas, pescuezos, obispillos, mollejas higadillos...; en cuadrúpedos: rabos, manos, patas cabezas, sesos, tripas, huesos descarnados, sebos, orejas, ubres, criadillas o

turmas...) que convenientemente guisadas eran aporte nutricional de carnes humildes y, en días de abstinencia reducida como los sábados, suponían un complemento cárnico a platos de legumbres y verduras. Lo confirma Hurtado de Toledo en el siglo XVI (Memorial de algunas cosas notables que tiene la Imperial Ciudad de Toledo): "Los sábados, en este pueblo, se comen cabeças y manos y los yntestinos y menudos de los animales a causa de ser antigua costumbre y destar tan lejos de la marítima". Los higadillos de aves, especialmente las sometidas a la esclavitud

JOSÉ ANTONIO FIDALGO
Químico
Premio Nacional de Periodismo
"Condado de Noreña"

de la estabulación y del engorde, gozaban de singular aprecio; las criadillas de cerdo, de toro y las de gallos eran muy estimadas porque se las suponía generadoras de buenísima sangre; la sangre de vacuno (coagulada, frita y encebollada) era y es muy solicitada en la cocina popular castellano-leonesa y castellano-manchega; las patas de gallina o de gallo tienen destacada relevancia en la elaboración de caldos para convalecientes... así lo vemos en Montañón, Granados, Maceras, etc. Los huesos descarnados de costillares, espinazos y rabadanes, aderezados con sal, ajo y pimentón son la base de los botillos (butiétus, en el suroccidente asturiano) tan celebrados en el Bierzo leonés y, ya en Asturias, en Tineo, Ibias, Degaña y Cangas del Narcea. Y, ya por último, aunque por aquí deberíamos haber empezado tenemos las carnes peores que fueron eliminadas de su adherencia a los huesos o que estaban ensangrentadas, las pieles de cerdos con su ligera capa de tocino, las vísceras

de cerdo o de vacuno (hígados, bazos, pulmones, riñones...) no destinadas a otras preparaciones... Todo ello picado y bien aderezado, se embutía en tripa, curado el embutido al humo y a la helada, era complemento de sabor (no para ser comido) en los guisos de los sábados. En días de hoy, y tras veinticinco años de promoción continuada del producto reinventado en aras de calidad por la Orden del Sabadiego, EL SABADIEGO, es bandera de Noreña y Asturias.

Portada del LIBRO DEL ARTE DE COZINA, de Domingo Hernández de Maceras, cocinero en Salamanca del Colegio Mayor San Salvador de Oviedo, fundado en esa ciudad por el Obispo de Oviedo y Conde de Noreña Don Diego de Muros. Año de 1607



selección de vinos y productos gourmet

www.evinar.es

Fuentespino 13. 33188 Argüelles Siero. 984158526

LA CIENCIA DE LOS FOGONES



MARÍA JESÚS GIL DE ANTUÑANO
Cofrade de Honor de la Orden del Sabadiego
Miembro de Número de la Real Academia de Gastronomía

“Hoy los tiempos adelantan que es una barbaridad”, como decía uno de los personajes cómicos más castizos y chulapos, Don Hilarión, en “La verbena de la Paloma”, una zarzuela de Ricardo de la Vega con música de Tomás Bretón, que se estrenó el 17 de febrero de 1894 en el Teatro Apolo de Madrid.

La frase de la cancioncilla está de plena actualidad, sobre todo si la repitiera ahora aplicada a la gastronomía.

Se ha celebrado a finales de enero la undécima edición de Madrid Fusión, un congreso gastronómico que reúne en la capital a los mejores cocineros españoles, con ponencias de eminencias de los fogones de otros países.

En este evento se ven experimentos sorprendentes que, aunque no tengan aplicación práctica para el no

profesional, son una forma de dar a conocer los estudios científicos y las investigaciones que hay detrás de los platos de los grandes maestros. Por algo ocupa España el primer puesto mundial en cuestiones de gastronomía. Al lado de estas sofisticadas técnicas que han depurado y han revolucionando la cocina, se han visto en este congreso y en los de años anteriores, demostraciones sorprendentes y hasta chocantes y divertidas.

Este año hemos tenido la oportunidad de esnifar cacao con una máquina que inventó un chocolatero belga, Dominique Persoone y a la que, según me han dicho, eran muy adictos los Rolling Stones. Se trata de aspirar por la nariz un polvillo de cacao con distintos sabores. Yo probé el de cacao con jengibre y menta y me supo a after eighth. Disfrutas de sabor-aroma de la chocolatina sin ingerir calorías...

Elena Arzak, nombrada “la mejor cocinera del mundo” presentó una merluza en salsa verde y vizcaína, dentro de un globo terráqueo, hecho con una masa de salsa verde que se endureció alrededor de un globo inflado, que luego pinchó y quitó.

Señalo estas dos experiencias como muestra, porque fueron muchas y muy interesantes las de estos tres días, pero me parece de relieve especial lo que dijo Joan Roca en su exposición magistral: los inventos sirven para imaginar nuevos platos y para sorprender con creaciones personales, pero es necesario que estas experiencias se asienten sobre una excelente técnica de cocina, y recalco que es importante basarse en cuatro principios: la tradición, los vinos del terruño, consultar los libros bien documentados y sacar a la luz recuerdos de sabores y aromas de la infancia. Y es aquí a dónde vamos a parar.

El sabadiego ese chorizo elaborado principalmente en Noreña, tiene tradición de siglos, y se tiene constancia de que Alonso Marcos de Llanes Argüelles, natural de Noreña, obispo de Segovia y arzobispo de Sevilla, en el siglo XVIII, lo cristianizó o con el beneplácito del rey Carlos III, y según

las crónicas, también de su santidad el Papa reinante.

El sabadiego en tiempos, se elaboraba con las partes de menor calidad del cerdo, como puede ocurrir con el botillo del Bierzo, y servía para dar sabor y color a los potajes y pucheros. Se dice que incluso en días de vigilia estaba permitido, porque carne, lo que se dice carne, debía de tener muy poca.

Este producto del cerdo, el más humilde de los elaborados en la villa condal de Noreña, sin prestigio gastronómico más que de matahambres, si se puede decir, cambió radicalmente en 1988 con motivo de la fundación de la Orden de Ca-

ballería, que eligió como nombre propio de la misma al Sabadiego, en homenaje a este producto despreciado por todos menos por los hambrientos.

A partir de entonces se transformó este embutido ahumado, -que incluso contenía calabaza para ligar su contenido-, reemplazando las vísceras, de las que principalmente estaba hecho, por buenas carnes del cerdo, pero manteniendo la cebolla, la sangre y el pimentón que lo caracterizan.

Y nosotros, siguiendo los consejos de Joan Roca, es decir buscando la tradición del sabor del sabadiego, ilustrándonos con lo que hemos

encontrado escrito sobre él y aprovechando la sidrina su paisana, hemos elaborado un plato que a muchos noreños les llenara de aromas de su infancia mientras se preparara.

Se trata de una pastela muy poco moruna aunque así sea su nombre, puesto que la base es el cerdo, con sus pasas mezcladas con la carne y espolvoreada de azúcar glas. Es lo que se podría decir una cocina de fusión, rellenando el conocido millojas de nuestros vecinos del sur, con una composición de sabadiego ligado con puré de calabaza, que lo suaviza, y con toques de pasas remojadas en pedro ximénez.

Pastela de Sabadiego

Creación de:
María Jesús Gil de Antuñano



Ingredientes para 4-6 personas:

400 gr. de sabadiego de buena calidad, 300 gr. de calabaza limpia de cáscara y pepitas, 1 vaso grande de sidra natural asturiana, 8 cucharadas de aceite, 8 círculos de pasta brick, aceite o mantequilla para untarlos, ½ cucharadita de cominos, unas ralladuras de jengibre, 1 cucharadita de canela, unas hojas de cilantro, 3 huevos, 50 gr. de pasas remojadas en pedro ximénez, 1 cucharada de azúcar glass, 1 cucharadita de agua de azahar, sal, pimienta. Opcativo: Espolvorear de azúcar glass y canela.

1. Cortar la calabaza en dados gruesos y saltearla en el aceite en una cazuela, añadir la sidra, el cilantro picado, la sal, la pimienta, el azúcar y las especias y estofar todo unos 10 minutos, hasta conseguir una crema espesa, y comprobar el punto. Poner las pasas a remojo del pedro ximénez.

2. Cortar la tripa del sabadiego, desmigarlo y añadirlo al puré de calabaza, junto con las pasas y su pedro ximénez. Incorporar los huevos batidos y mover a fuego muy lento hasta que cuajen. Sazonar con agua de azahar, y, si es necesario, rectificar de sal y pimienta, reservar.

3. Engrasar un molde de 17 cm., y colocar cuatro hojas de brik engrasadas y superpuestas en el centro, sobresaliendo por los bordes. Colocar otra hoja en el fondo, para reforzarlo. Llenar con la farsa de sabadiego, tapar con el brick que sobresale y poner encima otra hoja de brick, pintarla de huevo y hornear 20 minutos a 180-200°C. La clásica pastela va espolvoreada con azúcar glas y canela, aunque el relleno sea salado.

LA COMERCIALIZACIÓN DEL SABADIEGO



Desde Londres
MARJE AMIEVA
Periodista

Un buen producto no es nada sin una adecuada comercialización. El secreto no reside exclusivamente en elaborar un producto de calidad, sino en distribuirlo correctamente.

ligada a describir con todo lujo de detalles qué es el sabadiego y cómo se consume. A pesar de la encomiable labor que están efectuando los caballeros de la Orden en aras de su promoción, acercando sus virtudes a los cuatro puntos cardinales de una España que defiende a capa y espada su cuchara, el sabadiego sigue siendo el gran desconocido dentro y fuera de Asturias.

No resultaría lógico que desaprovechase una sola de estas líneas para enumerar las bonanzas del sabadiego, producto por excelencia de esta tierra noreñense y monarca absoluto de los embutidos asturianos. Entiendo que si usted sostiene entre sus manos esta revista, impulsada por los guardianes de la tradición chacinera y gastronómica del concejo, conoce perfectamente los encantos de este manjar.

Si este artículo viese la luz en otro soporte, en un medio de comunicación difundido en distinta área geográfica, probablemente tendría que partir de cero. Me vería ob-

En mi etapa como directora del semanario EL NORA aprendí que un buen producto no es nada sin una adecuada comercialización. Nuestros periódicos se distribuyen a través de los panaderos y diversos establecimientos que frecuentan los lectores. El secreto no reside exclusivamente en elaborar un producto de calidad, sino en distribuirlo correctamente.

Este es uno de los retos que deben asumir los chacineros: mejorar la comercialización para lograr hacerse un hueco en las cestas de la com-

pra. La presencia en supermercados y grandes superficies es vital. Jamás he encontrado sabadiegos en ninguna de las cadenas de supermercados que frecuento, a excepción de aquellos que cuentan con sección de productos asturianos o delicatessen.

Tal vez el asunto resulte más complicado de lo que aparenta. Para que el sabadiego pueda mantenerse en un supermercado debe existir la pertinente demanda. Es muy poco probable que el consumidor adquiriera un producto desconoce cómo cocinarlo y tan siquiera lo ha probado antes. Llegados a este punto, alguien debería plantearse reforzar la presencia en sidrerías y restaurantes, que han abierto las puertas a productos foráneos como el queso de cabra en rulo francés. Ya va siendo hora de que el sabadiego sea profeta en su tierra y ocupe el lugar que le corresponde en las cartas de los establecimientos asturianos.

QUERIDOS COFRADES DE LA “ORDEN DEL SABADIEGO”:



LUIS G. DE CANDAMO FELIÚ
Alcalde Sainz de Baranda
Madrid

Madrid, 25 de abril de 2012



(Foto Mario)

Coincide, por ventura, el cuarto de siglo de la Fundación de vuestra asturianísima Cofradía del Sabadiego, con la fecha, casi secular, de mi nacimiento, hace noventa años en el seno de una familia de escritores y periodistas, nacidos como suele suceder con los asturianos fuera de Asturias, pero en la que siempre se conserva el fuego apasionado de la asturianía ocasional, desde tiempos de D. Pelayo.

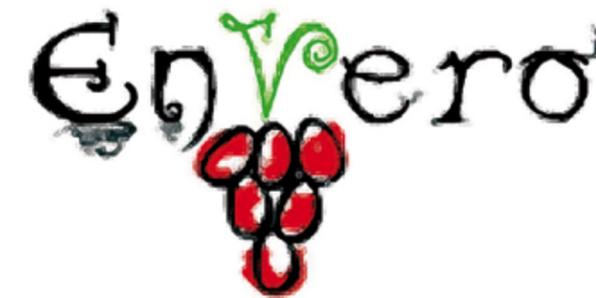
Mi padre, Bernardo Gonzalez de Candamo y Sánchez Campomanes, vio la luz en París en el año 1881. A lo largo de su vida fue mentor, cronista y amigo de los escritores del “98”. Por mi parte, nací en Madrid el 25 de abril de 1922; continué análoga trayectoria periodística y literaria.

Durante este dilatado periodo, hemos disfrutado de una segunda casa solariega en Madrid, escenario de tertulias literarias con Unamuno, Azorín, Baroja y tantas otras personalidades, en el entrañable, suntuoso y evocador refugio histórico que es el restaurante romántico de LHardy, protagonizado hoy, exquisitamente, por una queridísima Milagros Novo.

Felicidades para todos.

“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.eneverovinoteca.com/>

LA MACERACIÓN CARBÓNICA



CEFERINO CIMADEVILLA ALONSO
Presidente Asociación asturiana de sumilleres y miembro de
la Academia de Gastronomía Asturiana



txokos del país vasco ya en el mes diciembre siguiente a la vendimia y que a diferencia de otros que llevan el mismo nombre, tienen un tiempo corto de vida ya que pasados algunos meses pierden sus características principales. Se considerará vino joven en tanto y cuanto salga el de la cosecha siguiente; hoy este método de elaboración se ha extendido por casi todas las denominaciones de origen españolas.

Es cierto que la maceración carbónica es un procedimiento ancestral, por cuanto se trata, esencialmente de arrojar racimos de uva, tal como llegan del viñedo, en una cuba. Luego cabe esperar hasta que el peso de los racimos rompa las pieles de las uvas situadas en el fondo, liberando así el jugo que empieza a fermentar por la acción de las levaduras presentes, justamente en las mencionadas pieles de dichas uvas. En este proceso, el dióxido de carbono (procedente del jugo en fermentación o añadido) asciende a la superficie y queda sobre las uvas. La fermentación tiene lugar en los granos de uva enteros, evitándose en gran medida una absorción de taninos a partir de los hollejos reventados. La fermentación alcohólica puede tener lugar en dos días, siendo el máximo de cuatro o cinco. Inmediatamente después debe iniciarse la fermentación maloláctica. Según la fecha de la vendimia se dispone de dos o tres semanas para todo el proceso de vinificación hasta el embotellado.

Con pequeñas diferencias se elabora el mundialmente conocido Beaujolais Nouveau que cada año a partir del tercer jueves del mes de noviembre está presente en más de 190 países. Hasta el siglo XVIII los vinos del Beaujolais se bebían dentro del año, ya que se conservaban mal, muy mal. El uso del azufre como antiséptico y antioxidante se observó por primera vez en 1.765, no haciéndose extensiva su utilización hasta el siglo XIX. Los vinos se acarreaman a las tabernas o bistrotts de la cercana gran ciudad, terminando a veces su fermentación alcohólica en ruta, la maloláctica a la cual no tuvieron en cuenta hasta los años 50, tenía lugar muchas veces, en los mostradores de los cafés y terminaba en el vientre del consumidor.

Salvando diferencias de elaboración y marketing, el Beaujolais debe ilustrarnos del verdadero perfil del vino de cosechero, en torno al cual existen dos intereses que se complementan. Los vinicultores tienen el placer de recibir pronto el dinero por su trabajo, y los bebedores viven el placer en el paladar.

Hay algunos temas que frecuentemente provocan la controversia entre los aficionados al vino; uno de ellos puede ser el vino de cosechero que tanto abunda últimamente en gran cantidad de mostradores donde se sirven vinos por copas. Los vinos de cosechero que realmente gozan de prestigio en España son los tintos jóvenes elaborados por el sistema de maceración carbónica por pequeños cosecheros, fundamentalmente de la Rioja alavesa, una parte de Rioja alta y Tudelilla, situada en la Rioja baja, que se ofrecían en las tabernas y

KILOMETRO CERO



Por
CARLOS SANTOS*

Aunque algunos nostálgicos siguen quedando, cuando visitan Madrid, junto a la losa que pone "Km. 0", en la Puerta del Sol, de donde teóricamente parten todas las carreteras radiales de España, quienes leen esta revista, que son personas de anchos conocimientos y de pico muy fino, saben que hoy día el Kilómetro Cero es otra cosa. Un concepto que hace furor entre los más vanguardistas amantes de la buena cocina, y por ende de la buena mesa, que en la propia denominación anuncia su filosofía: no hace falta ir muy lejos para encontrar los mejores productos, los mejores aromas, los mejores sabores o condimentos. La cocina de Kilómetro Cero, con sus productos de Kilómetro Cero, te recuerda que a la puerta de tu casa, en el solar que hay detrás de tu restaurante o en el monte vecino crecen alegremente las hierbas más aromáticas, pastan los animalitos y pastan los animalitos con mejor pedigrí alimentario. Es más: sin salir de casa, repasando los viejos apuntes con recetas de tu madre o de tu abuela, confirmas lo que siempre sospechábamos los caballeros de la Orden del Sabiniego: que todo lo bueno está ya inventado y quien quiera llegar más lejos deberá partir de esos inventos porque sólo crece un árbol, no me canso de decirlo, si tiene buenas raíces.

Esa certeza, que está en los principios fundacionales de nuestra Orden, hoy entusiasma a los más avezados vanguardistas de la más alta cocina. Algunos eso sí, han tenido que dar la vuelta al mundo primero, exportan sus talentos, sus tecnologías y exportando de paso -se agradece- un patrimonio común como ese que ahora en toda la tierra llaman "tapas bar". Pero el final, en este mundo global que sigue siendo redondo, tarde o tem-



(Foto M.A.)

prano vuelves a tu casa. A tu raíz. A tu Kilómetro Cero. Y ahí nos encontrarás siempre a nosotros, con un vaso de vino, un buen cacho de pan y una sabroso Sabiniego sobre la mesa.

* Caballero meritorio de la Orden del Sabiniego, periodista, analista político, director del programa Los Clásicos en Radio Nacional de España.

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

EL CERDO EL MEJOR AMIGO DEL HOMBRE



Dibujo de A. Enguix

Por
JUAN JOSÉ LAPITZ
Escritor
Presidente Honorífico de la Cofradía Vasca
de Gastronomía

La Cofradía Vasca de Gastronomía, en el texto que juran los nuevos cofrades o las personas que lo son a título honorífico, dice textualmente que "no hay mejores amigos del hombre que el buey y el cerdo". Hay mucha verdad en ello, pues, además de los placeres que nos proporciona en la mesa, no debemos olvidar, como escribió Néstor Lujan en "Como piñones mondados", que el cerdo fue domesticado hace unos 6.500 años, justamente después del perro, siendo utilizado en numerosas tareas domésticas. Hoy lo conocemos como excelente buscador de trufas, pero pensemos que en el neolítico se le empleó como bestia de tiro; en Egipto ayudaba con su hocico a trazar los surcos para la siembra, esta misma arma servía para remover la tierra y dejarla apta para la labranza, y hasta, al igual que los canes, hubo un tiempo en que cuidaban de los rebaños de ovejas. La voz cerdo, proviene de cerda, por el pelo duro que cubre su cuer-

po, pero esta denominación y otras como: cochino, marrano, puerco, se aplican a los seres humanos sucios o desaliñados, por tener los mismos hábitos que los porcinos y que la sabiduría popular ha reflejado muy bien: "El cerdo no quiere rosas, sino aguas cenagosas" o "El tocino vive en el fango y muere en vino". En "2000 Refranes para comer" libró al que la Academia Internacional de Gastronomía otorgó, en París, el "Prix Littéraire", he recogido un buen número de dichos con los que en las distintas autonomías españolas, se describe su vida. He aquí, algunos de ellos.

Es tal el aprecio que tenemos a un animal totémico, que el colmo de las bondades es: "A quien Dios quiere bien, la perra le pare lechones"

A la hora de alimentarlos no hay

que andarse con delicadezas pues bien sabido es que "El cerdo no sueña con rosas, sino con bellotas" y "Darle confites a un cochino es desatino", pero nunca lo dejes a falta: "Hay que engordar al cochino para tener un buen tocino".

Una vez bien alimentado ¿Cuándo debemos sacrificarlo? El refranero nos dará muchas pistas: "Por S. Martín, mata el gorrín y destapa tu vino", pero no te adelantes, porque "El que mata el gorrín temprano, pasa buen invierno, pero mal verano" y salvo que queramos deleitarnos con las crujientes carnes de un mamantón asado, tengamos presente que "Marrano joven y vino nuevo hacen daño a la panza". No se ponen de acuerdo nuestros consejeros, sobre la fecha tope idónea para finalizar la temporada de la matanza, así unos dirán: "Por Nadal

tu puerco en sal", mientras otros prediconizan "Mata el puerco en Enero, si quieres conservarlo bueno". Fuere cuando fuere no olvides "Mata el cerdo en luna creciente, si quieres que se conserve bien".

De la calidad de sus carnes se dice "Cuarenta sabores tiene el puerco y todos buenos", "El coc hino no tiene desperdicio", "Desde la cabeza hasta el rabo, todo es bueno en el marrano". Pero hay que saber cocinarlo y acompañarlo: "El cordero sangrante y el cerdo crujiente" y "Carne de cochino quiere vino".

Hoy que tanto se habla del colesterol, a la hora de degustar un excelente sabadiego y un sabroso picadillo de Noreña, hagámoslo sin remilgos, porque "En habiendo vino, aceite y carne de cerdo, media botica tenemos."

"no hay mejores amigos del hombre que el buey y el cerdo"

CARNICERIA - CHARCUTERIA - FRUTERIA
La Carnicería de Marco



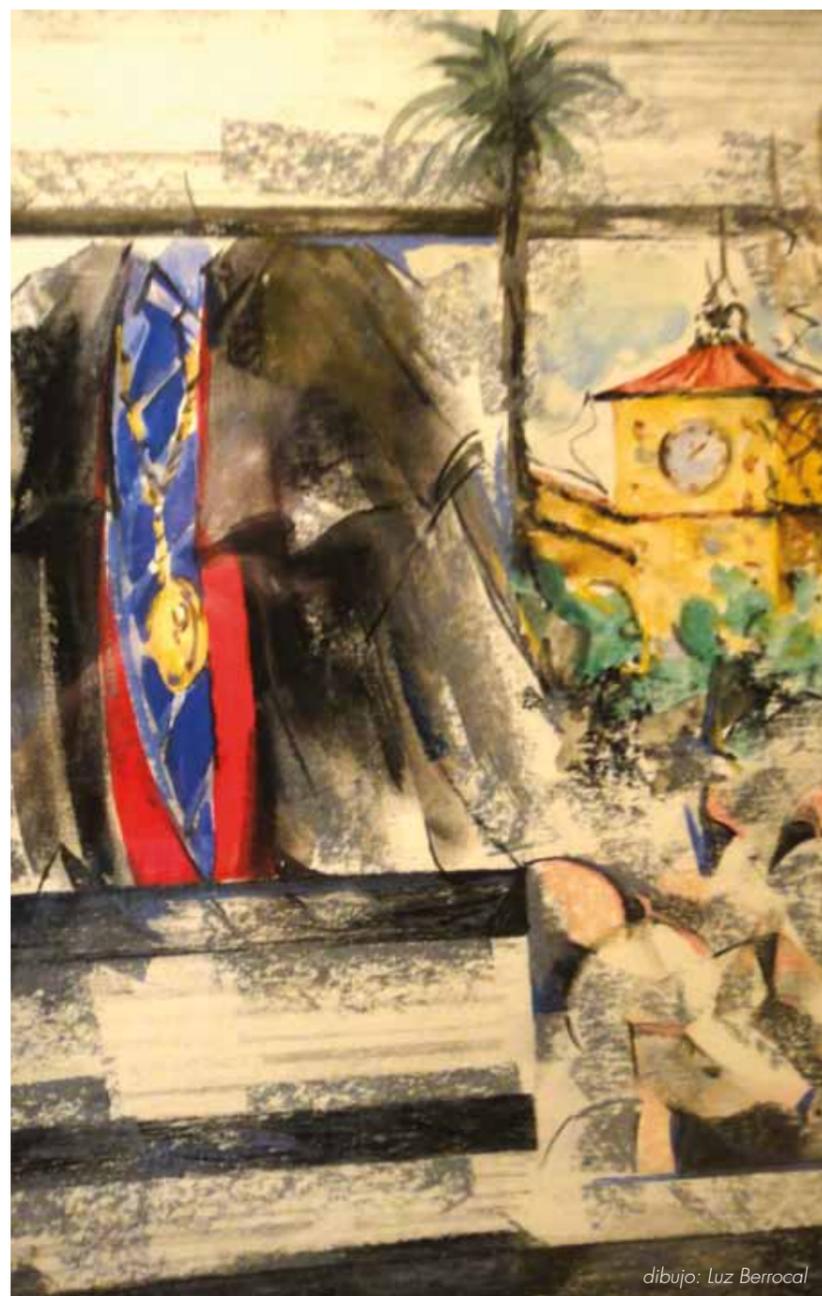
- Elaboración propia
- Especialidad en productos asturianos
- Carnes y frutas de calidad
- Pan de leña artesano
- Servicio a domicilio

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

SABADIEGO DIXIT



Por
T. DE LA VALLINA



dibujo: Luz Berrocal

Fue en el año 1330 cuando Alfonso XI El Justiciero, fundó la Orden Militar de La Banda, armando caballeros a centenares de nobles castellanos, que vestían indumentaria blanca con una banda carmesí roja o negra -pues hay diversidad de opiniones entre los historiadores-banda que desde el hombro derecho cruzaba el pecho y la espalda. Era una Orden de aguerridos caballeros que además de sus actos heroicos en la guerra, se hizo famosa por sus festejos y banquetes que celebraban con gran solemnidad, teniendo gran estima a los placeres de la mesa, estando dotados de finos paladares, comportamientos en la mesa y conocedores de la calidad de los alimentos: "No había de beber vino en vasija de barro, ni agua en cántaro; y al tiempo de beber se santiguaría con la mano y no con el vaso"

Casi setecientos años después, surgió en Noreña la Orden del Sabadiego. No estamos con aguerridos caballeros al igual que los de La Banda citada, pero si nos topamos con unos nobles asturianos que llevan al condado obispal de Noreña por bandera, su industria chacinera como instrumento base de sus promociones y la historia y peculiaridades de su pueblo por todos los rincones. Son personas de nuestro tiempo que visten en su indumentaria original capa española -negra por supuesto- que otras cofradías copiaron para sus respectivos uniformes cubriéndose con el típico gorro de paño que llevan por montera haciendo honor a la prenda. Nos hablan con respeto del sabadiego, producto típico de cualquier parte de la geografía peninsular en la piel de toro,

producto considerado como embutido humilde, semejante a otros que prácticamente se perdieron por Galicia como los ceboleiros, el birika por el país vasco, el bofe o el farinato por la Salamanca charra o el sabadeño por tierras riojanas. Estos caballeros de nuestro tiempo se inclinaron por un embutido humilde, quizás el más humilde que se elaboraba en las matanzas caseras, pero con mucho ímpetu y sobrados de ilusión, consiguieron que se elaborase un producto de sabor agradable, con carnes de primerísima calidad y que se ha tipificado en este pequeño pueblo del centro geográfico astur, ya que hablar del sabadiego es hablar de Noreña y si de Noreña hablamos, surge pronto la palabra sabadiego sin duda alguna. Pues como aún no están conformes con la labor que vienen realizando, quieren diversificar aún más el producto como base de pastel, de empanadas o de pizzas o con otras pastas italianas y ahora, disfrutarán de los elaborados con carne de gochu celta. ¡Alabado animal! Coinciden estos caballeros noreñenses con su antepasados de la Orden de La Banda en la gran estima que tienen por los placeres de la mesa, lo cual no nos extraña, pues tal y como nos aseguró uno de estos románticos personajes, es el último placer en desaparecer del cuerpo humano. ¡Caballero de la Orden del Sabadiego dixit!

La Banda en la gran estima que tienen por los placeres de la mesa, lo cual no nos extraña, pues tal y como nos aseguró uno de estos románticos personajes, es el último placer en desaparecer del cuerpo humano. ¡Caballero de la Orden del Sabadiego dixit!



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

EL GRAN AUGE DE LAS COFRADÍAS GASTRONÓMICAS EN EL PRINCIPADO DE ASTURIAS.



ARMANDO ÁLVAREZ
Delegado de FECOES

Miembro de la Cofradía Amigos de los Quesos de Asturias



Era inimaginable hace treinta años, cuando se fundó la primera cofradía asturiana, que llevaran a tener este auge estas asociaciones gastronómicas en el tiempo presente que vivimos.

Porque fue en el año 1983, cuando un grupo de amigos venía reuniéndose en un establecimiento de Oviedo, "Fromagerie Babilonia", a fin de degustar quesos con asiduidad. A esta reunión, solía unirse el pintor gijonés Orlando Pelayo que residía en París por aquel entonces y fue quien propuso el convertir esta reunión de amigos, en lo que en Francia se conocía como cofradía gastronómica. En aquella época como bien es sabido, el país vecino tenía ideas más avanzadas que las nuestras en materia gastronómica. Así fue como nació la Cofradía Amigos de los Quesos del Principado de Asturias la primera cofradía asturiana, de la que sigo siendo cofrade después de muchos años.

Más tarde, hace ahora veinticinco

años, surge en Noreña la de los Caballeros de la Orden del Sabadiego, para reivindicar el humilde y tradicional gran embutido de la villa condal.. Seguiría a esta, la cofradía de la Buena Mesa de la Mar en Salinas, para la defensa y degustación de la cocina marinera.

Y así, en el transcurrir del tiempo, van surgiendo nuevas cofradías, hasta un total de doce más una para los supersticiosos, ocupando este puesto, la Cofradía del Desarme en Oviedo, constituida por la Asociación Empresarial de Hostelería, para promocionar el menú de tanta tradición, presentándose oficialmente, el día 20 de octubre del pasado año 2012. La diversidad de los productos de la tierra, desperdigados por los diferentes enclaves de nuestro territorio, son defendidos por las diferentes cofradías enogastronómicas, repartiéndose en la forma siguiente:

Ocupan los lugares lindantes de cornisa cantábrica, la Cofradía de la Buena Mesa de la Mar, El Colesterol y Los Gastrónomos de Yumay en Avilés, así como la Cofradía del Oriciu de Gijón.

En Oviedo tienen su sede, la Cofradía de los Amigos de los Quesos del Principado de Asturias, la Cofradía Doña Gontrodo constituida por mujeres y la referida Cofradía del Desarme. En la misma zona central, están los Amigos de los Nabos en la Foz de Morcín y la Asociación Gastronómica La Pegarata en Pola de Laviana, defensora de la ancestral empanada del lugar. Y lógicamente, la Orden del Sabadiego de Noreña.

En la zona oriental, están la Cofradía del Vino de Cangas del Narcea y muy próxima la del Chosco de Tineo.

Y ya en el otro extremo, es decir en el oriente de Asturias, en la localidad de Cangas de Onís, surge la Cofradía del Gamoneu, en el enclave de la zona de más producción de quesos artesanos.

Este número de cofradías, sitúa al Principado de Asturias a la cabeza de las comunidades españolas repartidas por el territorio patrio lo que supone todo un acontecimiento social de nuestra gastronomía.

La Orden del Sabadiego, veterana en estas lides, celebra el cuarto de siglo de su Gran Capítulo, para recibir con la hospitalidad acostumbrada, a multitud de visitantes y gran cantidad de cofrades, encuadrados en las diferentes cofradías nacionales y extranjeras, con los que me honro en compartir este gran acontecimiento un año más..

EL LOGIO DEL GOCHU, ANIMAL SAGRADO



Por:
MANUEL PIEDRAHITA
Delegado de FECOES

Miembro Fundador de Amigos del Aceite de Oliva de Baena



Manuel Piedrahita, con su atuendo de Amigos del Olivo, en Susegana (Italia) donde se celebró la Asamblea Anual de Ceuco

El pasado mes de diciembre asistí a la "Fiesta de la Matanza" que anualmente celebra la cofradía gastronómica "El Dornillo", en Valdepeñas de Jaén. Vi cómo se amasaba la carne de cerdo a mano para preparar el chorizo. Vi, también, cómo se trituraban enormes cebollas, especiales para la matanza, con un palo largo que finalizaba en un artilugio de hierro. Aspiré sin lloriqueo alguno el aroma que emanaba del caldero donde se cocían a fuego lento. Pero al degustar la masa de chorizo, no se por qué extraño sortilegio me vino a mi memoria gustativa un sabor lejano e inconfundible. No puedo jurar ahora si calentándome, junto al fuego donde crepitaban unos troncos de olivo, caí en una breve somnolencia o quizás en un vaporoso sueño. Lo cierto es que me vi transportado en un santiamén a la lejana Asturias, concretamente a Noreña, donde nunca estuve. Y cuando desperté de aquella especie de sueño comprendí lo que me había pasado. Aquel sabor inconfundible, tan diferente al del chorizo de Valdepeñas. sí que lo tenía "archivado" en el disco blando de mi

cerebro Estaba enquistado en mi memoria gustativa, era el sabor del chorizo Sabadiego. Mis buenos amigos, Caballeros de la Orden del Sabadiego, me lo habían ofrecido en más de uno de nuestros encuentros de Fecoes y Ceuco, tanto en España como en el extranjero. Un ofrecimiento que siempre agradecí porque, la verdad, me levantaba el ánimo. Su sabor y aroma se trasladaban a la pituitaria, a la vez que envolvía gozoso, con su roce, todo el el paladar antes de atravesar el gaznate camino del estómago. Un trago de vino recio se confabulaba en aquel viaje con la textura de la masa, tan suave y a la vez tan apetitiva. Me producía un placer difícil de describir.

Manjar de dioses es el Sabadiego procedente de la carne de gochu. Pese a que fue declarada impura por los hebreos, los cretenses consideraban al gochu como animal sagrado Ningún mamífero tiene tantos nombres. Se le llama gochu, cerdo, puerco, cochino, marrano, guarro, verraco, gorrino, etc.. En su honor, los Caballeros de la Orden del Sabadiego le dedicaron el año 2001 un monumento, y bien que se lo merece este gochu asturiano. Que yo sepa, es el único que existe en España nada menos que de bronce y de tamaño natural.

.. La matanza del cerdo tiene orígenes ancestrales desde que los cananeos lo ofrecían en sacrificio. De mi lejana niñez recuerdo la casa de labranza de mis abuelos con un amplio patio donde los niños jugábamos en las lagaretas de los cerdos. Llegaba sin embargo un tiempo, cuando los traían del campo para que vivieran en capilla sus últimos días bien alimentados antes del sacrificio. Entonces los niños ya no jugábamos en aquellos recintos y lo que hacíamos era venerarlo, como se merecen los animales sagrados, para después disfrutarlo. Por mas que he indagado en los libros de Historia, no he sabido qué hacían los cananeos tras el sacrificio..Pero me temo lo peor, no lo disfrutaron.

Desde entonces siempre que nos preparaban bocadillos de chorizo, a lo largo de la niñez, al darle el primer bocado venía a mi memoria el rito de la matanza: el matarife, la artesa, el agua caliente para dejarle la piel como la de un recién nacido, las mujeres atareadas...Lo que ha cambiado para mí, ya cofrade de los Amigos del Olivo de Baena y amigo de los caballeros de la Orden del Sabadiego, es que en los habituales ágapes de mi tierra cuando veo rodajas de chorizo, me viene a la memoria gustativa el sortilegio a que me refería antes: Mi imaginación vuela hacia Asturias, en este caso verdadera patria querida, al gochu de Noreña. Y entonces me paso al plato de queso mientras sueño con el lejano Sabadiego, manjar de dioses.

QUERIDOS HERMANOS COFRADES Y AMIGOS:



Por:
MANOLO GIMÉNEZ
Periodista
Presentador de Tv.



Una vez más, el equipo redactor de EL SABADIEGO me deja un jequecito para que escriba unas líneas y como es natural por obligación y devoción, me pongo manos a la obra.

Recuerdo con emoción el día en que me concedisteis el honor de formar parte de vuestra cofradía y el momento especial en que desde el templete de la Plaza tuve ocasión de pregonar vuestras entrañables fiestas. Y recuerdo también ese momento tan especial del desfile hasta la IGLESIA, flanqueados y acompañados por gaiteros cuyos sonos me ponen el vello de punta siempre que los escucho y tanto mi esposa como yo,

no podemos olvidar aquellos días de camaradería, calor popular y hermandad con vosotros, queridos cofrades y amigos.

Por cierto. Imbuido del espíritu y el entusiasmo que os adorna en la defensa de los productos humildes de la tierra, en breve pondré en marcha una nueva Cofradía Gastronómica en Huéscar (Granada) en este caso la del CORDERO SEGUREÑO, poco conocida esta especie, pero que tiene unas propiedades excepcionales. Espero contar con vuestra experiencia para llevar a buen fin la empresa que me propongo. Hecho este inciso, sigo con lo nuestro.

Hace unos días, estaba en el despacho ordenando recuerdos ahora que tengo unos meses sabáticos y encontré aquellas fotos. Las del templete con el otro Manolo Jiménez, con Mari Paz Pondal, con Jenifer

Rope, con la bella Lola Forner con los investidos nuevos cofrades y dirigiendo todo eso con buen gobierno de timón, mi amigo Miguel Ángel Fuente.

Imposible olvidar el alterne por aquellas sidrerías en las que probé por primera vez el sabadiego del que aprendí varias cosas: Primero, que era un producto en extinción, o casi y que tenemos que tratar de potenciar entre todos. Segundo, que estaba fabricado con carnes de primera, a diferencia de lo que yo había leído de que era una especie de chorizo elaborado a base de mezclar los productos de deshecho del marrano, incluidas las asaduras y otras vísceras, algo similar a lo que en mi tierra soriana se llama "güeña" y que en las tierras granadinas se conocía como "chorizo sucio". Y tercero...que se llamaba sabadiego porque se comía los sábados a modo de venganza miserere para olvidar los rigores de vigiliyas y curasmas. Tanto Manoli, mi esposa y fiel escudera, como yo nos trajimos a la meseta central algún que otro

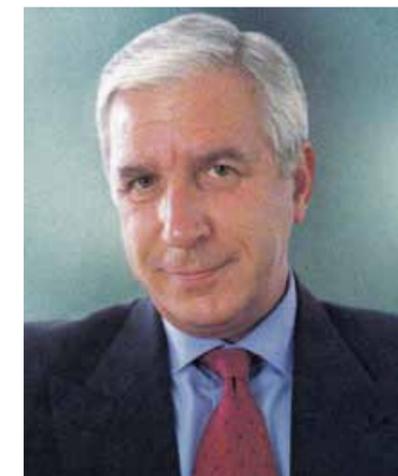
kilo de más por la bendita culpa del producto de marras.

Porque realmente, aunque en España se como bien en casi todos los lugares, en Asturias la gastronomía alcanza niveles de excelencia. Pudimos comprobarlo gracias a vuestra hospitalidad en los ágapes organizados para conmemorar los eventos y que conste que recordaré por tiempo los asados de La Fusta y las raciones de La Cuadra, bendito sitio, del que creo se llama así porque te pones de comer como un ceporro, o dadas las connotaciones del sitio, como un gochu.

Y de postre, por si fuera poco, el arroz con leche que en Asturias es especialmente bueno y las inimitables "Rosquillas de Pepona", regalo de la buena de Pilarín en cuya confitería tengo unas fotos que forman parte de mi álbum de recuerdos entrañables.

Por cierto, os cuento un cotilleo. En el momento que escribo estas líneas llenas de añoranza me está mirando fijamente desde el estante de una librería que tengo frente a mí, el go-

chu que me entregasteis para que no olvidara tan querida ciudad. Y le hago a ese gochu una promesa: tengo que volver a Noreña. Dejaré a un lado mi estricta dieta de adelgazamiento –obligada por consejo médico y propia de alguien que como yo "vive por la cara"- y me dedicaré de lleno a los placeres de la carne.... ¡que son dos días, demonios!



En Cocina tradicional



CASA El Sastre

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

MENUS EN TIEMPO DE CRISIS



por:
SANTIAGO GONZÁLEZ - ALVERÚ
Director de la revista "Vivir Oviedo"



La crisis ese mal que nos afecta desde hace ya unos cuantos años ha provocado que muchos asturianos estén pasando por penurias debido al cierre de muchas empresas y a esos actuales y temidos cocos que son los ERES. A nuestro alrededor constatamos esta cri-

sis con amigos y familiares que se encuentran en paro, muchos de ellos ya sin el subsidio o a poco de expirar.

Son tiempos difíciles que afectan no solo a las grandes empresas; el comercio y, como no, la hostelería sufren los envites diarios de este apuro económico constatado por comedores vacíos que en otro tiempo bullían de actividad al calor de las comidas de empresa o de cualquier celebración; que de aquellas cualquier excusa era buena para reunirse en un buen restaurante y brindar con un buen vino.

Estas dificultades obligan a concentrar gastos y avivar al cerebro a buscar soluciones y alternativas que consigan paliar esta escasez. Ideas que en muchas ocasiones son brillantes y que procuraran en mejores tiempos grandes éxitos. Ideas sencillas pero prácticas que acercan al público a las mesas de los restauradores a base de buen precio y mejor material.

Parta los que no tenemos demasiados posibles estas iniciativas han conseguido que podamos de vez en cuando seguir siendo asiduo de los lugares de comida gracias al bendito y tan buscado menú del día.

En Asturias como en todo el resto de la geografía española el menú ha sido el baluarte y salvador del trabajador de toda índole. Desde el obrero de la construcción al oficinista pasando por el empresario han sido y son clientes habituales de la liturgia de: dos primeros y tres segundos a elegir con pan, vino y postre o café.

Quizas es en las ciudades grandes donde las distancias y el poco tiempo disponible a comer ha conseguido que el menú sea el pan nuestro de cada día, pero los duros momentos por los que transitamos han avocado a que esas pizarra que adelantan en las puertas de restaurantes y mesones sean cada vez más numerosas. Hay menús y menús

ALMACENES LELO, s.l.

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

Piensa en Verde

Heineken

UN ARTE SIN CERDOS



Desde Nueva York
HUGO FONTELA
Pintor



Desde Goya hasta Picasso pasando por muchos otros pintores que han sabido descubrir la belleza del sacrificio de vacas, corderos y gallinas y traspasarlo a sus obras brillantemente

No hace falta rebuscar mucho entre artistas para encontrar más de uno que haya tomado como referencia en sus bodegones la carne animal como punto de partida para sus obras, desde Goya hasta Picasso pasando por muchos otros pintores que han sabido descubrir la belleza del sacrificio de vacas, corderos y gallinas y traspasarlo a sus obras brillantemente. Me viene a la cabeza los soberbios retratos de Sir Francis Bacon, con sus Papas romanos rodeados de pedazos de res sangrienta colgando a su alrededor, o la maravillosa obra de Rembrandt donde una vaca recién descuartizada reposa todavía fresca en el matadero, mostrándonos todas sus entrañas y hasta casi el hedor caliente de su cuerpo.

Pues bien, aunque parezca mentira el arte esta lleno de estas referencias pero apenas encuentra hueco para representar en ellas a nuestro querido cerdo, que tantas alegrías culinarias nos ha traído a los asturianos. Incluso dentro de nuestro arte regional, sobre todo el del siglo XIX o principios del XX que tanto frecuentó el género popular, con las maravillosas referencias a los marineros o a nuestro mundo campesino de labradores y pastores, se puede encontrar una referencia clara hacia nuestros celebrados San Martines, pese a haber sido uno de los ritos más sagrados de nuestra cultura asturiana popular.

Ello me hace reflexionar si acaso el cerdo, al que tanto hemos criticado y apartado de la palabra Sofisticación por no parecernoslo el propio animal, pero que con tanto agrado hemos disfrutado en nuestros paladares, haya sido relegado de los lienzos y pinceles durante tanto tiempo. Con estas palabras que me demanda mi querido amigo y defensor del cerdo y de su Sabadiego, Miguel Ángel Fuente Calleja, a quién debo el honor de haber sido nombrado caballero de su Orden, viene un regalo envenenado, el hacerme reflexionar como artista sobre nuestro querido amigo animal, y de alguna forma, invitarme a adentrarme artísticamente en tan difícil tarea, la de pintar un cerdo de cuatro patas, por si había duda.

R ESEÑAS SABADIEGUINAS



El cantautor asturiano VICTOR MANUEL

Acudió nuevamente a Noreña, en esta ocasión invitado por la Orden del Sabadiego, para ser nombrado Caballero de Mérito, recibiendo el diploma de manos de Manuel Vez.

VICTOR MANUEL que estuvo en Noreña en variadas circunstancias, recordó tiempos pasados de sus comienzos como artista cuando sus conciertos pretendían fuesen prohibidos. En esta ocasión estuvo dicharachero dentro de su aparente timidez y dio buena cuenta de sus conocimientos culinarios y devoción por la cocina asturiana

(Foto Mario)

FEDERICO SANCHEZ AGUILAR presidente de la Academia Española de Radio y Televisión ejerció de pregonero de nuestra fiesta en el pasado año. Escritor de ágil pluma, hizo un ameno recorrido por la Asturias que conoció con los recuerdos de sus antepasados. Estuvo repito, ameno, muy muy interesante en su alocución y juró defender al sabadiego y sascarlo en la encrucijada donde estuvo tantos años..



Nuestro anterior presidente ALFONSO PASCUAL que conjuntamente con su esposa **ISABEL LOMBARDIA**, con el traje regional asturiano, realizaron la ofrenda de productos chacineros en la misa en honor de San Marcos, patrono de la industria cárnica local y por lo tanto, a quien va dedicada la fiesta del Picadillo y del Sabadiego.

(Foto Mario)



La Cofradía de la Buena Mesa de la Mar fue la entidad hermanada en el Capitulo de 2012, siendo su presidente, el ilustre abogado Vicente Quintanilla el responsable de sellar el hermanamiento con la Orden del Sabadiego. Son ya muchos años de colaboración entre ambas entidades y estos actyos sirven para refrendar la amistad que nos profesamos entre las Cofradías gastronómicas.

(Foto Mario)



MUÑOZ SIDRA NATURAL
MUÑOZ SIDRA NATURAL

Desde 1934 en el Lagar de Muñoz se elabora la sidra siguiendo los métodos tradicionales, seleccionando la manzana desde la pomarada, realizando una mezcla equilibrada entre manzana ácida y amarga, triturado y prensado para pasar a realizar una fermentación lenta en toneles de castaño, realizados los trasiegos y una vez conseguida la madurez deseada, se embotella y se distribuye para que usted la disfrute.

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

COASA
Productos Naturales del Principado de Asturias

CATA Gourmet

COMERCIALIZADORA ASTURIANA DE ALIMENTOS S.A.
Casa. AS-27, Km. 29,800 Forcella, Tiñana - 33159 Siero, Asturias - tel 985 79 46 49 - fax 985 79 43 23
coasa@coasa.es www.coasa.es www.catagourmet.com



La guapa actriz MARIA KOSTY fue investida Dama de Mérito de nuestra Orden, recibiendo de Alfonso Pascual los atributos que lo acreditan. MARIA KOSTY derrochando belleza y simpatía a raudales, cautivó a las gentes de Noreña que la saludaron, la besaron o se fotografiaron con ella, disfrutó con la fabada y con el sabadiego y prometió volver en cuanto sus obligaciones artísticas de lo permitan ¡Guapa, guapa y guapa!

(foto Mario)



MILAGROS NOVO FEITO. Una asturiana en la Corte. Nos referimos a la Corte Gastronómica donde la guapa Milagros regenta con su familia el archiconocido restaurante Lhardy, lo más conocido y reconocido de la capital de España, restaurante con una tradición que nos son conocidas como el Cocido de Garbanzos o los Callos a la Madrileña con chorizo y morcilla made in Asturias.

Milagros, parlanchina y entrañable, nos dejó un gratísimo recuerdo y estamos deseando nos visite nuevamente.

(Foto Mario)



familia de nuevas Damas y nuevos Caballeros, representantes de Cofradías y asociaciones de Amigos de la Capa" posando en el artístico kiosco de la música de Noreña, lugar donde celebramos habitualmente nuestros capítulos y que dicho sea de paso nos queda pequeño para albergar a tantos amigos, y tantas representaciones de prensa, televisión, etc. que participan de nuestra fiesta, pero todos ellos ¡bienvenidos sean!

(Foto Mario)

RAFAEL MOURELOS

empresario hotelero en Galicia, promotor y patrocinador del prestigioso galardón "Lola Torres" a la cocina tradicional española, miembro de la Fundación de Amigos de Galicia y ahora también de la Cofradía de la Centolla Larpeira de O' Grove.

Rafael excelente comunicador y defensor a ultranza de las tradiciones culturales que nos son entrañables, siempre está apoyando la difusión de las mismas desde el asociacionismo como ya queda patente..

(Foto Mario)



Las Cofradías enogastrómicas astur-cantabras nos reunimos en Potes con motivo de la fiesta del Orujo, donde año tras año estamos siendo invitadas a los diversos actos y por supuesto a degustar el ilustrísimo cocido lebaniego en el restaurante Valdecoro de la familia Wences.

A Don Javier Gómez Ruíz y a Eduardo Arasti, alcalde de Potes y Consejero de Cultura y Turismo de Cantabria respectivamente, les entregamos en nombre de todas las Cofradías, el diploma de Mantenedores del Cocido de Santiago.

(Foto M.A.)



CARNICAS

LA NAVE

*posiblemente el mejor
Sabadiego del mundo...*

Dolores Guesta Bros

NIF. 52.612843 - K

C/ El Calvario, s/n

33180 Noreña - Asturias

Telf. / Fax. : 985 740 400



LA FERRADA
RESTAURANTE

*Disponemos de una barra y terraza al
aire libre con parrilla, además de otra
terracea 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



Volvimos y volveremos a Cambados a la fiesta del "príncipe de los vinos".

Allí tuvimos oportunidad de saludar a la bellísima Paloma Lago que ejerció de presentadora del Capitulo, dejándose fotografiar junto a nuestro presidente Alfonso Jaquete le entregó unos sabadiegos cedidos por Cárnicas La Nave y hojeó con curiosidad nuestra anterior revista.

(Foto M.A.)



Como cada mes de Noviembre desde 1988 entregamos los galardones **"Condado de Noreña"** acto con el cual iniciamos nuestra actividades.

En esta ocasión, fueron concedidos a a la **artista Elena Rato y a Ramón Maseda, director del Club Judo Noreña.**

Estos premios están patrocinados por la Junta General del Principado de Asturias, por Cajastur y por el Ayto. de Noreña.

(Foto A. Pascual)

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



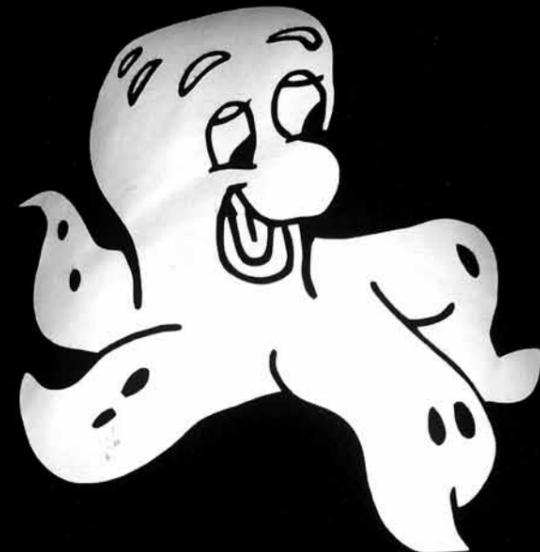
Tu mundo en una caja,
tu caja en tu tierra, Asturias.



la caja de tu vida



@crasturias | www.cajaruraldeasturias.com



Pulperia ARCHI

San Esteban No.35 Baralla Lugo, móvil 629422982



Cuando hablamos
de Asturias...
pensamos en ti



Junta General
del Principado de Asturias

tu parlamento
[www.jgpa.es]

