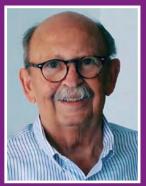


Los Callos en su ORIGEN



Sergio Fernández: Entre motor y gastronomía



Adiós a Cristino Alvarez Herrera



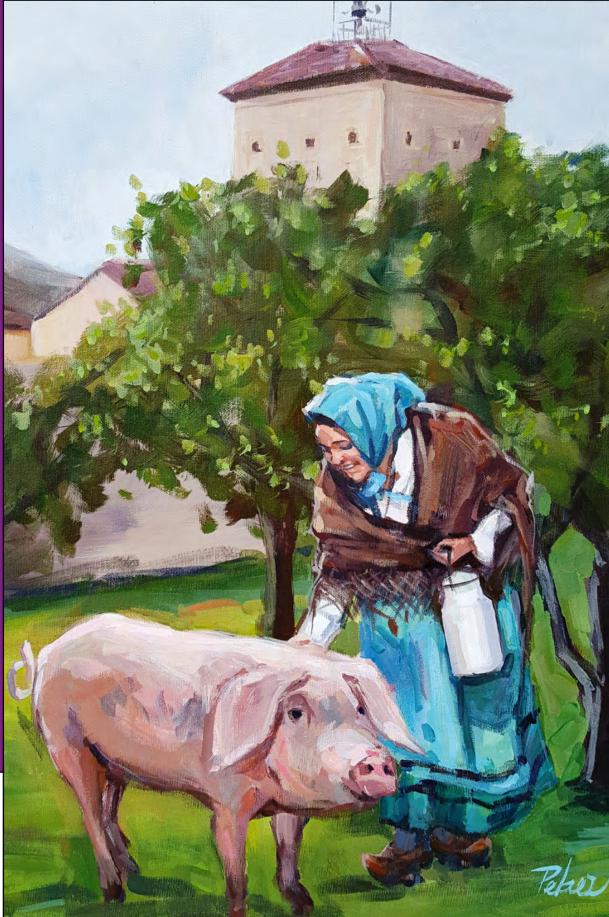
J.M Vilabella: Callistas y Podólogos













POL. INDUSTRIAL BERRÓN ESTE 33519 LA CARRERA (SIERO)

VENTAS - 985720469

TALLER - 985720126







- Alcaldesa de Noreña
- Presidente de la orden
- El Embrujo del Albariño
- Candelario: Paisaje y Paisanaje
- Manteniendo la Tradicion
- · El Puchero de las 7 Carnes
- · Callistas y Podólogos
- Dr. Ramon Lebrato
- Tiempo de Cocido
- · Encuentro en Noreña
- · La Cuadra de Alfredo
- · En Recuerdo de Andres Pañeda
- · XII Encuentro de Cofradias Enogastronomicas en Castellón
- · Fabada Asturiana
- Cofradias
- XXX Premios Condado de Noreña
- Noreña
- · La Edad del Ejercicio
- · En Honor a Aquellas Personas, En Honor a D. Pedro
- Nos deiaron
 - a lo largo de los años...
- · 50 Años de la Fiesta de los Callos
- Lamentable Perdida
- · Honra al Gochin de Noreña
- · Sergio Fernández
- Homenaje al Cerdo
- · En Recuerdo del Tarangu
- Las diferencias Gastronomicas de los Pueblos
- Saludo, Minero
- Se despide Da Oca do Albariño
- Balada del Ausente
- De fogones en Extición
- Porcofilos
- A los Caballeros de la Orden del Sabadiego
- Encuentro
- · Sifones
- Reseñas Sabadiegas



A los Caballeros Fundadores José Alfredo (q.e.p.d.), Alfonso Pascual, Juan Álvarez, Eduardo Argüelles, Miguel Crespo, "Geme" Suárez y "Sesé" Monte, con quienes compartimos proyectos e ilusiones con especial alegría y gratísimos recuerdos hace 30 años.

En la Orden del Sabadiego estamos de cumpleaños. Vamos a lo tópico, parece que fue ayer cuando hilvanábamos ideas lúdica-culturales en esta Villa de nuestros amores. Ya veníamos organizando la fiesta de San Marcos, pero no teníamos un respaldo como organización que se



nos exigía al solicitar colaboración casi siempre económica. Y surgió la Orden. En principio pretendíamos crear una cofradía, pero podía confundirse con la del Nazareno como así sucedió, así que nos fuimos a la Orden, aunque se nos continúe relacionando con una cofradía gastronómica, pero íbamos mucho

más allá, de hecho, la primera actividad que organizamos fueron los galardones "Condado de Noreña" que como es fácil comprobar nada tienen que ver con la culinaria que nos dio se hace camino al andar. fama y sí mucho con la historia de Noreña a través de las personas y entidades que fueron homenajeadas. Y ya celebramos la trigésima edición de ellos. Hermanamiento oficial con Burgo de Osma, recibir las llaves de Candelario, Matanceros en Guijuelo; Urogallo de bronce en Madrid; Arándano de Plata en Navelgas; Antena de Oro de la radiotelevisión española, Mejor labor de Relaciones Públicas,

Al andar se hace el camino. y al volver la vista atrás

se ve la senda que nunca se ha de volver a pisar.

Albariñenses de honor o Mejor Cofradía Española en 2007 y muchas distinciones más que nos animában de continuo a seguir el camino iniciado en aquel abril de 1988 cuando rebosábamos ilusiones y juventud. Tampoco fue un camino de rosas, pero eso lo dejamos para el recuerdo más olvidadizo.

Hoy celebramos la efeméride con nuestros vecinos, con nuestros amigos y con los políticos que entienden la labor que realizamos, otros la entienden pero no la comparten por no querer reconocer las cosas con la satisfacción del deber cumplido.

Edita

ASOCIACIÓN CULTURAL CABALLEROS DE LA ORDEN **DEL SABADIEGO** Calle Libertad

(Antigua Camilo AlonsoVega), 4 33180 Noreña · Asturias ordendesabadiego@gmail.com

Aptdo. de Correo, 45

Imprime

Cultura Soluciones Gráficas

Miguel A. Fuente Calleja mfuentecalleja@yahoo.es

Equipo de redacción

Tomas Reinares, Eugenio Flórez, Luis Miguel Suárez, Tristán Caleya Maquetación

Luis F. Fernández Prada luisf2prada@gmail.com

Dibujo portada

Carmen Peláez **Fotografias**

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

Javier Ardura **Publicidad**

Lorva. Servicios

Integrales de Comunicación administración@lorva.es



SALUDA DE LA ALCALDESA

mportante cumpleaños el que se celebra este abril de 2018. Treinta años de existencia de la Orden L del Sabadiego, treinta años de éxitos de una entidad cultural y gastronómica, abanderada de esta villa.

Treinta años dan para mucho, y no tengo memoria para relatar todas las cosas buenas que nos trajeron estos dinámicos Caballeros de su tiempo. Bastará acordarnos lo mucho que disfrutamos con Alfredo Landa; con el "Curro Jiménez" que nos hizo recordar sus exitosos tiempos televisivos; quien no se acuerda del escritor Luis Carandell, la simpatía de Concha García Campoy o la imponente voz de Constantino Romero, todos ellos ya fallecidos o de la belleza de organizadores, a la Sofía Mazagatos, la elegancia de Arturo Fernández, de Don Sabino Fernández-Campo o de Pedro Ruíz.

Grandes pregoneros, muchos personajes del mundo de la cultura; caras conocidas de la televisión y de la radio. Gracias a todos ellos y a muchísimos que nos faltan por citar, las fiestas del Picadillo y del Sabadiego ocupan un importante lugar y demanda entre las fiestas gastronómicas asturianas, pues por algo han sido declaradas de "Interés Turístico Regional" desde hace varias décadas.

Nosotros nos congratulamos de la celebración disfrutando de una fiesta que ha calado en la primavera noreñense, que nuestros vecinos viven en la calle haciendo honores a los muchos invitados que nos visitan a degustar el sabroso picadillo y el no menos exquisito sabadiego.

Mi felicitación a los Orden del Sabadiego, con sus tres décadas de disfrute pero también de esfuerzo por los demás. Cualquier trabajo es

laborioso y en ocasiones no lo reconocemos en toda su extensión, pero es de justicia el hacerlo.

Vayan desde estas páginas de EL SABADIEGO los mejores deseos de convivencia para estas fiestas y el deseo asimismo de desearos larga vida a la Orden. Al fin y al cabo solamente tenéis treinta años.



Radiodiagnóstico SCANNER 3D_ Cirugía Guiada por Ordenador_ Implantes Dentales_ Tratamientos con LÁSER Cirugía Oral_ Ortodoncia Niños y Adultos_ Ortodoncia Invisible_ Estética Dental y Blanqueamientos Endodoncia rotatoria y Prótesis Dental_ Periodoncia (Tratamiento de las Encías)_ Problemas de Oclusión y Masticación

MEDICINA ESTÉTICA Y VASCULAR

DRA. ANA HOSPIDO MASIP_ Colegiado nº: 282857552 Nº Registro Sanitario: C.2.5.1./3690

Esclerosis de varices _ Mesoterapias faciales _ Mesoterapias corporales Peelings médicos _ Rellenos dérmicos con Acido Hialurónico y Radiesse Tratamientos estéticos con láser _ Eliminación manchas dérmicas Eliminación de tatuaies

ESTÉTICA

Tratamientos faciales _ Presoterapia _ Criolipólisis (grasa localizada) Depilación definitiva.

DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

CARINA M. JIMÉNEZ FLORES_ Graduada en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad de Navarra_ Nº Registro Sanitario: C.2.5.1./3690

Tratamientos para control de peso personalizados _ Dietoterapia Reeducación alimentaria _ Alergías e intolerancias alimentarias Alimentación infanto-juvenil, durante el embarazo y lactancia Apoyo psicológico de los trastornos de conducta alimentaria:

PEDIATRÍA

DRA. LUZ FERNÁNDEZ ALONSO_ Colegiado nº: 333309224 Recuperación de la salud infantil: alimentación, normas de higiene, estilo de vida _ Control del desarrollo integral infantil desde el nacimiento.

PSIQUIATRÍA

DR. CARLOS BENITO BONO_Colegiado nº: 334622301 Evaluación, diagnostico, tratamiento y rehabilitación de personas con trastornos mentales, asegurando su autonomía y adaptación.

TRAUMATOLOGÍA

DR. JOSE RÁMÓN VARELA GÓMEZ_Colegiado nº: 333302699 Lesiones traumáticas de columna y extremidades Lesiones en ligamentos y articulaciones y músculos y tendones.

UROLOGÍA

DR. GUILLERMO CRUCEYRA BETRIU (INSUAS)_ Colegiado nº: 332852613 Afecciones del tracto urinario _ Patología prostática _ Enfermedad litiásica Patología oncológica prostática, vesical y renal _ Incontinencia urinaria Afecciones andrológicas.





ALUDA DEL PRESIDENTE

🗖 stamos en año de celebración. Ya hemos cruzado

 Ios umbrales propios de la tierna juventud y ✓alcanzamos la sabia madurez como Ásociación, tras treinta años de continuidad que nos contemplan y que confirman el gran acierto de aquellos zagales que en el abril de 1988 dieron el firme paso para formar una asociación dinamizadora de la cultura noreñense bajo la rimbombante denominación de Caballeros de la Orden del Sabadiego.

Han transcurrido tres decenios, y como ocurre en fechas marcadas, los implicados nos paramos a hacer balance y a analizar lo realizado por y para la Villa Condal en el devenir del tiempo pasado. Sin duda el resultado es extraordinario y la satisfacción es enorme.

No soy yo uno de aquellos primeros caballeros, pero puedo afirmar que la tarea realizada durante este tiempo ha trascendido a límites que posiblemente los fundadores no podían imaginarse en aquellas reuniones de finales de los ochenta del siglo pasado.

Hacer un panegírico de la Orden llevaría a un discurso, quizás molesto para alguno, que llenaría las páginas de esta revista y alguna otra, pero como no somos amigos del "autobombo" voy a permitirme la osadía de interpretar autocrítica, sano ejercicio muy propio de nuestra Cofradía, y que de llevarse a cabo por Tirios y Troyanos seguro que muchos problemas de la sociedad en general tendrían soluciones sencillas.

Es un hecho objetivo a todas luces los logros y el nivel alcanzado por muchas de nuestras actividades que han engrandecido el conocimiento de Noreña, de su cultura, de su gastronomía, de su industria, de sus fiestas, de sus gentes... no sólo en Asturias, sino en toda la península y alguna que otra zona europea. Todo ello se ha realizado desde la premisa de dar a conocer la idiosincrasia noreñense generando vínculos y "lazos" de amistad con todo aquel dispuesto a atendernos y que por cierto no han sido escasos. Los cientos de miles de kilómetros recorridos paseando nuestro estandarte, que lleva a Asturias y Noreña en cada uno de sus lados no han sido en vano. Los reconocimientos han sido incontables y hemos venido siendo premiados de múltiples maneras, alcanzado cotas en este sentido que pocas, por no decir ninguna, Asociación altruista de nuestras características, lo ha logrado en España. Estos homenajes corresponden al orgullo inherente a aquello que representamos que no es otra cosa que nuestra Villa y Condado.



Muchos vecinos lo tienen en estima y así nos lo hacen ver. No digamos en el resto de Asturias y España, donde recibimos ánimos y apoyo para seguir camino y mirar hacia adelante, sirviendo de modelo y guía para muchos.

Y llega el "pero" autocrítico.

Quizás algo no habremos sabido transmitir cuando encontramos cercanos inconformistas, digámos loasí, que escudriñan con lupa todo aquello que realizamos, buscando el menosprecio de nuestra entidad. Sabido es que difícil tarea es agradar a todo el personal y en todo momento, máxime cuando estamos en época de cortos de miras, de vuelta a intransigencias ya olvidadas, de estrecheces intelectivas, de radicalismos exacerbados y de listejos a mansalva, aunque bien nos esforzamos en dar a conocer lo que es y significa la Orden de múltiples maneras.

Por nuestra sede social, han pasado y pasan cientos de personas donde gustosamente, en armonía, departimos sobre mil y una cuestiones, (excepto fútbol y política que lo tenemos por norma), la mayoría de las veces acompañando con alguna vianda los encuentros, que así ensalzamos nuestra apreciada gastronomía local.

Este acercamiento vital nos permite dar a conocer nuestros quehaceres, siendo el resultado tremendamente positivo. Allí, solemos evidenciar que nuestros viajes, nuestras comidas, nuestro local, nuestras invitaciones, etc... son pagadas con el esfuerzo económico de la treintena de Caballeros que hoy en día formamos la Orden y que para realizar alguna actividad que se lleva a cabo para participación de todo el pueblo, como son las Fiestas de San Marcos, parte de lo gastado se realiza con la ayuda del Ayuntamiento, Instituciones, Hoteles, Hostelería...

Pero aunque así de claro sea y tengamos que seguir De aquí a los treinta años siguientes... dando explicaciones... ¿qué le vamos a hacer si algún torticero aún siga rebuznando envidia

"cum laude" intentando desprestigiar el trabajo de estos treinta años y echarlo por "la borda"?.

Un ex ministro de España que hace dos años nos visitó y acompañó por nuestras calles, bajando a la Misa de nuestro capítulo, fue insultado gravemente por varios imberbes locales cuyas carencias se vieron reflejadas en el momento en que tras verse pillados, los "pollitos ahuecaron el ala a toda leche" y el "gallito" se descompuso física y literalmente. A los dos días, en una televisión nacional, lo narraba aún perplejo nuestro amigo y caballero de honor por una situación que jamás hubiera creído, verse vilipendiado en una localidad asturiana. Y como es un señor, tuvo a bien no citar que fue en nuestra localidad para no herir a la misma, y cuando comentábamos en la cena e intentábamos paliar el desagravio nos dijo. "No os preocupéis, hacéis vosotros más en un fin de semana por Noreña y Asturias que estos mastuerzos en toda su vida".

pese a quien pese.









E L EMBRUJO DEL ALBARIÑO

l albariño es el más cautivador de todos los vinos. Le persigues primero y después ni él te deja ni tú le quieres perder. Mi vida ha transcurrido en una relación permanente con el néctar de esas cepas legendarias que marcaron hace ya muchísimos años el comienzo de la historia vinícola de Galicia que hoy alcanza la excelencia. Es la albariño la variedad predominante en este esplendor del galaico vinatero que se extiende allende fronteras y océanos.

Su frescor me enganchó a mediados de los ochenta, en plena "movida viguesa" tan añorada, cuando unos "locos" entendieron que el potencial que los abuelos gallegos habían logrado extraer de aquellos racimos en los años previos se podía elevar a cotas extremas de grandiosidad hasta convertirlo en ese oro amarillo que riega ahora las gargantas más exclusivas de nuestro planeta.





El albariño, su salinidad, me enseñó también el paisaje en el que crecen sus bayas; me mostró el pausado Atlántico al que arrulla la ría de Arousa a los pies de Meaño y de Cambados; el agreste mar de A Guarda en el que desemboca el Miño bajo las tierras de O Rosal; y ese interior fronterizo y mágico que conforman Salvaterra, Arbo, As Neves o Crecente, donde la sal de la mar se transforma en placer balsámico de armónica mixtura de monte, río y límpido cielo serrano.

Fueron los aromas de este vino gallego los que me acogieron cuando dejé mi Asturias querida y los que mitigaron mi "saudade" de esos otros grandes sabores de mi tierra como los sabadiegos, la fabada, el pote, los callos, los garbanzos o nuestra sidra incomparable. Esa es la otra gran habilidad del albariño: su capacidad de integración, su facilidad para tender puentes y fabricar amistades. Es un vino con embrujo, un auténtico conquistador.



C ANDELARIO: PAISAJE Y PAISANAJE



A cudimos a la Fiesta de La Matanza que todos los años se celebra en torno al dos de febrero, fiesta de la Candelaria que los "coritos" - gentilicio de los nacidos en Candelario- celebran con sus ritos ancestrales y según manda la tradición , entre ellos la popular matanza del cerdo en la Plaza del Solano en otro tiempo llena de actividad con el Casino, con el bar Casa Tolo, con la animación de la Peña Candelarios con Limón, y algún rinconcillo más que nos trae buenos recuerdos con frías temperaturas. Estamos en la sierra de Gredos en un punto donde convergen las tierras salmantinas, abulenses y cacereñas. ¡Fijénse si es importante Candelario!

Suena el clarín de la fiesta, su alcalde Pablo Antonio Hernández se multiplica para intentar estar en todos los sitios, labor harta y difícil sin duda alguna, pero lo intenta que ya es más que suficiente y aparentemente creo que hasta lo consigue, siempre bien asesorado por su querida esposa Maribel y por Marisa su gentil concejala de Cultura. Recepción en el ayuntamiento a los invitados que en esta ocasión eran asturianos, jolgorio infantil en el polideportivo, la matanza en la citada plaza del Solano y reparto de torreznos y chichas donde el inestable tiempo lo permitiese. Y mientras tanto la lluvia intentando aguarle la fiesta al señor alcalde, pero se quedó en eso, en intento, porque al primer edil nada se le pone por delante.

Llevábamos varios años sin visitar la localidad que ya conocimos en la fecha lejana de agosto de 1973. Notamos cambios con muchas mejoras, las regaderas a su relajante ritmo que nos decía Camilo José Cela;

la hostelería y hotelería actualizada, aunque echamos en falta el bar Casa Tolo donde el agua surtía por la barra. No podemos olvidarnos de la tasca La Regadera donde Rafa y su padre acopian memoria de decenas de años atrás, o del bar El Refugio perfectamente atendido con profesionalidad desde hace 22 años por Raúl de Álvaro y su hermana María de los Ángeles, y lo mismo nos ofrecen unas patatas volteás o meneás, que unas chichas ibéricas regadas con el Tiriñuelo el caldo de la sierra, siendo también visita obligada el bar Triana por los amigos de la noche.

Visitamos el mesón La Candela en la Cuesta de La Romana, probamos sus delicias de carne morucha y a hurtadillascomimossuspostresderivados dechocolate.

De hoteles ya conocíamos La Posada de la Villa de estudiada construcción y mantenedora del estilo urbanístico de la villa; nos sorprendió muy gratamente La Casa de la Sal, antigua vivienda rural restaurada con exquisito gusto, la profesionalidad el hotel La Fuente y el centro Artesa.

Son muchos los recuerdos que nos hemos traído una vez más de Candelario. Se nos van amontonando en el discoduro dela memoria y por suerte se nos mantienen.

Quiero terminar. Gracias Candelario una vez más y ya son muchas las visitas aunque no las suficientes para conocer profundamente el pueblo, la maravilla de su paisaje y como ya queda dicho, la hospitalidad de su paisanaje.

ANTENIENDO LA TRADICION

ué duda cabe que en los pueblos y ciudades que atraviesan los caminos de Santiago el caminante, viajero o turista pude encontrar exquisitos platos de cuchara, entre los que destacan los cocidos.

El de Lalín, el de Noreña, el montañés, el maragato o el lebaniego son solo algunos de estos potentes y ricos guisos, que se han venido cocinado tradicionalmente, convirtiéndose en el estandarte de la cocina local.Hace una docena de años, en Pola de Siero, a iniciativa de la Orden de Sabadiego de Noreña se llevó cabo un acto de hermanamiento del cocido asturiano de Noreña y el cántabro de Liébana. Sus promotores, contando con el apoyo de la Consejería de Cultura y Turismo del Gobierno de Cantabria, querían poner en valor este plato "único y completo" y que llegue a formar parte del "Menú del Peregrino" para todos aquellos turistas que se lleguen hasta Santiago de Compostela, al monasterio de Santo Toribio de Liébana o hasta Covadonga.

En aquel hermanamiento Miguel Ángel Fuente, entonces Gran Maestre de la Orden de Sabadiego de Noreña, señaló que "estamos rescatando este manjar culinario, dándole nombre propio y dedicándole una semana gastronómica, con todos los honores que se merece y necesita, sobre todo, por velar por su mantenimiento y con ello evitar que pase a la carta del olvido, tal como ocurrió, hace años, con el sufrido sabadiego". Para él, "el cocido de garbanzos con moscancia es protagonista de Noreña". Alfonso Gutiérrez, entonces regidor de Potes, explicó que el acto de se enmarcaba dentro de los diversos hermanamientos que se han venido llevando a cabo. Recordó que el lebaniego se ha hermanado con anterioridad con el gallego de Lalín y que su municipio organizaba la fiesta del Cocido Lebaniego. El hermanamiento de ambos cocidos se efectuó aprovechando la celebración de la II Semana del Cocido Asturiano con Moscancia, que se desarrolló en una treintena de restaurantes de Noreña, Pola de Siero, Langreo, Aviles, Oviedo y Madrid. El asturiano, según explicó Miguel Ángel Fuente, es el guiso de la zona central del Principado de Asturias, que se diferencia del resto



llamado "moscancia", que es un embutido de vacuno, con cebolla y sebo, que, está documentado que en el siglo XVIII ya se consumía y que, según cuentan las crónicas, facilitó un triunfo sobre las tropas francesas, al haberse dado los soldados invasores un atracón de este fuerte artículo culinario en su incursión por tierras asturianas.

La idea de hermanar los diversos cocidos típicos de las comarcas que atraviesan las rutas jacobeas para crear un producto turístico surgió, hace unos años, de José Crespo Iglesias, alcalde de la localidad pontevedresa de Lalín, conocida como "La capital del cocido gallego". Por otro lado, La Academia Cántabra de Gastronomía ha mostrado su apoyo a la cocina tradicional de la comarca de Liébana en la celebración del Año Jubilar, que se prolongará hasta el 23 de abril. Su presidente, Javier Hernández de Sande, señaló que "la gastronomía es, sin duda, uno de los muchos atractivos que tiene la comarca cántabra de los Picos de Europa" y por ello pidió a los establecimientos de hostelería que, especialmente, durante el Año Santo Lebaniego presten especial atención a la gastronomía local, a la que calificó de "rica y sabrosa", haciendo alusión al cocido lebaniego, los quesos, los en que lleva entre los ingredientes un producto embutidos, las carnes y los vinos y orujos.



EL PUCHERO CANARIO DE LAS 7 CARNES

a representación canaria, entre los pueblos de la Hispanidad, es la más cercana a la Olla podrida, de poder, de ricohombres, señores feudales y aristocracia; por lo tanto, platonazo que sirvió para mostrar el poder del anfitrión, y como todo egregio e interminable banquete medieval solo se picoteaba. También, y como advierte El Quijote, fue condumio para días especiales como las bodas de gentes con posibles; recuérdense los hartazgos con que soñaba Sancho Panza cuando estuviese al mando de Barataria o los de las rumbosas bodas de Camacho. No tenemos noticias concretas de que en Canarias se sirviera en los hogares de los primeros regidores y demás gente principal venidos de la Metrópoli, aunque es de suponer que así debió de ser en tanto que los mandos de los conquistadores,



también en el Nuevo Mundo, llevarán tal fasto castellano y cocineros. No obstante, tenemos noticias de la existencia de una olla -que en Andalucía y Canarias toma el nombre de puchero- a la que se le incorporaron 7 carnes para rememorar, quizás, el guarismo de las islas. Si bien ya se cuenta la Graciosa. Ese puchero nupcial lo recoge Isaac Viera, periodista y cronista majorero (gentilicio de Fuerteventura), en su libro de memorias y costumbres de principios del XX.

Lleva el arrollador plato de ebullición, a diferencia de todas las ollas, cocidos y pucheros, el mayor número de verduras:



col, papas, batatas, ñames, chayotes, judías verdes, calabazas, bubangos (suerte de calabacín), pera (como el gaditano, así lo degustó Diraeli), mazorca de millo (maíz), y también el mayor número de carnes; y aunque nadie se ha atrevido a especificarlas, nuestra Cofradía sugiere vaca, cochino (costillas en salazón), machorra (cabra que aun no ha parido), gallina, cordero, perdiz y paloma. Estas dos últimas, de caza, pues la madre: aquella olla opulenta, se distinguió sobremanera por las muchas montaraces. Tocino y chorizo. Tras la sustanciosa sopa se abordan las verduras; luego los garbanzos con las carnes, embutido y chacina. Aparte se sirve un bol con mojo verde para aderezar los sólidos, puesto que estos han cedido gran parte de su sabor al caldo, y lebrillo de Gofio escaldado: especie de gachas aromatizadas con yerbabuena. Y tintorro a "tutiplén".



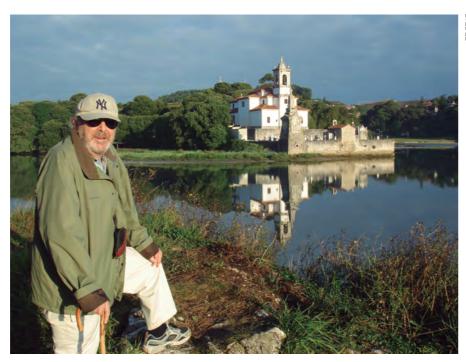


CALLISTAS Y PODÓLOGOS

larmado por mi equipo médico habitual el otro día Lifui al callista, que ahora y como las ciencias adelantan que es una barbaridad, se llaman podólogos. Los podólogos tienen la asepsia y la metodología de los dentistas, pero en lugar de sacarte las muelas te cortan las uñas con delicadeza exquisita. La denominación de callista ha dejado de ser ambigua y se refiere -¡al fin!- a los elaboradores de callos, una de nuestras maravillas culinarias. Un servidor, que antaño fue algo tiquismiquis, probó los callos por primera vez en Noreña (Asturias) con su amigo Miguel Ángel Fuente y el difunto coronel Pellicer. El coronel acababa de regresar de la guerra de Bosnia y compareció en el restaurante Él

Sastre con su uniforme de camuflaje y una pistola al cinto. "¿Que no te gustan los callos, insensato?", dijo cuando se enteró de mi fobia al plato local. Autoritario metió la cuchara en el condumio y me ordenó: "¡Abre la boca, coño!". Él era coronel, estaba armado y yo había sido soldado de segunda; le obedecí con disciplina castrense y probé por vez primera la maravilla que hoy forma parte de mis diez platos favoritos. Por una simple cuestión de estética había perdido sesenta años de mi vida gastronómica. Confieso mi estulticia. Desde entonces he procurado recuperar el tiempo perdido y devoro el plato que tanto critiqué y denosté por escrito, posiblemente en estas mismas páginas.

Son los callos el penúltimo triunfo de los pobres, de los pobres del Medievo. La plebe, el pechero, el que ejerce oficio de manos, el súbdito o el ciudadano, que son los diversos nombres con que se conoce al desdichado que paga los impuestos, siempre encontraron la forma de hacer comestible lo incomible e, incluso, convertir el comistrajo en algo suculento y sublime. De la res sacrificada los distintos estamentos del poder se llevaban lo que les correspondía: el clero tomaba su diezmo y sus primicias, el soldado se quedaba con los cuartos delanteros, el señor feudal, el del derecho de pernada, cogía aquí y allá lo que le apetecía y el rey se llevaba su parte para sufragar sus guerras y aventuras. Lo que quedaba era el rabo, las criadillas, el estómago.



El pechero -parece que lo estoy viendo- se acercaba, miraba al cielo, se rascaba el cogote, decía una palabrota en román paladino y se ponía a cocinar mientras farfullaba improperios. Los callos fueronel resultado del ingenio, el triunfo de la imaginación de un cocinero anónimo. Toda España rinde homenaje al callo y todos los españoles los consumen con fruición; es una mirada hacia atrás sin ira. Cada región los prepara a su manera. En Galicia se cocinan con garbanzos, en Asturias se elaboran muy picaditos, se ilustran con jamón y se sirven con patatas fritas; en Madrid se toman con cuchillo y tenedor. Los callos de Lhardy son famosos y carillos pero la cubertería es de plata y el entorno una reliquia histórica. La coquinaria española está unida por la tortilla de patata y separada por las distintas versiones del callo y su significado sociológico. Es éste un plato con mensaje, que habla, y si se le escucha atentamente oiremos los lamentos del pobre, los gritos por las injusticias de ayer y de hoy, las que se repudian en las manifestaciones callejeras. El pobre solo tiene el callo y la palabra; la gente manda en el lenguaje, es su privilegio, su espada, su puñal. El callo se lo pueden quitar los poderosos; le pueden arrebatar la comida y el techo, pero la palabra y el grito no. El lenguaje es su patrimonio.



Pa RAMÓN LEBRATO Uno de los Nuestros

El doctor Ramón Lebrato va camino de la leyenda. En las asépticas habitaciones de los hospitales se habla de él con admiración. Es cirujano vascular. De esos que pueden tener tu corazón en sus manos. A él no le gusta el laurel, sino el olivo. Pero he de contarlo: con frecuencia da su número personal a pacientes en situación límite.

Vocación es un término antiguo, en desuso y caduco. Pero este asturiano supo pronto que su destino inevitablemente era ser médico. Su madre, María Jesús, ponía las inyecciones en su tierra, en Noreña. Creció entre jeringas largas, gruesas, de vidrio, casi antediluvianas. Así que a los siete años su diversión favorita era jugar a los médicos.

"Tenías que verme de niño; me agenciaba un delantal, ponía una mesita en el portal, mi hermana se vestía de enfermera y créeme, todos los niños del vecindario hacían fila para que los curase. Hasta los auscultaba y recetaba en hojas de un pequeño block. Quizás crecía eso que llaman vocación, ¿verdad?.

Tendría diez años cuando cambiamos de casa, de un barrio humilde a un piso céntrico con calefacción. Fíjate lo que quedó grabado en mi mente. Vino una tía a visitarnos y conocer la casa. Sólo dijo: 'Qué bonita, parece la casa de un médico'.

Recuerdo el día que me matriculé en medicina. Llegué a casa eufórico, mi madre me dijo: "Enséñame las asignaturas que vas a estudiar". Leyó despacio, me miró preocupada y me dijo: "¿Cómo es posible que no haya una asignatura que se llame Humanidad?"



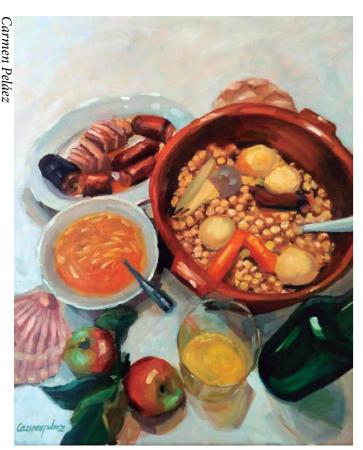
Ramón Lebrato es miembro del Jurado de los galardones "Condado de Noreña" que anualmente concede nuestra Orden desde hace 30 años.

El día en que aprobé mi último examen, vagué sin rumbo por Oviedo. Mi madre me abrazó feliz: 'Prométeme humanidad, que estarás cerca y mirarás a los ojos de los enfermos'.

Ay, humanidad. La ausente por la que su madre le preguntó preocupada un lejano día en que comenzaba su carrera. Está grabada en su alma. Ahí va Ramón, dinámico, sonriente, generoso, hospital adelante. Aquí charla con un paciente de su Sporting de Gijón y de Quini, su jugador favorito. Allí explica con sosiego a otro cómo va a ser su operación. Allá toma la mano temblorosa del que va a entrar en quirófano. Ahora visita a unas monjas enfermas. En la calle se detiene ante un indigente empalidecido. Alguien cuenta que sus manos milagrosas pusieron en orden su aorta. Se ríe: "Por favor, qué vergüenza, no, no escribas eso de manos milagrosas".



IEMPO DE COCIDO



i hay un plato popular por excelencia entre los considerados como de la cocina tradicional en Cualquier región española, nos inclinamos por el cocido. No inventamos nada nuevo. Es el que mejor define el patrimonio culinario heredado de nuestros mayores y la máxima expresión de las características culturales, sociales y paisajísticas que diría Josep Pla, que se imaginaba en cada plato el correspondiente paisaje. El cocido hay que recordarlo como plato insustituible en los almuerzos dominicales del otoño e invierno, con la sopa de fideos que el desaparecido escritor Ignacio Gracia Noriega consideraba como uno de los caldos sublimes, caldo obtenido de la misma cocción y con la mezcla de sabores de todos sus ingredientes como son los garbanzos, patatas, gallina, ternera, hueso de caña, chorizos, jamón, tocino y el manjar más desconocido: la moscancia, a quien ya dedicamos artículo de protagonista, por ser embutido muy poco conocido y que se va afianzando en los mercados y casas de comidas muy lentamente, pues hasta hace no muchos años, cuarenta o cincuenta, en Oviedo concretamente, era una perfecta desconocida, no así en el espacio comprendido entre Laviana-Gijón, donde fue dado a conocer gracias al ferrocarril de Langreo y a la carretera carbonera, ramificándose a otras localidades o pueblos cercanos a esta línea de comunicación. El cocido era el plato arreglo de la familia, del que podían participar familiares e invitados más de los previstos inicialmente, resolviéndolo la experta cocinera con sólo añadir unas patatas más y un poco de caldo: asunto y eventualidad resuelta.

El cocido, según Marcelo Conrado, es la cumbre de la cocina por evaporación y el Dr. Thebussem afirmaba que era el lazo de unión constitucional entre los antiguos reinos. Todos son certeros en sus apreciaciones en torno al cocido. Va haber que promocionarlos conjuntamente en estos tiempos diferenciales, siendo el mejor salvoconducto para disfrutar, conocer y hermanar a las gentes, que en torno a una mesa comparten cultura y es la forma más segura de encontrar elementos comunes que irán en bien de todos.



El unir los diferentes cocidos del Camino de Santiago –que son todos los caminos- fue la razón de crear las jornadas gastronómicas de este manjar culinario antes que desapareciese, y con ello, además de velar por su mantenimiento como hacen con gran éxito en Casa el Sastre en Noreña todos los miércoles del año -si todos los miércoles del año- al igual que en La Plaza que lo preparan todos los miércoles descansando por el verano; o en Lalín, o en Potes donde organizan fiestas multitudinarias en su homenaje, o en Castrillo de los Polvazáres, localidad astorgana que recibirá estos días la bienvenida a la simbólica asociación que reúne a las localidades de Tamames, Reinosa, Ruente, Valencia de Don Juan, Pola de Gordón, Portomarín, Ponferrada, La Vellés, y lo harán pronto Sarria y Avilés.



n torno al 25 de abril, el viejo condado → obispal de Noreña es fiesta, es alegría y es encuentro amistoso de gentes que pregonan su disfrute con la gastronomía. En homenaje al Evangelista San Marcos patrono de la industria cárnica, cuenta esta localidad con los Caballeros de la Orden del Sabadiego que ejercen de anfitriones y programan una fiesta donde los vecinos todos te conocen, todos te saludan, se interesan por la procedencia del visitante, se le ofrecen para conocer las casonas históricas o el lugar donde poder degustar las muchas exquisiteces que elaboran las guisanderas noreñenses: callos como plato más típico que dio estilo y sabor a la especialidad asturiana; sabadiegos, como humilde embutido felizmente recuperado por estos dinámicos Caballeros del que tomaron



TRISTÁN CALEYA

su nombre para ser la cofradía peninsular más galardonada, las cebollas rellenas de moscancia, que es otro embutido tipificado en esta zona central de la geografía asturiana sin olvidarnos de la monumental fabada.

A la llamada capitular de los Caballeros, aparecen cofradías de España, de Portugal y este año una italiana representada por el maestro de periodistas Matteo Gaffoglio de Turín, para participar en el encuentro donde se nombran caballeros de mérito entre los que figuran obispos, toreros, actores, ministros, top-model, escritores, empresarios, periodistas y más gentes de buen vivir y mejor estar.

Estos cofrades que representan y luchan por defender y difundir las excelencias de los productos típicos de sus localidades de origen como son las Anchoas de Santoña, los quesos cántabros o asturianos, los vinos gallegos o de Cangas del Narcea, Utiel-Requena, La Ribera del Duero o La Rioja, los jamones de Guijuelo, los aguardientes lebaniegos o los aceites de Baena, sin olvidarnos del Gochu astur-celta, los nabos o los estudiosos del colesterol, siceratores astures que de todo hay en este espectro alimentario, pues les decía que todos esos visitantes hacen de pregoneros por todas las direcciones de la rosa de los vientos de las bondades de esta villa asturiana, el municipio más diminuto de todo el Principado con escasos seis kilómetros cuadrados de superficie, pero grande en historia, cuyos vecinos presumen de hospitalarios, buenos chacineros y estupendos gastrónomos.











ALMACENES LELO

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

almacenes.lelo@fade.es

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















A CUADRA DE ALFREDO

a fecha del 17 de junio de 1934, nunca se le fue de la buena memoria del amigo Alfredo Bobes. Había sido el día en que se inició en el mundo de la hostelería abriendo las puertas de lo que sería su primer y redondo negocio, alquilando el viejo y destartalado local que había pertenecido a la tienda bar de La Gorreta y que contaba con la fama de ser gafado.

Nos referimos a La Cuadra, el bar más típico de la villa que vino funcionando ininterrumpidamente en manos de la misma familia desde la fecha citada y que había sido abierto con un préstamo de 500 pesetas para llenar su pequeña bodega y comprar los utensilios más esenciales

para ponerlo en marcha. Desvalijado por los revolucionarios de octubre, vuelta a pedir otros 100 duros y a intentar abrirse camino en el mundo hostelero, gremio que el fundador Alfredo Bobes desconocía por completo, pero mal no le fue, porque el negocio aguantó la friolera de 80 años mantenido por tres generaciones, así que era de los más antiguos de Noreña.

Hasta que las normativas lo impidieron, en el local se amontonaban los pellejos de vinos de León con botellas de blancos de la Nava, sidra de Contrueces o la tardía de Nava; garrafa con licores; alguna ristra de chorizos, sabadiegos y poco más. Los días de mercado, en una viga que atraviesa el local, se pesaban los cerdos y se hacía alguna transación comercial. Tampoco hacía falta mucho más. La clientela era fiel, gastos del local mínimos y el negocio se hizo próspero. Su vetusta decoración solamente variaba cuando se renovaban anualmente los grandes almanaques de Explosivos Riotinto o de Ănis de La Praviana o los que anunciaban las orquestas para las fiestas ecce-hominas. Los techos sin una mano de pintura, no se sabían de qué color eran, y cuando alguien le preguntaba cuando pensaba darles una mano, siempre contestaba que ni hablar, ni tocarlo decía Alfredo, porque si lo pintaba igual se le escapaban los "gochos". Así de cariñoso trataba Alfredo a la clientela.

Cuando alguien visitaba Noreña era -dada su ubicación- el primer lugar a visitar o de encuentro y



luego nos lo recordaban: estuve en tu pueblo. ¿Continua allí el bar donde tienen a Franco colgau? Desde los tiempos que había obligatoriedad de ponerlo en lugares públicos, el cuadro con la fotografía del general en una esquina del establecimiento era la referencia del bar. Muchos ignoraban hasta el nombre de la casa pero el retrato de Franco no pasaba desapercibido, ni para los afines ni para los otros y en alguna ocasión, vimos llegar a posibles clientes que en cuanto se percataban del retrato salían despavoridos. Alfredo se encogía de hombres convencido de que volverían en otro momento.

Otro problema que latente era con las féminas. No tenemos constancia de la misogínia del propietario, más bien todo lo contrario, pero el verlas cruzar el umbral de La Cuadra y cambiar el semblante de Alfredo era todo uno. No digamos nada cuando alguna dama desde la puerta preguntaba por su marido ante la posibilidad certera de que estaría en la trastienda echando una partida de cartas. No quería verlas allí. Hace años tampoco las mujeres frecuentaban los bares y cafés, pero en cuanto entró la primera a tomar su cafetito en el Café Marcelo ya se fue produciendo el cambio progresivamente y este bar no iba a ser una excepción muy a pesar del propietario.

Anécdotas aparte, todos echamos en falta La Cuadra como emblema de la hostelería de Noreña, y los que la conocieron continúan preguntando con cierta sorna: ¿El chigre que tien a Franco colgau sigue abierto?



Secretario General de los Galardones "Condado de Noreña"

En recuerdo de andrés pañeda



Este año, unas semanas antes de la reunión del Jurado de los Premios Villa y Condado de Noreña, nos llegó la triste noticia del fallecimiento de nuestro queridísimo Andrés Pañeda Carbajal.

Aunque suene a tópico, hemos perdido una buena persona, gran conocedor de la historia de la Villa, y siempre al día de los acontecimientos que sucedía el ella.

En las sesiones de estudio de las candidaturas a los premios, siempre estaba atento las propuestas que se presentaban para su discusión, y en casi todas ellas, era conocedor, en detalle, de los valores que hacían acreedores a los candidatos. Varias de sus propuestas, fueron finalmente premiadas, y están ahora en la larga nómina de personas, instituciones, empresas o asociaciones, que desde el año 1988, fueron merecedores a esos reconocimientos.

Pero además de lo reconocido anteriormente, Andrés era un conversador nato, ameno, con una gran fluidez de palabra, rico y ágil en el manejo del lenguaje y con una memoria fantástica, para recordar acontecimientos y vicisitudes que habían sucedido desde su juventud por los diferentes "territorios" por donde había estado.

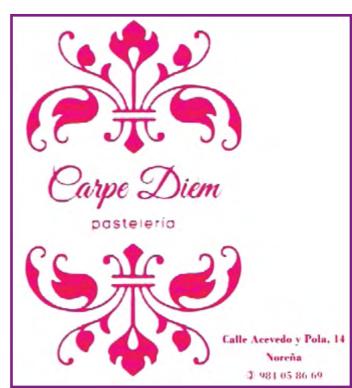
Amable y cumplidor

con los compromisos que adquiría.

Le echamos mucho de menos en la sesión de proclamación de los premios de la XXX edición, de forma espontánea, y como no podría ser de otra manera, dejamos recogida en el acta de la misma, para recuerdo permanente, la unánime tristeza y el reconocimiento de su labor, de sus compañeros dejurado, y dela Orden del Sabadiego.

Por donde estés ahora, esperamos te lleguen estas líneas de gratitud y que te seguiremos recordando....







XII

ENCUENTRO DE COFRADÍAS ENOGASTRONÓMICAS EN CASTELLÓN

Los organizado por la Federación Española de Cofradías Vínicas y Gastronómicas FECOES bajo el lema "Castellón capital gastronómica del arroz" y que contó con la participación de 20 cofradías gastronómicas llegadas de distintos puntos de España y de 200 participantes. Una convocatoria que quiere situar a la capital de la provincia castellonense en el mapa de la gastronomía nacional, como revulsivo de la economía local y del turismo. La alcaldesa de la ciudad Amparo Marco, evocó este valor de la gastronomía local y provincial ante los participantes en estas jornadas destacando "la promoción de los productos y materias primas de calidad.



Los asistentes al encuentro pudieron degustar productos de la tierra, en los que no faltaron los mejores arroces de Castellón, y conocer más de cerca la cultura, la historia y el turismo locales.

El evento se celebró en el Centro de Desarrollo Turístico del Grao (CdT) y contó con la asistencia del secretario autonómico de Turismo de la Generalitat valenciana Francesc Colomer. Durante la mañana y en el transcurso del Encuentro la Federación Nacional de Cofradías (FECOES) entregó sus Premios Nacionales "Artesanía Culinaria" Novena Edición, entre ellos el de "Cofradía Gastronómica 2017" a la asturiana Cofradía del Colesterol Bueno HDL de Avilés, galardón que recogió su Presidente Sabino González, que acudió acompañado por 8 de sus cofrades y más directos colaboradores; y a la empresa Central Lechera Asturiana CAPSA como

PREMIOS NACIONALES
PARA LA
CENTRAL LECHERA ASTURIANA
Y LA
COFRADÍA DEL
COLESTEROL BUENO HDL

"Mejor Industria Láctea Tradicional 2017" , que fue recogido por el Director de Grandes Cuentas y Gran Consumo de dicha empresa Alejandro Sanchís.

Por la tarde hubo un vistoso y colorido desfile por las calles del centro de Castellón, en el que cada cofradía gastronómica lució sus mejores galas de capas, sombreros y estandartes identificativos, una recepción en el salón de plenos del Ayuntamiento y una cena de gala en el Real Club Náutico, que cerró la brillante celebración de este XII Encuentro nacional.

ABADA ASTURIANA



Ye la fabada asturiana famosa nel mundo enteru: de alimentu verdaderu. ñatural y siempre sana. Vais a ver que ye importante la so condimentación: Tocín, chorizu, xamón, morciella y tucu abundante, y cócese a fuegu lentu, ferviendo a suave ferver, y se espera pa comer a que repose un momentu. Esta ye la gran fabada, el mayor platu asturianu. Si lo inora algún cristianu, de comer non sabe nada.

> Aladino FUENTE VEGA



 $^{\prime}$



COFRADIAS



ay datos de que siempre existieron cofradías en Asturias, algunas de ellas continuadores de antiguos gremios profesionales y la más antigua la de Los Alfayates, santo y seña de las cofradías. Aquí nos vamos a referir a las gastronómicas y tenemos constancia de ellas por Langreo, por Mieres, por Gijón, Avilés u Oviedo. No tengo muchos datos al respecto, aunque Juan Santana nos sitúa a comienzos de siglo XX una muy famosa en el barrio ovetense de San Lázaro denominada "Los veinticinco... y pico que fueron los precursores de la fabada a comienzos del citado siglo, aunque ya se venía elaborando a finales del XIX.

A principios de 1980 nos encontramos en Oviedo con la Cofradía de la Mesa, de la cual era presidente el propio Juan Santana e Ignacio Gracia Noriega ejercía de cronista oficial de ella publicando sus crónicas de los restaurantes visitados en Hoja de Lunes de Oviedo y posteriormente recogidas en un pequeño libro. Años más tarde, se creó la Cofradía de los Amigos de los Quesos de Asturias la más

veterana de las actuales con su montera picona y su banda azul en "v" en el pecho portando la vistosa medalla. Luego, en Salinas, se creó la de la Buena Mesa de la Mar, con gorra visera de espíritu marinero como no podía ser de otra manera, todo supervisado bajo las geniales ideas nunca finiquitadas del ínclito Agustín Santarúa, entidad volcada con muy diversas actividades culturales. Dos años después, estamos en 1988, creamos en Noreña la Orden del Sabadiego como entidad cultural derivada con el paso del tiempo hacia la gastronomía, pero que en un principio jamás pensamos en recuperar el entonces desaparecido sabadiego. La capa española marcó el camino hacía las cofradías que fueron naciendo, algunas con originales, alegóricos y representativos colores y otras no tanto.

Ahora mismo en Asturias estamos cerca de la veintena, unas con más actividad que otras, eso depende mucho de la veteranía y más que la veteranía, la labor que venimos realizando va decayendo con la edad de la entidad y más que de la entidad, la edad de los propios cofrades.



Cofradía nueva llenazo de miembros con ganas de estrenar la capa para asistir al primer capítulo, bien se celebre en Cabranes, en Villaviciosa o en Guijuelo. A los dos años dejaremos la participación en la mitad y cuando lleven cinco les cuesta tener participación mínima en el encuentro en Oviedo, en Avilés o en Noreña por citar tres ejemplos.

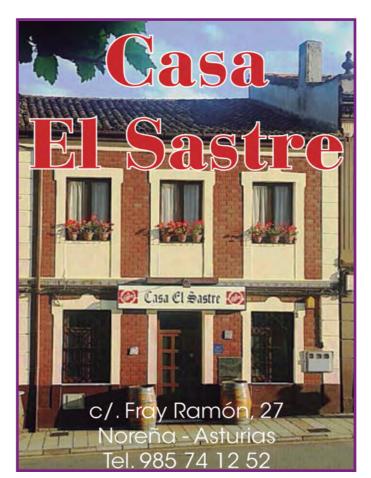
Se crea la federación de cofradías y una de las primeras decisiones acordadas es la celebración de los diferentes capítulos con carácter bianual para que sea más factible la participación en cada una de ellas. Diez en años pares, diez en años impares que posibilitan acudir con más facilidad a sus llamamientos que si tenemos veinte citas al año, además de las foráneas que también merecen nuestra asistencia. En esas estamos cuando dos o tres entidades no respetan la decisión y continúan haciendo sus capítulos cada año, comprometiendo de alguna manera al personal y el buen funcionamiento de la federación. ¿Para que la hemos creado? ¡ Para hacer lo que convenga a cada uno en cada momento?

Desconozco que decisión puede tomar la federación regional si es que sirve para algo, ante esta falta del compromiso acordado por la mayoría, pero considero que sí debe tomar alguna medida porque no es lógico que unos sacrifiquen su capítulo y otros se pasen la normativa por el embozo de la capa.

Por Torazu algún paso dieron enarbolando la boroña que le da capitalidad a tan precioso pueblo que forma parte de los más bonitos de España, pero como la boroña tiene que hornearse muy despacito, la cofradía debellevar el mismo ritmo de cocción. Por Tineo se movieron entorno al Choscu y hace tiempo que no tenemos noticias de ellos, al igual que la del Gochu Celta que tanta simpatía despertaron o la del Cachopo de Avilés que tampoco se prodiga mucho.

Recuerdo cuando el periodista Paco Ignacio Taibo I me contó en México que tenía en estudio de convocar la Convención Mundial de Prevención de la Fabada, pero que las buenas ideas, en cuanto se desarrollaban, se solían estropear, así que ni lo intentó. Quizás pase lo mismo con muchas cofradías.

Ahora iremos a Oviedo a la llamada de Marisa Llavona, alma corazón y vida de las féminas que conforman la Cofradía de Doña Gontrodo que sí han respetado la norma establecida citada. Justo es que correspondamos con nuestra presencia homenajeando simbólicamente a María Luisa, la persona que más kilómetros se recorre cada año por la geografía peninsular y además aún tiene tiempo para organizar su fiesta bianual.







PREMIOS CONDADO DE NOREÑA



n el año 1988 las actividades culturales → en la Villa de Noreña eran prácticamente inexistentes. Esporádicamente surgía alguna sin continuidad. El último homenaje había sido el dedicado al médico de cabecera de medio Noreña, el soriano Don Luis Peña Rubio 10 años antes. Ante esa necesidad fue cuando creamos la asociación Caballeros de la Orden del Sabadiego – con pretendido nombre rimbombante donde los ĥaya- para cubrir esas necesidades que había en la Villa, entre ellas las fiestas de San Marcos y los Premios "Condado de Noreña" que ya en ese mismo año de la fundación de la Orden entregamos los primeros premios. Correspondieron al médico traumatólogo Alejandro Braña Vigil y a Flora Olay, cocinera que había sido de los campamentos juveniles de la parroquia.

Fueron días de nervios, de cuidar mucho todos los detalles para un acto al que no estábamos acostumbrados a organizar, que los posibles asistentes desconocían de qué se trataba y con todos esos hándicaps, logramos reunir en el Hotel Samoa de El Berrón a unas ochenta personas. Nos sentíamos satisfechos y alguna atrevida o desconfiada voz nos preguntó si íbamos a tener premiados para más años...Hoy

llegamos a las 30 ediciones y tengo por seguro que no se nos agotaron las candidaturas.

Bajo la lapidaria frase de que "el pueblo que reconoce hoy los méritos de sus vecinos, no se sentirá deudor en el mañana" reunimos cada fiesta del gochu, -preámbulo de las fiestas mayores de la Villa- al jurado compuesto por personas nacidas en Noreña pero que viven fuera del viejo condado. Ellos son los que examinan las diferentes candidaturas y seleccionan las idóneas para cada edición. En la presente, el músico Sergio Finca Quirós residente en Valencia, profesional de la tuba, profesor en Burdeos y concertista por medio mundo, y el Coro Parroquial, el legendario coro que ya fue dirigido entre otros por Pachu El Sacristán y por Jesús Cuesta y en la actualidad por María José Roces, grupo de indefinidas voces y de indefinida edad, que se suma a cada acto religioso de la parroquia, dándole realce y haciéndolo siempre de forma altruista ante el fallecimiento de cualquier parroquiano y de cualquier condición. Fueron la base para que el recordado párroco Don Alfredo Barral crease el Orfeón Condal tras fusionar el coro femenino y el coro masculino, ambos con carácter parroquial y de donde salieron magnificas voces.





Tiene industria con nobleza de tradición profunda y artesana. Es una industria típica asturiana con la sabia fabada a la cabeza. Tiene restos pasados de grandeza, Palacios de rudeza en filigrana. Un solar apacible en forma llana, y un clima de oceánica tibieza. Noreña está muy bien comunicada. Tiene ferrocarril. Casas modestas. Iglesia parroquial de gentil planta. Plaza perfecta.Plaza bien cuidada. Y en la calma aldeana de las fiestas la paz toma color y se abrillanta.

Felipe Neri

Nel mesmu centru del mapa d'Asturies, patria querida, hai una corona d'oru que muncho más qu'el Sol brilla.

Esi milagro del Cielu enriba la testa, enseña noble título de Conde y de nome tien: "Noreña".

Comu'n platu pallaciegu ye sencillona y ye llana, tal que si de Sévres fuere aquella villa galana.

Noreña, la mió Noreña, Tronu del Ecciomo Santu y llar onde les comides facen finolu al más bastu. Noreña, callos a'mbute; Noreña, bon embutíu Noreña, abrazu al forasteru Noreña, sentir d'amigos.

Noreña: ¡que viva agora y que pe los sieglos viva! pa honor y gloria d'Asturies, ¡Asturies, patria querida!

Casimiro Alvarez







A EDAD DEL EJERCICIO

¡Nunca es demasiado tarde para empezar a ejercitarse.

- -Pues sí.....
- -El ejercicio y la actividad física... benefician a casi todas las personas, incluidos los adultos mayores.
- Y ...es conocido que...
- -Mantenerse activo físicamente le va a permitir... continuar siendo independiente y seguir Îlevando el estilo de vida que usted desee.

Y para ello... no va a necesitar... pasar horas y horas en el gimnasio todos los días...

Para comprobar como mejora su salud... con tan solo mover, nuestro cuerpo... treinta minutos al día.

Y.... con un tipo correcto... de ejercicio... realizado con regularidad... también... se puede reducir el riesgo... de sufrir una enfermedad cardíaca, diabetes he incluso caídas.

Y cuando preparemos un programa de ejercicios... para que sea eficaz...necesitamos que sea divertido... y que nos ayude a mantenernos motivados.

Para ello... se tiene que marcar una meta.

Y esta meta podría ser:

- Controlar algún problema de salud
- Reducir el estrés
- Mejorar su vitalidad
- Poder comprarse ropa de una talla menor

Pero... ¿¡Cómo Convertirnos en una persona activa!?

Seguro que usted.... está cansado de escuchar..... que el ejercicio y la actividad física son buenos para

Bueno...pero...por donde empezamos...

-Hoy podíamos comenzar con una frase solemne... Si usted lo acepta... le voy a proponer... unas ideas para que empiece su programa de actividad física.

> I. Incluya la actividad física en su vida diaria de manera... Que sea una prioridad.

> **Apuntando** en su "lista" de cosas.... lo que tiene que hacer todos los días.

- II. Que sea fácil y divertido... Haga cosas que usted disfrute.
- III. Procure... Que sea una actividad social... Pídale a un amigo o pariente que sea su "compañero de ejercicios".
- IV. Que sea algo que usted logre hacer.

Dicho esto...

Trate de hacer los cuatro tipos de ejercicios:

Resistencia l Equilibrio l Fortalecimiento l Flexibilidad

Y procure hacer su actividad física... temprano... en la mañana,... antes de empezar su ajetreado día... sea o no jubilado...

Con una ADVERTENCIA.....Lapidaria..

El ejercicio y la actividad física..... son beneficiosos para usted, independientemente de la edad que tenga.

De hecho,.... mantenerse activo le puede ayudar a:

- Conservar y mantener la fuerza para poder seguir siendo independiente.
- Tener más energía para hacer las cosas que desea hacer.
- Mejorar el **equilibrio**.
- Prevenir o retrasar algunas enfermedades como la enfermedad cardiaca, la diabetes y la osteoporosis.
- Mejorar su estado de ánimo y disminuir el estado de depresión.....Ay Dios mío, qué pena!



EN HONOR A AQUELLAS PERSONAS,

¬ scribounaslíneas para esas personas que se hanganado delestaren un lugar especialen nuestra vida, porque han prestado ayuda cuando la sociedad lo ha necesitado, ellos que han aportado al pueblo riquezas indescriptibles que en los años hicieron florecer cultura y bienestar común.

No habremos de olvidar cada año que tenemos la obligación de devolver el reconocimiento social a quienes como D. Pedro Alonso y toda la familia Rionda se lo merecen. El declive de una sociedad no viene por el azar fortuito de una superstición, la sociedad en la que vivimos prefiere privilegiar el espectáculo del corto plazo antes que la humilde misión del sembrador de cultura.

Y sin embargo desde el humilde corazón de ADEPAS dejamos constancia de la necesidad de salvaguardar el recuerdo de D. Pedro Alonso.

Para todos los que vivimos ajenos a la historia de este edificio que ĥoy ocupa ADEPAS en Noreña tal vez nos interese recordar que la "Escuelas" de hoy se construyeron entonces (1916) para atender a la educación de los sectores populares de la localidad de Noreña, sólo por la contribución económica de D. Manuel Rionda y D. Pedro Alonso y que tras largas vicisitudes se convirtieron en donación entregada a la Fundación ADEPAS (1965) que sin dejar la vocación educativa que invadía el edificio desempeña hoy una labor social aún más intensa si cabe:



"atender a las personas con discapacidad intelectual"

Uno no alcanza a imaginar que diría D. Pedro de todo esto si pudiera ver el resultado de su gran obra, pero de seguro que concluiría conmigo que de ella hemos hecho una mejor v más hermosa labor, que sin duda ADEPAS ha cumplido con la misión benefactora encomendada.

Pasear por la hermosa villa de Noreña nos devuelve a aquellos años, tantos ha, en los que los grandes ventanales del edificio llenaban de letras y conocimiento la vida de muchos jóvenes noreñenses....años posteriores en los que la guerra y el devenir de aquellos tiempos provocó deterioros y silencios.... El edificio se erige de nuevo hermoso y lleno de vida....vida de jóvenes agradecidos.

ADEPAS no olvida ni un solo día su obligación para con sus benefactores.



comercial POCHOLO, S.L.

MATERIALES DE CONSTRUCCION

cpocholo@telefonica.net







EXPOSICION

C/ PACITA VIGIL 985 72 52 19 POLA DE SIERO

AVENIDA OVIEDO 985 74 08 84 **EL BERRON**

985 74 18 49 33519 - LA CARRERA - SIERO

ALMACEN



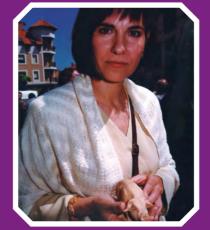
JOSÉ ALFREDO COLUNGA



EMILIO ALPERI FOMBONA



ARMANDO ÁLVAREZ



CONCHA GARCIA CAMPOY



FAUSTINO ALVAREZ



ELOY NOVAL JUNQUERA



MIGUEL MORENO Y MORENO



ANTONIO MINGOTE



LUIS PEÑA RUBIO



BASILIA GABARRI



MARIO DE ABAJO BLANCO



ENEDINA CUEVA JUNQUERA



ANGEL ELIZONDO



ALFREDO BOBES



ALFREDO LANDA



JOSE IGNACIO GRACIA NORIEGA



JESÚS SANTOVEÑA PALACIO

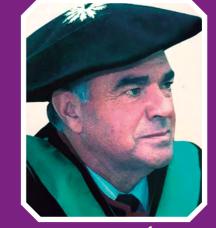


MANUEL RIO COLUNGA



MANUEL ARROYO GONZÁLEZ

NOS DEJARON ALO LARGO DE ESTOS AÑOS...



JUAN JOSÉ LAPITZ MENDÍA



LUIS REINOSO GONZALÉZ



DE LA FIESTA DE LOS CALLOS Efeméride Callos 1968-2017

arece que fue ayer y ya pasó medio siglo. Acababan de pasar las fiestas del Ecce-Homo de 1968 y estaban planeando introducir alguna novedad en la programación para ediciones venideras. En la barra del bar Aller y al socaire de algún vino peleón, allí se encontraban Tiquio, Javier, Cesar, Roberto, Jóse, Fermi, Avelino, José Antonio, Chumi y el propio presidente Paco "Copín" que quería cerrar el tercer año de mandato en SO.NO.FE. ampliando la actividad de festejos de Noreña. Fue cuando el pintor Carlos Fernández les apuntó la idea de instituir un evento de corte gastronómico. El equipo recogió la sugerencia y ese mismo día, al segundo o tercer clarete decidieron organizar una fiesta que tuviese como protagonista a los callos. Visto y no visto, nos cuenta Paco. Pulsaron la opinión de la gente de Noreña y al cabo de poco más de un mes se celebraba en las cocheras de la empresa El Castromocho en la plaza de La Cruz, la primera fiesta de Los Callos. En aquel tiempo no se denominaban jornadas gastronómicas, y era una fiesta para el pueblo, pues principalmente consistía en celebrar un baile donde en algún descanso aparecían humeantes las cazuelas de barro con callos facilitados por los entonces empresarios José Blanco Mencía, Enrique Rodríguez Roza y Ĉarmelo Navarro que acababan de fundar la empresa de platos cocinados La Noreñense; platos



Socorro Junquera cocinera pionera en la elaboración de callos

de plástico y cucharillas de cien dueños que los organizadores repartían gratuitamente entre los participantes en el primer encuentro en homenaje al plato más típico de la Villa. A su vez, paralelamente a esta actividad reseñada, el corresponsal de prensa Abelardo Torrijos no se cansaba de mencionar en la prensa y en la radio la nueva actividad a disfrutar en Noreña. El éxito fue tremendo. Se acabó la mercancía y una nueva fiesta había nacido para el calendario lúdico de la Villa Condal en fechas cercanas al 8 de diciembre, siendo SO.NO. FE la encargada de organizarla, pero se iban intercambiando los organizadores, cuando un hostelero, cuando otro, incluso algún año dejó de celebrarse, porque como se suele decir, era una fiesta que no tenía dueño.



Fundadores de la 1ª fiesta de de Los Callos en 1968. Javier Gutierrez "Meana", Roberto VIlla Ruisánchez, Eustaquio; Paco Junquera Hevia y Quirós "Chumi"

Años después, estamos a mediados de los años ochenta, el presidente de Hostelería de Asturias, Rafael Secades Iglesias intentó y casi lo logra, reunir en Casa Alfredo a los hosteleros locales -no asistiendo ni media docena- y hacerles ver lo que estaban dejando pasar por su falta de unión con un futuro de éxito asegurado, como así quedó demostrado con el paso de los años.

Treinta años después, en 1998, otro presidente de la hostelería local, Víctor Manuel Prieto, regente del mesón San Marcos, también arrancó con ganas para unir a la hostelería local. Entregó varios años las cazuelas de plata para promocionar la fiesta callófila y así recibieron esa distinción el amigo Paco Junquera Hevia como primer organizador de la fiesta; a Luisa Mencía cocinera de La Noreñense y a la Orden del Sabadiego que también la había organizado en alguna ocasión. Otro año, al escritor José Manuel Vilabella y a

Sabina Álvarez, de La Cuadra de Alfredo, y en otra ocasión, al reputado veterinario leonés Juanjo Badiola que había puesto todos sus conocimientos para enfrentarse al mal de "las vacas locas" sin que la desdichada enfermedad repercutiese en la industria cárnica y elaboradora de Noreña. Se cumplieron 50 años de aquellas primeras jornadas, aunque primero por error y luego por cabezonería de algunos, anotan 5 años mas a cada edición, error fácilmente comprobado pero que nadie quiere corregir, más incluso hubo órdenes de algún jerifalte que cuando celebraron el 50° aniversario ficticio e invitaron al equipo pionero, les rogó que no comentasen nada del año 1968 ni de los comienzos de la fiesta. Desconocemos los motivos de tanto ocultismo.



Los últimos callos elaborados en Casa El Gocheru, casa legendaria donde hicieron de los callos el plato típico de Noreña



a Banda de Gaitas, Cornetas y Tambores del Regimiento de Infantería "Príncipe nº 3" del acuartelamiento "Cabo Noval" dió realce un año más a nuestra fiestas de San Marcos, ofreciendo de lunes, fiesta local un concierto en el kiosco de la música que hizo sonar repetidamente aplausos por los diversos temas populares interpretados.

Nuestro agradecimiento a los mandos del Regimiento por la colaboración prestada con nuestro municipio y con nuestra fiesta.





LAMENTABLE PERDIDA

a Orden del Sabadiego desde sus primeros pasos, hace ya la friolera de tres décadas, contamos con personas que siempre nos brindaron su colaboración. Entre estos amigos pudimos contar con el periodista Cristino Álvarez Herrera el popular "Caius Apiccius" quien siempre nos brindó su experta pluma para prestigio de nuestra revista El Sabadiego.

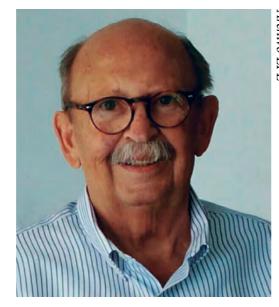
En el pasado mes de enero una complicación en la enfermedad que desde hace años le acechaba, acabó con su vida. En su recuerdo y homenaje volvemos a publicar el último artículo que nos dedicó. Descanse en paz tan gentil amigo.

ASTA EL RABO, TODO ES CERDO

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

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

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



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

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

En ello está la ilustrísima Orden del Sabadiego, que pasea su producto por toda fiesta gastronómica que se celebra en España; sus miembros desfilan con oras muchas cofradías. Están orgullosos de su producto, y hacen bien. Es un embutido diferente, a medio camino entre los "negros chorizos" de los que hablaba Quevedo en el Siglo de Oro y tantos tipos de chorizos rojos y morcillas presentes en el acervo gastronómico de tantas regiones españolas, desde los chorizos ceboleiros gallegos a la morcilla patatera extremeña o el magnífico bull de llengua catalán. Productos en origen humildes, populares, que han adquirido categoría de auténticas delicatessen.

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



ONRA AL GOCHIN DE NOREÑA

Hay un lugar en Asturias que por su santo y su seña marca un hito, que es Noreña. Y Noreña, sin incurias, al gochín honra en sus murias y en un pedestal lo llena contra todas las injurias... Y puesto que fue Condado, Condado sigue...; A saber, para yantar y comer callos de pro y de cuidado, Noreña es un estado de los de bien merecer... Condado y Estado son uno solo, y prototipo... Y Noreña quita el hipo, con canción y sin canción, mientas da vida al jamón al son que luce su tipo con el gochín, como airón... Y es como airón señorial,



que el tiempo va acrisolando, los que al gochín va honrando con la bandera condal, dándole aplauso, cantando...

Que propio es de Noreña celebrar su "Sanmartín" ... sacrificando al gochín, y admirando, al que domeña

a la postre, un buen festín... Que dicen que todo gusta del gochín: hasta el andar... ¡Y que alimenta sin par...! Y por ser su vida adusta y, de algún modo ejemplar, vive humilde, de tal modo que no exige altar ninguno. ¡Eso sí; no estar ayuno, que comer en él es todo y todo viene oportuno...! Y obeso, y sano y robusto, el gochín, acaba al fin en el ritual "Sanmartín" y, después, manjar al gusto de quien deguste el gochín, celebrando el modo adusto de su vida, en un festín... En Noreña —y no es regusto, el gochín está en un busto junto a un señor de postín.!



El cocinero de la Tv.E. 1 como se conoce a Sergio Fernández, estuvo de nuevo en Asturias al frente





Una vez mas...; Bienvenido!

Es él, el cocinero de la Primera de TVE como lo definen quienes siguen sus programas a través de televisión, o quienes conocen sus libros o sus numerosas charlas por todo el pais. Es Sergio Fernández, un personaje que derrocha ante todo humildad, sencillez y conocimientos culinarios que va desarrollando en sus numerosos programas, o en sus charlas cuando ejerce de docente. Sergio que es Caballero de Mérito de la Orden del Sabadiego, estuvo con nosotros en Noreña el año pasado grabando un interesante reportaje sobre el "milagro" del Sabadiego, su humilde historia, su recuperación, su elaboración y sus aplicaciones tanto en la cocina tradicional como en la más actual. Para la revista El Sabadiego nos dedicó estas lineas que ofrecemos a continuación.

ueridos Caballeros. Ilustres vecinos de Noreña. Tengo que confesar, que hasta hace seis u ocho años, no había probado el sabadiego y ya llevo un buen montón de años estudiando y departiendo la ciencia cocineril en que estamos inmersos. Pues aunque si había oido habĺar de él en periódicos y en prensa especializada, fue a través de un congreso internacional de Cofradías celebrado en el Algarve cuando los voluntariosos Caballeros de la Orden me "obligaron" a dar mi opión sobre el embutido que nos ocupa y que con tanto ímpetu defienden. ¡Como para decirles que nones! ¡Y vaya si lo probé! ¡Y vaya si lo volví a probar! Me quedé sorprendido con el primer bocado, su peculiaridad nada comparable a cualquier otro embutido y lo mejor de todo su historia, desde los tiempos en que debía parecerse muy poco al actual producto que con tanta exquisitez conseguisteis en Noreña. ¡Que gran descubrimiento! La lástima es que no haya llegado a los lugares donde está el eje comercial de cualquier exitoso producto, pero yo se donde está y donde lo puedo encontrar, pues como me decía una noche otro enamorado de este embutido, el genial Antonio Mingote, "estas cosas son mejores cuanto más desconocidas" y quizás tuviese razón.

Hoy vuelvo a Noreña. Una nueva sección motorizada del programa "España Directo" me lleva a recorrer caminos por toda la geografía, a recordar aquellos platos de la abuela que tenemos que mantener por encima de modas y por lo tanto hay que visitar la Noreña querida, la peculiar, la urbanisticamente coqueta y de gente hospitalaria, de "buena xente" como escuché comentar cuando probaba callos con Eva al calor de la cocina de carbón del bar La Plaza. Estoy pensando que tengo que volver...



SERGIO FERNÁNDEZ



En la fotografía, el popular cocinero Sergio, con Daniel, propietario del muy cuidado vehiculo y a la derecha Miguel e Inma, ambos del restaurante de Labra.



Tel. 985792141 • Fozana Baja s/n • Tiñana - Siero



HOMENAJE AL CERDO

l cerdo se le rinde homenaje en casi todo el mundo. Y no es para menos, por los muchos gustos que les da a la vida.

Come salvados, come patatas, como las sobras, y no se cansa de comer y engordar para alimentar a la especie humana, de manera que no hay bicho más generoso que él, pues todo lo entrega luego.

Es verdad que se le sacrifica, pero para eso patea a sus anchas en las zahúrdas o en el campo bellotero. Unos valen más y otros menos, pero todos se venden al peso, certificado en arrobas



Yo he sido muchos años su pregonero festivo, y lo sigo siendo con auténtica unción, extrema unción.

En el Burgo de Osma se celebra su matanza real y verdadera a cuchillo jamonero bien trincado, pero sin que lo sienta el animal, ya que antes le dan un tiro calmador. El virrey don Gil Martínez Soto es experto en ello ante las autoridades castellanas, y no pasa nada, nadie se irrita, sino que lo celebra con vino y pastas al gañote.

En Segovia, mi tierra, también se celebran las matanzas Y en Zamora y en Asturias y en León y en donde sea menester.

Mis amigos Juan Infante y Alicia Ríos cuentan en Valdepeñas de Jaén con el concurso del vecindario para llevar a cabo el festejo de la matanza, que en este caso

es andante, musical y teatrero, vestidos todos —niños ñoños y grandes— a la antigua usanza andaluza. Se pasea por las calles y plazas del pueblo un cerdo de trapo y se le homenajea como a un dios casero o un tótem salvífico del hambre del hombre, entre cánticos carnavalescos. Y es un gozo, no una tortura. Pues qué bien.

Pobre cerdo, sí, pero qué rico en los cielos del paladar, tras una muerte sacrificial y bullanguera, bien cocinado en los fogones de España, madre fecunda de master chefs internacionales.

¡Salve, oh cerdo guarrísimo, yo te saludo!



EN RECUERDO DEL TARANGU



a se cumplieron 20 años del fallecimiento de José Manuel Fuente Lavandera "El Tarangu" Caballero de Mérito de nuestra Orden, nacido el 30 de septiembre de 1945 en Limanes, pues se fue de este mundo prematuramente, en 1996 cuando había cumplido 50 años. Un campeón acababa de desaparecer.

Aquella figura que tantas alegrías nos dio a todos los había apartado del deporte tras consagrarse como figura del ciclismo mundial. Sus victorias en la Vuelta

Giro italiano o en la Vuelta a Suiza. Sus luchas contra su amigo Eddy Merk, contra Gimondi, contra Joaquín Agostiño o contra Miguel María Lasa, hicieron de este hombre un personaje que ocupa lugar de honor entre los ciclistas más famosos de todos los tiempos.

Su bravura y su paisanaje hicieron de él un ídolo y no solo en España, pues gozaba de merecido prestigio en Italia, donde terminó su carrera en el Bianchi cuando su equipo, el Kas, en aquel tiempo mejor equipo del mundo- le dio la espalda al hacer su presencia las famosas "pájaras" suficientemente justificadas con su posterior enfermedad.

El "Tarangu" era único. No se amilanaba ante nada ni ante nadie y lo mismo le imponían el maillot amarillo, el rosa o el verde ante los aplausos de cientos de seguidores o demostrando ante la prensa gráfica sus experiencias como hombre del campo de donde procedía, segando hierba en su Limanes natal, en la casería de sus padres limitando entre los concejos de Oviedo y Siero.

Ocupaba las primeras páginas de los periódicos, revistas y prensa especializada; las televisiones le seguían en todas sus actividades donde dejaba patente su fuerte carácter mostrando siempre un gran corazón solidario con los más diversos necesitados. José Manuel era único, al menos así lo recuerdo con amistad y perenne admiración hacia su persona.

Colloto puede presumir de ser quizás, pueblo pionero, aficionados, no soportó la extraña enfermedad que le en dar nombre a una importante calle con el nombre de José Manuel Fuente "Êl Tarangu". Oviedo también la tiene. Bien que se lo merece para mantener vivo el a España, sus victorias en las etapas montañosas del recuerdo de tan genial deportista y tan sublime paisano.





AS DIFERENCIAS GASTRONOMICAS DE LOS PUEBLOS

A nadie nos parece nada nuevo que nuestro viejo Continente es un núcleo de culturas y civilizaciones que durante milenios ha construido las distintas regiones y países que lo configuramos.

Ahondando más allá, cada uno de los colectivos o habitantes de cada nación procura distinguirse del de al lado por las diferencias idiomáticas e idiosincrasia de sus pueblos que son signos diferenciadores de sus raíces. Y si profundizamos un poco más me atrevo a decir que folklore o la gastronomía son factores también determinantes y diferenciadores de cada sociedad aludida.

Los últimos fines de semana de mayo y noviembre de 2017 tuvieron lugar el Encuentro Nacional y Congreso europeo de Cofradía se nogastronómicas (FECOES y CEUCO respectivamente) en las ciudades de Castellón y Córdoba respectivamente en las que pudimos observar estas diferencias sociales, pues las cofradías presentes se distinguían cada, no solamente por los bonitos atuendos que vestían, sino por la gastronomía histórica que representaban.

Sin en el primero se pudieron degustar arroces mediterráneos y un elenco de productos de la cocina española, en el segundo el deleite vino de la mano de productos ancestrales de los nueve países que participaron, cada uno de ellos con sus especialidades culinarias, algunas de ellas ancestrales como el licor francés llamado Floc de Gascogne o el taramás griego de carácter milenario o el "minchi-minchi" especialidad de Macao fruto de los navegantes portugueses que dejaron en esas tierras chinas hace más de quinientos años y que no se ha perdido debido al mantenimiento de las costumbres trasvasado mediante la historia oral, de padres a hijos, y que tuvimos el placer de degustar y, porque no, de imaginarnos por un momento la gastronomía de estas gentes navegantes que fueron descubriendo el mundo desconocido y que afortunadamente gracias a las Cofradías gastronómicas todavía sigue existiendo.



No es muy arriesgado decir que en los tiempos actuales donde la globalización abunda por todas partes hay que proteger estas Entidades gastronómicas que defienden estos productos o gastronomía ancestral que todavía podemos disfrutar como lo hacían nuestros antepasados.

Los próximos Encuentro Nacional y Congreso Europeo de FECOES y CEUCO, respectivamente, tendrán lugar en la histórica ciudad de Tordesillas, en medio de una de las regiones más importantes de vinos de España, los días 25-26-27 de mayo de 2018 y el de Grecia en octubre o noviembre, donde volveremos a reunirnos amigos de los diferentes pueblos con nuestras diferencias pero con nuestros productos gastronómicos que disfrutaremos en un ambiente inmejorable de amistad.



SALUDO, MINERO

En la negrura minera, come el minero su pan... Su amargo pan, a la vera del gas-grisú, que le espera con su fuego de titán...

Y en Cerredo, los mineros
—como en cualquier otra mina—
bajo una luz mortecina,
como el pan, traga los fueros
del polvo, que le fulmina...

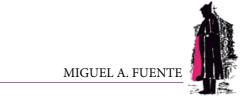
¡Compañeros, hombres duros, con la sangre en los testeros, ¡va por vosotros, mineros, compañeros en apuros... y sin ellos, compañeros ¡





Paseo Fray Ramón, 8





SE DESPIDE DA OCA DO ALBARIÑO

espués de más de treinta años haciendo amigos, que es lo que hizo el matrimonio Barreiro-Amado, Elías y Teresiña -propietarios de la marca Da Oca- echan el cierre al establecimiento de comidas que desde el mismo día que decidieron abrirlo con el nombre de Mesón del Albariño, ya se marcaron la pauta de poner su particular "C" de calidad al muy cuidado establecimiento, antes de que existiese de forma oficial tal definición, local mezcla de museo y de santuario no sólo de los amigos del príncipe de los vinos que decía Cunqueiro, sino de los amantes de la cocina gallega, de la cocina tradicional que pregonaba y recetaba la Condesa de Pardo Bazán, alejada de innovaciones y de referencias que conforman el firmamento culinario con las nuevas tendencias más bien desconocidas por estos lares. Al menos en esta santa casa.

En el Mesón Da Oca con Teresiña responsable de los fogones, su esposo Elías al frente del personal que aporta su familia en los comedores, con la inestimable ayuda de Pablo uno más del clan familiar, resulta curioso a la vez que incomodo, ver como el teléfono suena de continuo en busca de una mesa donde probar algunas de las exquisitas elaboraciones. Es imposible. Otras personas se acercan a O' Santo, 13 donde está instalado este paraíso de las cosas bien hechas, en espera de tener la suerte de encontrar donde saciar el apetito en esa casa tan bien vista y aplaudida en las redes sociales. Elías repite que allí solamente atenderán lo que ellos buenamente puedan servir en base a la capacidad de local. "Ya hay agobios suficientes en el desarrollo normal, como para andar apretados por pretender satisfacer a más de los que no caben. No sería bueno para nadie. Ni para los clientes, ni para nosotros" dice con seguridad el propietario.

Hace muchos años que los conozco, unos veinte, ya que Elías pertenecía a la Cofradía da Pedra Moura con quienes coincidimos en varios encuentros capitulares y desde entonces, cada verano, con la salud a favor y los kilos en contra, avisamos de nuestra visita con antelación suficiente para evitar sorpresas desagradables. No es ningún esfuerzo lógicamente, más bien todo lo contrario, y así, rendimos culto al mejor pulpo "a feira" que comí jamás en cualquier punto de la geografía galaica; a las insuperables croquetas, al lechazo al horno e incluso al menú rural –patatas, huevos y chorizo- que hace de cortante entre tanto marisco una semana al año.



Elias y Teresiña, que tanto monta, monta tanto, artifices del vino de la D.O. Rias Baixas " Da Oca" y del Mesón Do Albariño en O´Santo 13 de Sanxenxo

Y como Elías Barreiro te lo muestra todo con ejemplos palpables, nos enseña su bodega Da Oca adosada al mesón, sus viñedos, su jardinería, su refugio cultural, sus colecciones de ocas, de cerditos y de artilugios antiguos o curiosidades de la profesión, y por supuesto, nos da a probar los caldos, tanto los del vino como los cuidados aguardientes con garantía absoluta y embotellados en exigente y fina decoración.

La cara opuesta de todo esto que les cuento es que nos quedamos sin ello, sin el disfrute que ya saboreamos antes de poner rumbo a Galicia cada mes de agosto, cuando los bodegueros celebran su fiesta vitivinícola y cada uno muestra sus mejores caldos en Cambados, ya que para septiembre, la nombrada y renombrada familia echará el cierre definitivo a sus instalaciones. Comprendemos que la hora de jubilarse es para todos y el llegar a la treintena abundante de años en la profesión ya cansa con solo pensarlo por lo que hubo que plantearse el merecido disfrute.

Gracias Teresiña, gracias Elías, gracias a vuestra familia por todas cuantas satisfacciones nos disteis a lo largo de los últimos años. Os echaremos en falta por supuesto, pero la amistad que nos ofrecisteis la mantendremos cerca del corazón que es el lugar que reservamos para las cosas más queridas, y donde vosotros, los Barrero-Amado ocupáis un importante espacio en el mismo.



CONSMAPRIN, SL

Construcciones en madera del Principado de Asturias





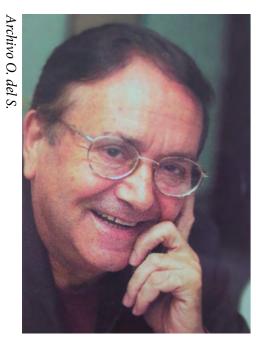
En Noreña

Polígono de la Barreda • Tel 984 100 100



BALADA DEL AUSENTE

A los emigrantes del Concejo de Noreña



abiendo sido inmigrante durante más de media vida, al final supimos con certeza que ya no éramos de ninguna parte.

Un personaje del húngaro Sándor Márai rescatado de las páginas "A la luz de los candelabros", amante de la música y del amor ensalzado de grandeza, dice, tras la caída en 1919 de la monarquía de los Habsburgo, y con ello el derrumbe de lo que él creía y encerraba su razón de ser, una expresión conmovedora:

"Mi patria era un sentimiento, y ese estremecimiento ha sido herido de muerte... Lo que juramos defender ya no existe. Había un mundo por lo que valía la pena vivir y morir. Ese mundo está muerto".

Con ser esas frases entrecortadas en una Europa que abrió el camino siniestro a Stalin, Hitler y Mussolini, arrastrando a millones de seres a la muerte, el viejo general que peleó en la guerra del 1914, escucha a su amigo y objeta con sentimiento:

"Ese mundo todavía está vivo, incluso aunque ya no exista en la realidad. Vive porque yo hice el juramento de defenderlo".

Es cierto. La existencia no es tal si no la absorbemos hasta el último aliento y la maceramos en evocaciones que el tiempo no es capaz de fragmentar. En pasado ido perdura en nosotros y con más a hínco en los expatriados.

Bien nos acordamos de aquel encuentro cruzando la península Ibérica tras haber llegado en un barco a Cádiz saliendo del puerto La Guaira en Venezuela. En el vapor venían las pertenencias que pudimos traer y entre ellas las más apreciadas: varias docenas de añejos y amados libros.

Era una mañana sobre collados azulinos de niebla. El hombre, cuyos antepasados abjuraron de su fe hebraica, nos abrió la tranquera de su colmado - blanco de cal cegadora - en presencia de un espacio varado en tiempos inmemoriales con la serenidad del que está acostumbrado a recibir peregrinos:

"Pasa, andariego".

Años hacía que no percibía la palabra andariego en mi propia heredad, al haberme convertido en ambulante sobre una ruta imperecedera en la otra orilla del mar Caribe de las mil aventuras.

El sefardí era un tumulto de recónditos recuerdos. Sus raíces primogénitas seguían guarnecidas en la Torá o Talmud, y en cierta forma estaba desolado. Entre su propio Yom Kipur y Yahvé, el dios de sus esperanzas furtivas, había considerables



crepúsculos y algún recuerdo ajado sobre las piedras ocres en la una lejana Antioquia de su nacencia.

Sobre una mesa de madera enjuagada con lejía, el buen hombre tendió paño, jarra de vino, rebanadas de pan, aceitunas, tomates, ajos en aceite y boquerones en vinagre, mientras él, en un rincón, junto a un aparador rebosante de amarillas fotografías, platos y figurillas añiles de porcelana, nos observaba.

Al partir de la hostería el ya

considerado amigo nos despidió.

Entre su propio Yom Kipur y Yahvé, el dios - Buena senda lleves. Regresar a la heredad de de sus esperanzas furtivas, había considerables nuestras raíces es una bendición del cielo protector.

Mirando desde aquella altura se divisaban las jaras, los olivos y el pino negro de las estibaciones de la sierra del Mulhacén, haciendo recordar entre la acariciadora brisa el recuerdo del rey Boabdil, el lloroso rey del vergel granadino.

El monarca nazarí, envuelto en manto de púrpura hilvanado en oro por manos de esclava cristiana, se paseaba ceñido en profunda expiación a razón de la irreparable pérdida del último reducto rifeño de la Península, mientras sus cuencas se colmaban de calina. Unos días después sería un desterrado en los callejones de Tánger en poder del Imperio Otomano.

Subiendo de las aguas del riachuelo cercano llegaban notas al compás de verdiales, peteneras, saetas y jaberas, música de cuerda ajada conservada en la memoria de un tiempo inmemorial entre aquellos surcos.

La tarde se hallaba alicaída y nosotros, sobre la loma, nos habíamos ensimismado contemplando una sinuosa luminiscencia adormeciéndose en los altozanos.

El tiempo allí nos invitaba a expresar que la supervivencia que aún gozábamos era palpable a sabiendas que la Asturias en la que germinaron nuestros afanes siempre estaría ahí esperando nuestro meditado regreso.

Ya cercanos a Pola de Gordón camino de Pajares, volvimos a recordar que la emigración es una contingencia que alguna vez se cristaliza en sainete o tragedia, y en esa puesta en escena, ella sigue siendo un drama áspero de aprender. Posee sabor a salitre y se cobija bajo noches cuajadas de aspavientos abatidos, aventuras perennemente inclinadas al socaire del propio sendero que nos fueron empujando las quimeras.

Con todo, valió la pena haber realizado ese camino de ida y regreso tachonado de evocaciones.

El escritor de estas líneas sabe bien de que reminiscencias habla.

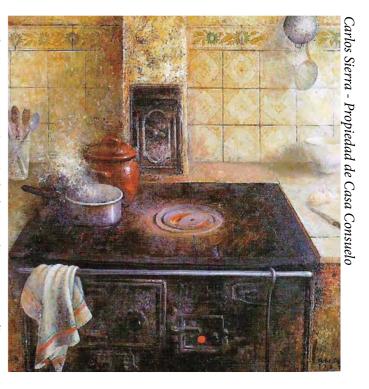


DE FOGONES EN EXTINCIÓN

s fácil recordar determinados momentos vividos que guarden relación con la gastronomía. En especial con el paladar y la panza satisfecha. Sin duda el comer es uno de los placeres necesarios que más evocan olores y sabores pasados.

Pero quizás lo que más nos duele, lo que no podemos soportar, es recordar lo bien que se comía en ese restaurante que ya no existe, en esa casa de comidas donde la cocinera con sus mágicas manos deslizaba los ingredientes por las potas y fogones con resultados nunca vistos. Cuántos buenos lugares se habrán esfumado, dejando tras de sí únicamente a unos pocos privilegiados que no cesan de recordarnos sus visitas, como si se tratasen de excursiones por parajes desaparecidos.

Seme ocurren muchos lugares de los que yano disfrutaré. Y sufro por aquellas cocinas en vías de extinción que no suelen dar muestras de su desaparición, sino lo hacen de repente y sin avisar. Siempre te cogen desprevenido, sin otorgarte una última posibilidad de acudirantes de que sus envolventes olores desaparez can de la memoria pituitaria.



A muchos se les veía venir su existencia efímera. Una vida que se marchitaría pronto porque sus platos no mostraban nada más allá de simple comida. Pero aquellos a los que recordamos de tarde en tarde deleitándonos en su sabrosa oferta, esos son los que añoramos y lloramos cuando desaparecen... como las golondrinas del balcón.



Porcofilos



¬ n la villa de Noreña se continúa es- animal totémico del pueblo: al cerdo. No nos conformamos con tener el mayor número de fabricantes de chacinas en el municipio más diminuto del Principado que escasamente cuenta con 6 km. cuadrados de extensión; el dedicar un monumento en bronce y a tamaño natural al animal que "se cura después de muerto"; el nombrar todos los años Chacinero o Chacinera Mayor del concejo y, ahora, desde hace ocho ediciones nombran Porcófilos de Honor a diferentes personas que acreditan fidelidad a tan emblemático animal, al mejor amigo del hombre que todo lo da a cambio de nada.

Pues en esta octava ocasión el jurado calificador ha considerado oportuno el conceder tan magna distinción al empresario jamonero Jose Gomez "Joselito" que recibió en el restaurante La Ferrada de Noreña de manos de su propietario Mariano González Cuesta, patrocinador de los premios, la estatuilla diseñada al efecto por el artista José Luis Fernández autor de los "Goyas", así como el blusón matancero llegado ex profeso desde Burgo de Osma remitido por la familia Martínez Soto.

La alcaldesa de Noreña, Amparo Antuña clausuró el acto, pues quiso agradecer la labor que los promotores vienen desarrollando en Noreña por la fuente de ideas que de continuo proporcionanala promoción de la Villa Condal y màs sobre la chacinería donde la mujer noreñense siempre ocupó un lugar importante.

Tras la clausura del acto se dio paso al menú matancero con sabadiegos, sopa de hígado, torreznos del alma sorianos de Moreno Saez, cebollas rellenas con exquisita moscancia, tortitos de maíz con picadillo, un cristalizado arroz con leche de la santa casa y un queso de la familia Inés Granda, de



De izquierda a derecha: Miguel A. Fuente, Luis Miguel Suárez, Luis Alberto Sánchez "Panero" y Mariano González Cuesta.

Llames de Pría, elaborado con leches de vaca, cabra y oveja, todo un descubrimiento, y un Cabrales de Teyedu del amigo Bada regado regado con vino albariño de Da Oca de bodegas Barreiro-Amado de Sanxenxo y del tinto Quixote del Pago de Casa del Blanco de Manzanares en Ciudad Real. Este homenaje al gochín se lo merece todo.



a

LOS CABALLEROS DE LA ORDEN DEL SABADIEGO

Muy democráticamente renombrados Caballeros fundaron en nuestra Villa la Orden del Sabadiego.

Noreña Villa Condal Pueblo de los chacineros Con la fama regional De los buenos "Sabadiegos".

Mollejas, chorizos, callos y la sabrosa morcilla, son los alimentos base que dan renombre a la Villa. También hay que destacar el colosal picadillo que tiene la propiedad de gran valor nutritivo. Con todos estos productos y con muy probado esmero, los están promocionando los citados Caballeros.

Hacía el interior de España se pretende dar salida por ello nos trasladamos a una Villa de Castilla.

En primer lugar, señores, este asunto sugestiona



y se consigue hermanar a Noreña y Burgo de Osma. Es población castellana, y también es chacinera y puso gran interés hermanarse con Noreña.

Se quiso hacer oficial el citado hermanamiento, y se aprobó la moción llevada al ayuntamiento. A modo de subvención contratan dos autocares para trasladar al Burgo vecinos y autoridades.

Veinticuatro de febrero que sale la expedición donde van los Caballeros a cumplir su gran misión.

Ya por último termino con los más nobles deseos, que sigáis teniendo triunfos distinguidos Caballeros, que tengáis orgullo y honra al dejarnos hermanados con el pueblo de Burgo de Osma.





Tos veíamos de Pascuas a Ramos por el día de Difuntos. Viejos conocidos de los tiempos de la escuela de Gorín, amigos inseparables en la juventud y con caminos distintos que nos separaron. Pero la amistad se mantiene por encima de todo y cuando coincidimos la alegría se refleja en ambos rostros. En el pasado noviembre volvimos a coincidir y al día siguiente de la obligada visita al camposanto comimos en Casa El Sastre como en los pretéritos tiempos, por supuesto que una abundante ración de callos que ninguno de los dos debería comer por consejos médicos, pero el encuentro merecía la pena y la satisfacción recibida también. -¡Vaya buenos que están...!

-Buf...hacía tiempo que no probaba cosa igual. Allí en Madrid los comemos con cuchillo y tenedor o con palillos como tapa y acaba uno acostumbrándose a ellos, pero son mucho más aguaos y por supuesto, ni el color coincide.

-Yo hará cinco o seis años que no los pruebo. Mi madre nos los ponía siempre por Nochebuena y estos me traen esos recuerdos de aquellos años lejanos.

-; Te acuerdas cuando rematábamos los domingos cenándolos aquí en el Sastre o en Casa La Fusa?

-¡Claro, como no me voy a acordar!. Y a continuación un par de rajes de adobu con patates frites y les botellines de sidra por pares...El cuerpo en aquellos años aguantaba mejor que ahora. ¡Digo un par de rajes! En una ocasión, Chona comió en Casa El Gocheru 17 rajes. Enedina no daba crédito a lo que veía. No daba a bastu a freir pa que Chona pa que le fiu de Julita les comiese.

-Hacíamos barbaridades. Pero éramos felices haciéndolas. Aquí bien que lo tenemos pasao con Manolo el propietario. Tenía una chispa tremenda...

-Y mala leche también...

-Que no te extrañe. Lo provocábamos mucho. Si, es



- Cambiando de tema. Teníamos que vernos más a menudo y ahora con los medios que hay, pasan los años v no sabemos unos de otros.

-Pues todos los años coincidiendo con el viernes delEcce-Homo se que se reúnen los chavales de nuestra edad...

-¿Dices chavales?

-Bueno, es para entendernos. Muchos viven fuera de Noreña como nosotros y vienen esos días a visitar a la familia, participar en la procesión, en el vermout que es lo más guapo que hay, charlas interminables con los amigos y amigas de antaño.

-Si. Ya lo había oído y no creas que no me apetez participar, pero por un motivo o por otro no me animo a viajar.Lociertoesquemebajaunpocolamoralalvercomo envejecen los demás, lo mío no lo veo...pero si lo noto.

-No te pongas trascendente...

-No hombre no...hay que ser realista ye cierto, pero a la vista está. Muchos no pueden decir lo mismo

-; Comemos otra media?

-No. Quedé bien, prefiero quedar con les ganes

Quedaron en volver a verse con más frecuencia y dar un repaso a tantos y tantos recuerdos que les rondan a ambos: que si la mili, que si los tiempos del Orfeón, los bailes del Caldo, etc.

Felicitaron por los excelentes callos a los actuales regentes de Casa El Sastre y de paso les recordaron al otro Manolo que sí era sastre y a su esposa Angelina que elaboraba unos callos magistrales.





rear el mejor museo del mundo de lo que sea tiene mucho mérito. En Asturias vive. Me refiero a lelo, que es así motejado, don Aurelio Antidio Cuesta, Sifonero Mayor de España, representante, fabricante y arreglador de sifones.

Durante muchos años se recorrió Asturias distribuvendo la cerveza "La Estrella de Gijón" de la familia Riva, compaginando su trabajo con los sifones. Hay personas que coleccionan sellos, otras recopilan cajas de cerillas y Lelo sifones. No le caben. Su colección cuenta con piezas únicas.

Y valiosísimas. Por él he sabido que los primeros sifones son del siglo XVIII, ingleses y checoslovacos, y que en España se fabricaron por primera vez en Barcelona,

en 1900, último año del siglo XIX, que en el XX nació 1901, como todo el mundo sabe. El Museo del Sifón de don Aurelio no está reunido en un sólo local. Tiene 23.000 sifones, repartidos entre Noreña, Gijún y La Pola.

El cronista de Noreña, mi amigo Miguel Ángel Fuente Calleja le ha dedicado un libro. En Noreña y El Berrón se fabrican los mejores chorizos de España, muy pequeños, salchichas regordetas que en la actualidad sólo pueden encontrarse ahí. Y de Noreña son los sabadiegos, los chorizos del sábado, que no me convencen, escrito sea de paso. Con el sabadiego me sucede lo mismo que con el botillo berciano que sólo su aspecto me provoca llamaradas de ardor. Cela se los zampaba a pares, pero Camilo tenía unas tragaderas muy sanas. Murió sin conseguir que vo probara la lamprea, esa anguila carnívora, gelatinosa y

gusta en Galicia. Los romanos pescaban lampreas en Galicia no con intención de degustarlas. Las alimentaban en pequeños estanques artificiales con condenados a muerte. Las pirañas amazónicas a su lado, almas de la caridad.

Miguel Ángel Fuente Calleja sobre Lelo y su Museo del Sifón, que algún día se reunirá en Noreña. Asistí unos meses atrás, a la inauguración de una exposición pictórica. Aperitivo perverso de la Nueva Cocina.

Las camareras que lo servían también estaban avergonzadas. Exagero, pero se ofrecían viandas como "glúteos izquierdos de loros de Papua sobre lecho de lechugas y zanahorias". Según me explicaron, los glúteos de loritos de Papua tienen que ser los izquierdos, porque el dichoso loro, al llegar al nido, lo hace rozando el glúteo derecho en las ramas, y al cabo del tiempo lo presenta tumefacto y asqueroso. Se cuenta en el libro del Museo del Lelo, que el escritor asturiano Victor Alperi asistió a un acto servido por el equipo de Ferrán Adriá. Y que le ofrecieron unos recipientes de repugnante aspecto que tanto con líquidos marrones y amarillos.

-; Qué es esto?- preguntó Alperi; el camarero tenía aprendida la lección. -Es una deconstrucción de tortilla española que llamamos "Tortilla del siglo XXI". Se prepara introduciendo en un sifón de doble cápsula una papilla ligera de patata frita y cebolla;

y en otro sifón igual, otra papillita de tortilla de huevo à la francesa. Finalmente, se aprieta la válvula de cada sifón, y ya está- . Y Alperi exclamó: "Eso no es una 🗗 deconstrucción...eso es ¡un estropiciu!". Hasta para hacer semejante tontería se precisó de sifones.

Lelo nació un 14 de abril, y se le preguntó mucho por la influencia en su vida de aquella fecha. Pero no es republicano: "Si hubiese "nacío" en Londres sería republicano teniendo allí al "Oreyones" y a Camila,

Pero hay que volver al libro de pero naciendo en España no".

El menú de su boda para enmarcar: "Entremeses de cabeza de jabalí, jamón de York, croquetes de pollu, canutillos de salchicha, volován de salmón, aceitunes rellenes y chorizu de Camtimpalos. Sopa de pixín, merluza dorada en dos salses, pollu en su jugu, tarta nupcial y licores ;Qué te paez?

Trabajó incansablemente para los demás y para él. De peon a empresario. Coleccionista de sifones, con más de 23.000 ejemplares, la mejor colección del mundo. En Checoslovaquia, Francia o Inglaterra su colección estaría abierta al público en un museo. Aquí no. Y su vida lo merece. Es saludable escribir de estas cosas que nos enseñan las virtudes del individualismo español. El de don Aurelio Antidio Cuesta, Lelo, el de Noreña.

RESEÑAS

Los capítulos que se van celebrando a lo largo del año sirven para conocimiento de las personas, favorecer lazos de amistad, intercambiar proyectos en beneficio de las diferentes cofradías y disfrutar de la agradable y alegre convivencia como es notorio en esta fotografía.

Miguel Angel de la Cofradía de Queso Manchego; Cesar y Fernando de la Cofradía de la Anchoa y la representación de Noreña, Luismi, Secundino y Juan





Nuestro Caballero Pepe Rodriguez, gran devoto de la Virgen de la Vid y de los caldos que bendice en la Ribera del Duero, participa junto a su esposa Carmen en el Capitulo que Imelda y Cía organizan cada año para ensalzar tan exquisitos vinos.

A ambos los vemos posando junto a otros amigos, entre los cuales destacamos al insigne "Angelachu", alma, voz y sentimiento de Santoña y enciclopedia viva de las anchoas.

Noreña estuvo representada en FITUR por la alcaldesa y por los concejales Pelayo Suárez y Beatriz Corzo, que posan en el stand de Principado junto al actor amigo de Noreña y Caballero de la Orden del Sabadiego Pepe Díaz y su hermano Juancho que disfrutaron recordando sus estancias en la Villa.





Fiesta de San Marcos 2017: Nuestra fiesta. Habían terminado los actos protocolarios y en La Fusta nos habían preparado un excelso menú que lógicamente tenía que comenzar con sabadiegos elaborados "ex-profeso" para los Caballeros y los muchos invitados, y preparados al horno por la mano sabía de Regina Fernández



Hace 30 años, paralelamente a la fundación de la Orden del Sabadiego, los hermanos Paradelo crearon en nuevo Panduku en Granda. Fueron nuestros primeros valedores y ahora, al celebrar nosotros el XXX aniversario, quisimos hacerles partícipes de nuestro largo recorrido con el apoyo de amigos, que como ellos nos lo hicieron muy fácil.

En la fotografía de izq. a dcha: el Caballero Pepe Naves, y los hermanos Gloria y Victor Paradelo a quienes homenajeamos en nuestra sede social entregándoles una placa como recuerdo.





Sergio Finca Quirós, músico; Maria José Roces y Teresa Cano directoras del Coro Parroquial, que recibieron el galardón "Condado de Noreña" en su XXX Edición, pues fue en el año 1988 cuando nos iniciamos con el primer acto social de la Orden del Sabadiego. Hacía 10 años que no se reconocía trabajo alguno en Noreña y la corporación local lo hizo con el médico soriano don Luis Peña Rubio.

Montse Hernández Martín, Chacinera Mayor del Condado en el pasado año. Montse, procedente de la localidad abulense de Madrigal de las Altas Torres. Con más de medio siglo en Noreña, desempeñó tu vida laboral en fábricas chacineras noreñenses y estuvo encantada de recibir tal entrañable distinción que celebró con sus hijos y nietos.

En la foto recibiendo de manos del presidente de la Orden una placa conmemorativa.





En la Sociedad Noreñense de Festejos llevan varias ediciones convocando entre los niños de Noreña, los carteles anunciadores de las fiestas del Ecce-Homo. En la edición anterior, fue la niña Lucía Espina Nieto quien resultó elegida con el dibujo coloreado que adjuntamos.

Lucía es nieta de nuestro Caballero Secundino, pero el abuelo no formaba parte de jurado, que quede bien claro ante los mal pensados.



Nuestro Caballero Nacho González y su esposa María José Fernández a través de su restaurante La Bolera de Ruente, Cantabria, han recibido la distinción "Gourmand de Michelín" que otorga la prestigiosa marca francesa.

La familia a través de su hija Leticia, han instalado un precioso gastrobar denominado La Abacería de la Sal" ubicado en la localidad cántabra de Cabezón de la Sal con poductos españoles de primerísima calidad, establecimiento que goza de un gran éxito en el poco tiempo que lleva abierto.

PRADA A TOPE: Había sido en 1993 cuando una amplia representación de la Orden visitó la entonces flamante bodega de Prada a Tope en Cacabelos, concretamente en los terrenos del Palacio de Canedo en aquel tiempo en completa ruina.

Una impecable rehabilitación y la plantación de viñedos, hizo de todo ello un paraje digno de ver. Pues 25 años después, en el pasado 19 de marzo visitamos el citado Palacio acompañados de su propietario José Luís Prada: ¡¡¡Inconmensurable!!!





En el pasado mes de junio, el recordado Armando Alvarez fue homenajeado en Oviedo, dando nombre a una plaza donde se instaló una placa reordando la figura de tan entusiasta amigo desaparecido. Fue promovido por los veteranos del equipo Club Patin Cibeles, equipo en el que Armando fue jugador y presidente consiguiendo el Campeonato de Europa. Además de los deportistas participaron representantes de algunas cofradías entre las cuales estaba nuestra Orden.

En la foto su viuda, Marisa Llavona junto al alcalde de Oviedo Wenceslao López en el transcurso del emotivo acto.

Dos noreñenses, Joaquín Roces y Tino Fombona-Caballero de nuestra Orden y Premio "Condado de Noreña", recibieron de manos del artista Iglesias Luelmo su reconocimiento de juventud de cuando jugaban al futbol en el Langreano y en el Vetusta respectivamente.

Con el Nuevo Teatro de La Felguera a rebosar Luelmo hizo extensivo el reconocimiento a un nutrido grupo de deportistas relacionados con el fútbol con su retrato de la época gloriosa.





Luis María Alonso, periodista de raza, excelente gastrónomo en el plato y en conocimientos, recibío en las pasadas fiestas de San Marcos, el Premio Periodístico "Condado de Noreña" por la labor de divulgación de la culinaria mundial. Nada se le pone por delante a la ágil pluma de Luis María y lo mismo nos relata las caracteristicas de un champán francés, que de una concreta pasta italiana, de los callos de Noreña o de los mares de Terranova.

Recibió la escultura "La Chacinera" de Iglesias Luelmo al igual que ya la poseen Tico Medina, José Carlos Capel, Lorenzo Díaz, José Manuel Vilabella, María Jesús Gil de Antuñano, Alonso Ussía o Antonio Mingote por citar sólo unos ejemplos.



Como ya queda explicado anteriormente en la página de "Tiempo de Cocidos", en esta edición el hermanamientos se realizó con el cocido maragato cuya capitalidad nadie discute que pertenece a Castrillo de los Polvazares, que pasan a formar parte de la amplia relación de pueblos peninsulares pertenecientes a la Asociación "Los Cocidos del Camino de Santiago". Con motivo del hermanamiento acudieron a Noreña el pasado 31 de octubre, Miguel Centeno, del restaurante Cuca La Vaina y el periodista Santiago Ramos que recibieron el diploma de "Mantenedores del Cocido", excusándose el alcalde de Astorga Don Arsenio García al coincidir en esa fecha con un pleno municipal.

El Caballero Secundino Espina es el responsable técnico de la sede social de la Orden del Sabadiego. Demuestra ser muy cuidadoso con nuestro patrimonio y muy seguro a la hora de valorarlo, sobre todo ciertos caldos que algún alma caritativa nos envía mas bien tarde que pronto, o para entendernos mejor, de Pascual a Ramos...

Como es conocedor de las apetencias de los mismos, les coge cierto apego y con dificultad lo suelta mas bien a su disgusto, aunque luego disfute compartiendolo con los demás Caballeros.





Nos decía el abuelo que "el trabayu no yera alimento" y por supuesto que no lo es por mucho que San Agustin asegurase que purificaba el alma.

En cambio, en la foto se ve a Luismi, a Costales y a Raimundo trabajando y sonrientes en uno de los mercados donde acudimos con nuestro "stand" porque si duda alguna están bien alimentados, explican al que no sabe lo que es el sabadiego, alternan con otros miembros y "miembras" de asociaciones y en definitiva: haciendo amigos que es de lo que se trata, pero por supuesto, bien alimentados.

HOMENAJE: Con motivo de la entrega de los galardones "Condado de Noreña", la Banda de Música quiso hacer su particular homenaje al músico Sergio Finca Quirós, ofreciendo un pequeño pero sentido concierto en el cual tomó parte el propio musico homenajeado con su tuba, lo que agrado especialmente a todos los componentes de la Banda y al publico que asistió al acto. La Banda de Música de Noreña siempre está dispuesta a colaborar con todos los acontecimientos que surgen en la Villa.





El precioso cartel de la Semana del Cocido ha sido realizado al óleo por la artista Carmen Peláez, profesora de la Escuela de Artes y Oficios de Avilés y que ha tenido la feliz idea con motivo de la presentación de las citadas jornadas, de dedicárselo y regalarselo a nuestro Caballero Mariano González Cuesta, anfitrión en el restaurante La Ferrada, que de inmediato lo colocó en el salón noble de la prestigiosa y bien decorada casa.

En la fotografía, Mariano y Carmen posando con la obra motivo del cartel y que tanto ha llamado la atención en todos los sitios donde fue enviado.



Un año más y ya suman muchos. Es el encuentro con las cofradías gallegas que cada primer domingo de agosto tiene lugar en la localidad pontevedresa de Cambados homenajeando al príncipe de los vinos, al albariño en su propia cuna.

En la fotografía, varios cofrades y la representación de Noreña llevada a cabo por Tomás Reinares y su esposa María José. Había muchos más pero no salieron en la foto como se suele decir.

ILUSTRE PREGONERO: El periodista Juan Maria Gastaca ejerció de lujoso pregonero en las pasadas fiestas de San Marcos. Estuvo fino, irónico y muy acertado en sus apreciaciones sobre Noreña, siendo muy aplaudido cuando separaba los chorizos chorizos de los chorizos-delincuentes que enen vez de irse a los mercados se van solos para Villabona.

Juan Mari ejerció de director del diario El Comercio y en la actualidad en el grupo Vocento, ejerce de tertuliano en radio y televisión. De procedencia vasca, se siente muy querido en Asturias donde tiene grandes amigos en todos los ámbitos sociales.





HOMENAJE A LA SANTINA: Los rectores del Real Sitio de Covadonga invitaron este año para la celebración de la Santina al concejo de Noreña y a las asociaciones que se quisieron sumar a tan entrañable acto. La Orden del Sabadiego con uniforme de gala estuvo presente con una ofrenda, al igual que hicieron las Amas de Casa; Cofradía de Jesús Nazareno, Banda de Gaitas, Banda de Música, etc. La fecha fue histórica pues solamente se invita a participar a un municipio cada año, así que pasarán muchas decadas hasta que Noreña vuelva a estar presente en la citada fiesta de la Patrona de Asturias.

"Covadonga es símbolo primario de los asturiano, su símbolo más rico, expresivo, entrañable, sentimental y siempre vivo" El Cronista Oficial de Noreña fue el encargado de representar a su concejo en los actos de La Santina...

Cada año Covadonga honra a un concejo asturiano. Fue el turno de la Villa de chacinera y Fuente tuvo palabras al final de la ceremonia religiosa un recuerdo paralosasturianos lejos de Asturias. De México a Bélgica, pasando por Argentina, Cuba, Madrid, o tantos otros destinos. "Nunca nos creemos tan grandones como cuando nos arrodillamos ante nuestra Virgen", afirmó el Cronista.





COPIA: Esta preciosa obra pictórica del artista Manolo Linares ha sido reproducido sin autorización alguna para la contraportada del libro anual de la Cofradía "Amigos de los Nabos" bajo el vulgar epígrafe de "Cofrades en el desfile del Gochu" lo cual consideramos grave injerencia tanto en su utilización como en el propio titulo, faltando al respeto a la propiedad del dibujo (Orden del Sabadiego) y al propio artista (Manuel Linares).

Ya no sólo se copian uniformes sinó que también se apoderan de las propiedades de otras cofradías como si no tuviesen dueño.



Nuestras
raíces
estan aqui,
nuestro
futuro
también



En Caja Rural de Asturias estamos orgullosos de nuestras raíces y nos proporcionan la fuerza necesaria para ayudarte a crecer y afrontar los retos que te propongas.

La Caja con raíces. Crecer juntos

stamos muy cerca de ti















La casa común



JUNTA GENERAL DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

WWW.JGPA.ES