



José Manuel Vilabella  
pag. 16



Luis M.º Alonso  
pag. 17



Rafael Naranco  
pag. 18



Gil Martínez Soto  
pag. 22

# El Sabadiego

Abril 2019

Revista Anual de los Caballeros de la Orden del Sabadiego N.º 14

Mejor Cofradía Española 2017



Dibujo: Alfredo Enguix



# ODONTOLOGÍA

DR. IGNACIO FERNÁNDEZ-VIGIL GARCÍA

Colegiado nº: 33000842

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 tatuajes.

## 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  
Alergias e intolerancias alimentarias  
Alimentación infanto-juvenil, durante el embarazo y lactancia  
Apoyo psicológico de los trastornos de conducta alimentaria: bulimia, anorexia...

## 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.

## PSICOLOGÍA

RAQUEL NAVA HUERGO\_ Colegiado nº: O-03020  
Terapias por Ansiedad, Depresión, Insomnio \_ Problemas de conducta \_ TOC  
Gestión de emociones \_ Técnicas y habilidades sociales \_ Stress \_ Duelo.

## PSIQUIATRÍA

DRA. AITANA MARÍA GONZÁLEZ ÁLVAREZ\_ Colegiado nº: 333310660  
Evaluación, diagnóstico, tratamiento y rehabilitación de personas con trastornos mentales, asegurando su autonomía y adaptación.

## TRAUMATOLOGÍA

DR. ROBERTO IGLESIAS COLAO\_ Colegiado nº: 333306903  
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 litiasica  
Patología oncológica prostática, vesical y renal \_ Incontinencia urinaria  
Afecciones andrológicas.



# Clínica Vigil

Más de 40 años a la vanguardia innovando para usted

WWW.CLINICAVIGIL.COM

CLÍNICA DENTAL Y ESPECIALIDADES MÉDICAS

985 74 06 89

OVIEDO  
NOREÑA  
MOREDA DE ALLER



3. Editorial
4. La Chacinería de Luelmo
5. Noreña, Villa Condal
6. Saluda del Presidente de la Junta General del Principado
7. Saluda del Presidente de la Orden del Sabinero
8. La gastronomía y cosas del Camino
9. Homenaje a nuestro Caballero Antonio Mingote
10. Banda de Música de Noreña: 75 años
11. Jornada de convivencia Cofradías Asturianas en Covadonga
12. Porcófilos
14. Hórreos en Noreña
16. Jamones y chorizos
17. La Buena Vidas
18. Palabras sobre la diáspora
19. Recuerdos familiares
22. Cultura matancera
24. Entre amigos
25. Poema: Esteban Greciet
26. Gastronomía española sigue estando en primera línea mundial
27. Anuestro amigo Aurelio Antidio
28. Curadillo: el Sabinero «Pixueto»
30. Asturias, territorio de cofradías
32. Cudillero y Candelario, Candelario y Cudillero
33. Reseñas Sabineras

# E

## ditorial



## PUÑETERA REALIDAD

Las cofradías, no sólo estamos para disfrutar de las alegrías, ni tampoco para disfrutar de una buena mesa entorno al producto más humilde que dé nombre y apellidos a cualquier cofradía, aunque en ello vaya la defensa de los productos básicos heredados en tradición, que son los que protagonizan nuestras entidades con la exaltación de los mismos, apreciando los reconocimientos que de ellos se hacen, en sus menús los profesionales hosteleros, en los domicilios particulares o ver los tratados reflejados por escritores especializados, y todavía disfrutaremos aún más, cuando las autoridades nacionales, regionales o locales reconozcan la labor desarrollada apreciando el marketing efectivo y gratuito que hacemos basándonos en la idiosincrasia de los pueblos con los productos tradicionales, pero tampoco lo entienden los empresarios que los fabrican o transforman, ni los estamentos oficiales que son conocedores del medio necesario, beneficiándose todos de la promoción gratuita que ofrecemos y que alguien definió como ideas "románticas, altruistas y de muy generosas almas gastronómicas". En esas estamos...

Fuente Calleja

**Edita:** Asociación Cultural Caballeros de la Orden del Sabinero  
Calle Libertad  
(antigua Camilo Alonso Vega), 4  
33180 Noreña - Asturias  
ordensabinero@gmail.com  
Aptdo. de Correos, 45

**Imprime:** Cultura Soluciones  
**Dirige:** Miguel A. Fuente Calleja  
mfuentecalleja@yahoo.es  
**Equipo de redacción:** Tomás Reinales,  
Eugenio Flórez y Luis Miguel Suárez.  
**Maquetación:** Lucía Fernández Marín

**Dibujo portada:** Alfredo Enguix  
**Fotografías:** Miguel A. Fuente, Alvaro Fuente, Carmen - Atellerplus y Archivo Orden del Sabinero  
**Publicidad:** Lorva.  
Servicios Integrales de Comunicación  
administración@lorva.es



Amparo Antuña  
Alcaldesa de la  
Villa de Noreña

# La Chacinera de Luelmo

Queridos vecinos, patrocinadores y amigos.

Hoy es un gran día, pues acabamos de saldar una deuda histórica con un oficio o con una profesión. Saldamos la deuda, repito, y multiplicamos nuestro agradecimiento a la Mujer Trabajadora que desde comienzos del siglo XX desempeñó en Noreña una labor encomiable y en nuestra industria chacinera, al incorporarse en las entonces incipientes fabricas artesanales de la cárnica mientras iba desapareciendo la otra industria, la zapatera que tanta fama nos dio.

Basta ojear los libros de esa época para poder apreciar ese trabajo y en las condiciones que lo hacían. No había agua corriente, había que lavar la tripa en el río, trasladar el agua hasta las fábricas y luego hacer todo el trabajo manualmente a golpe de manivela. Y pocas fueron las mujeres que se quedaban en sus casas atendiendo las obligaciones domésticas, pues robando tiempo al tiempo, desarrollaban el trabajo de la mal llamada "ama de casa" con su labor en la industria aportando una importante ayuda a la economía familiar.

Pocas familias habrá que no tuvieron a algún familiar involucrado en las fábricas que podrán ratificar cuanto os digo. Las expertas en la mezcla amasando con certeza los productos como el pimentón; el salado en su justo punto; el "curado" al humo; las ágiles atadoras de chorizos y morcillas, dándole al bramante siempre con maestría y con la misma medida para cada pieza de embutido. En nuestra casa tuvimos a mi madre como chacinera, por eso



recuerdo muy bien cuanto nos contaba de esa dura profesión y hoy me siento verdaderamente contenta y orgullosa de su trabajo y del de todas nuestras vecinas antepasadas, de la dura labor realizada en cualquier condición, cientos de mujeres que marcaron el importante hito hoy alcanzado en nuestra industria más típica.

Aunque el agradecimiento hacía ellas sea perpetuo y esta preciosa escultura marque un antes y un después manifestando esa gratitud que les debemos, viendo reflejado en la obra de Luelmo a nuestros propios familiares. De ahí el saldar una deuda con un oficio o con una profesión como os decía al principio.

Mi agradecimiento al escultor que reprodujo perfectamente nuestra petición e intención amoldándose a nuestras

disponibilidades, perpetuando la figura de esta preciosa chacinera que forma parte de la propia historia de Noreña, hoy más orgullosa que nunca de nuestra MUJER TRABAJADORA.

Termino con la poesía que nuestro gran poeta Albino Suárez nos dedicó para que figure acompañando a La Chacinera.

*"Desde lejano es Noreña  
de Asturias, a hoy en día,  
el solar rey que domeña  
la buena chacinera..."*

*¡Arte y destreza sería  
sobre la historia cimera  
lo que, en ella, por bandera,  
lleva por doquier honrosa;  
por mujer, por laboriosa  
y, además, por chacinera.*



Arsenio Fdez.-Nespral  
Dibujo: Valerín del Fresno

# Noreña, Villa Condal



*El Rebollín, Miraflores...  
de palacios tas completa,  
les tos mocines son flores  
del rosal y la verbena.  
El Ecce-Homo son fiestas  
con muestres de gran fervor,*

*de asturianismu repletos,  
d´alegría y devoción.  
Del arte del bon yantar,  
col cochín como señera,  
d´Asturies yes capital  
de tradición chacinera.*

*-Si alguna vez me perdiera  
que me vengán a buscar  
a esta tierra solariega,  
Noreña, Villa Condal.  
Tierra querida y risueña,  
La mio villa ye...Noreña*



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

# Saluda del Presidente

## A propósito del sabadiego

Asturias ha hecho de la protección de sus recursos propios una parte esencial de su idiosincrasia. Han pasado más de tres décadas desde la exitosa creación del slogan "Asturias Paraíso natural" y ese lema es hoy el paraguas que ampara, bajo múltiples desarrollos de la marca Asturias, no solo a una naturaleza privilegiada, plena de paisajes protegidos, sino también a la acreditada calidad de los productos más representativos de nuestra gastronomía.

Se dice que se puede trazar la historia de la humanidad, de un pueblo, a través de su gastronomía. La gastronomía es cultura, tradición, historia, patrimonio y, como tal, ha estado siempre ha sido considerada uno de los atributos más fuertes de la imagen de Asturias.

Gracias a unas excelentes materias primas, a la constante mejora de los procesos de producción y control de los alimentos, a una apuesta decidida por parte de las administraciones que, junto a la implicación de un buen número de colectivos de personas, actúan como una verdadera palanca para impulsar y difundir su conocimiento, y a la formación y creatividad de una sobresaliente generación de auténticos 'artistas' de la cocina, nuestra gastronomía es también fuente de salud, un indiscutible motor para el turismo, para las relaciones sociales y para el impulso de una potente industria agroalimentaria.

De esa condición activo estratégico para nuestra economía dan cuenta los datos que sitúan la cifra de negocio que genera el sector agroalimentario asturiano en más de 2.000 millones de euros. Su volumen de ventas no ha dejado de crecer en los últimos años y ya aporta el 20% del Producto Interior Bruto (PIB) regional, a través de las más de 700 empresas que mantienen 8.000 empleos.



Tradición e innovación se dan la mano en una actividad cuyas fortalezas se resumen en la buena aceptación de nuestros productos en el mercado, en la cada vez mayor diversificación de las producciones, en la presencia de empresas bien posicionadas en el contexto global y en un esfuerzo continuado para incorporar los avances tecnológicos a los procesos productivos, atendiendo las demandas de un consumidor cada día más exigente.

En este escenario, la Fiesta del Picadillo y del Sabadiego de Noreña es una buena oportunidad para comprender que cuando se habla de gastronomía no nos referimos únicamente al conjunto de alimentos o platos típicos de una localidad, sino que entraña un concepto mucho más amplio que incluye las costumbres alimentarias, las tradiciones, los procesos, las per-

sonas y los estilos de vida. En resumen, la cultura y la economía que se definen alrededor de la misma.

De ahí que sea obligado reconocer y agradecer la laboriosa tarea que desde hace más de tres décadas lleva a cabo la cofradía de la Orden del Sabadiego para la promoción de Noreña, a partir de la recuperación y puesta en valor de ese embutido que, sin su concurso, tal vez habría sido condenado al olvido.

Estas veteranas jornadas han servido de ejemplo a otras muchas fiestas de interés gastronómico que se celebran por toda la geografía asturiana, al tiempo que valen de impulso a la industria chacinera del concejo. Sus promotores forman parte de esos grupos de hombres y mujeres de nuestra tierra que tienen claro cómo revitalizar nuestra historia y cómo recuperar tradiciones, construyendo así el genuino legado que debemos conservar para los que nos sucedan.



Luis Miguel Suárez  
Presidente de la Orden del Sabadiego

# Presidente de la Orden del Sabadiego

Dicen que no es mucha la vida que le queda al papel escrito como transmisor de literatura, noticias, mensajes, pensamientos, decretos... La cordura ha sido sustituida por las nuevas tecnologías y se va imponiendo la lectura de la última novela de Isabel San Sebastian en la tablet, el conocimiento de lo que ocurre en Noreña y alrededores a través de las webs de los periódicos, los análisis del día a día de Ávila y otros a través de sus blogs, las cartas de amor y admiración enviando correos electrónicos (eso sí, bajo el auspicio de la ley de protección de datos) o la visualización de las fotos de Álvaro Fuente en el facebú, encontrándose la concreción de toda esta vorágine en el alienante wasap, verdadera droga dura de la ¿comunicación? humana actual.

De este maremágnum, seguro que trascendencias positivas podemos sonsacar, pero tal es el caos, que la misma administración pública, rayando el paroxismo, ya no permite la relación entre sus entes y los seres vivos asociados si no es de manera "telemática", es decir, lo que se viene llamando "por interné". Toda una vida creyendo que escribiendo con buena letra y leyendo con soltura y correcta dicción se llegaba a poder encon-

trarse apañao en la sociedad, para topetarse y a estas alturas de la película, con este caprichoso panorama donde aquellos que están al servicio de que "las cosas" funcionen las enrevesan de tal manera que dan ganas de coger la capa y ponerse el mundo por montera.

Uno se pregunta cómo se puede arreglar en el día a día uno de los 200.000 asturianos que vive en zonas donde no hay esto del "interné" o cualquiera que por sus posibilidades económicas, su edad, sus conocimientos o por qué le da la real gana no tiene un ordenador o sucedáneo en su casa aunque viva en la calle Uría o similares, que puedo asegurar que al menos son otros tantos miles. Complicado nos lo ponen.

Pues bien, a pesar de las dificultades, aquí está otro año más la revista de la Orden, de las de leer en papel y disfrutar de hoja en hoja, impulsada por Miguel Angel, pretendiendo ser una crónica de lo acontecido durante el año, un compendio de sabor y saber chacinero, un valor publicitario de la cultura y gastronomía local, en definitiva, una transmisora de Noreña allá donde vayamos y para todo aquel que tenga a bien pararse en ella un tiempo. Y también, en su justa medida, esta revista es una reivindicación de la Orden del Sabadiego y de las buenas costumbres, quienes están muy por encima de este mundo telemático "a la trágala".



Agradecer a todos aquellos que desde las instituciones, desde las empresas o negocios o desde la particularidad nos ayudan en lo posible para conseguir nuestros fines.

*Felices Fiestas de San Marcos y buen año.*



**Serin Car 92 S.L.**  
**MATADERO CENTRAL DE ASTURIAS**

Avd. de Oviedo 32. de Oviedo 32  
Cp.33180 Noreña  
Teléfono :985 744 512  
Mail: [administracion@mataderocentraldeasturias.es](mailto:administracion@mataderocentraldeasturias.es)



Ricardo Junquera

# La gastronomía y cosas del Camino

Hace no mucho decíamos en este mismo foro que una de las virtudes del Camino de Santiago radica en el conocimiento de las culturas gastronómicas de los lugares por los que se camina, que como dicen los evangelios, en cualquier ciudad donde entréis y os reciban, comer lo que os sirvan; que tampoco va a ser cosa de que el peregrino ande metido en viglias.

Lo cierto es que no siempre uno da con lo mejor de cada lugar o come lo que cree le están sirviendo, que no todo van a ser las sopas de ajo de Don José María el párroco de San Juan de Ortega, en Burgos, gran hospitalero y mejor persona, a quien uno recuerda recibiendo el Premio Príncipe de Asturias de la Concordia en representación del Camino de Santiago, allá por el año 2004.

Y así uno también recuerda, por ejemplo, aquella etapa del camino francés en la que coincidimos con aquel argentino algo quebrado de color y de juicio, pero eso sí, perfecto conocedor de todas las cosas del mundo y de otras muchas más, quien juró y perjuró en el paso por el Burgo Ranero, en León, que jamás probaría las ancas de aquel animal cuyo continuo croar acompaña al peregrino en aquellos parajes. Lo cierto es que después, en la comida, nos apañamos para meterle entre pecho y espalda una estupenda ración de ancas de rana en la creencia de que estaba comiendo alitas de pollo, supuesta especialidad de aquella casa. Una vez le descubrimos la auténtica esencia de aquel manjar, saltó por encima de la mesa para dirigirse por vía de urgencia al inodoro más próximo. La próxima vez que topamos con aquel personaje fue ya cerca de Santiago, cuando explicaba a un grupo de peregrinos las cualidades humanas de los nacidos bajo el signo de Sagitario. Cuando nos vio echó a correr.

O el albergue privado de Arzúa, ya en Lugo, donde coincidi-



mos con un cordobés simpático. Regentaba el albergue una hostelera cuyas cualidades como guisandera eran inversamente proporcionales a sus modales de acémila. Allá que cenamos todos una "ensalada ultreia" (ultreia=buen camino), digna de la mesa de un paria en tiempos de penuria. Lo cierto es que aquella ensalada nos ayudó a aligerar con generosidad nuestros pesos corporales durante la noche. A la mañana siguiente, bajo el dintel del hostel, el cordobés expelió una magnífica, profunda y sonorísima ventosidad a la que contestó la mesonera con un "Marrano, voy a dar parte a la guardia civil", a lo cual replicó el cordobés ya desde la calle: "Señora, parte no, déselo entero."

O aquella etapa del camino primitivo, por la zona de Tineo, en la que coincidimos con aquel alemán dicharachero en un idioma entre italiano y español. Aquel hombre, mien-

tras caminábamos, sacó un bocadillo de su mochila con tal mala fortuna que, una vez descapuchada la vianda de su correspondiente albal, le vino un estornudo y su dentadura salió volando para aterrizar, literalmente, sobre la boñiga de una vaca. El pobre hombre guardó el bocadillo en la mochila, la dentadura en el bolsillo, y no volvió a decir palabra, ni en alemán ni en italiano ni en español, hasta que lo perdimos de vista al llegar al pueblo más próximo, en el que puso el intermitente en el primer bar que topó.

Cosas del camino.

Por cierto, hace bien pocos días al que esto suscribe y al grupo de amigos con el que estaba haciendo el Camino portugués de la costa, nos echaron después de cenar de una tasca en Baiona, Pontevedra, por ponernos a cantar, puede que con poco acierto en el tono, "Fuiste al Carmín de La Pola"; quizás si hubiésemos cantado algo de Noreña...



Homenaje a nuestro Caballero Don Antonio Mingote



## 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





# B

## anda de Música de Noreña: 75 años



Ya pasaron 75 años desde que el escritor y Cronista Oficial de Siero, don Fausto Vigil "Ego" solicitó a través de un artículo en prensa un "homenaje a la Banda de Música de Noreña por ser la más antigua de Asturias, y por la constancia y el tesón que suponía el sostenimiento de una agrupación musical tanto en tiempos favorables como en épocas de aguda crisis económica". Don Fausto se basaba en que en los libros parroquiales de Siero y en unas cuentas correspondientes a la fiesta del Corpus de 1815, que anotaban un cargo de "24 reales a los músicos de Noreña" que asistieron a la procesión y "14 reales de refresco a la tropa" que también asistió.

Entendía el Sr. Vigil que esa constancia y es tesón en sostener y fomentar siglo tras siglo la cultura musical de un pueblo, la afición a la música, esa "ciencia de armonía medida" como la llamó San Isidoro, era acreedora de un homenaje, y en el mismo, proponía que la Banda más veterana de Asturias compartiese escenario con la Banda más joven de la región que era la de Oviedo y que acababa de irrumpir con actuaciones en la capital con buenos augurios.

La Banda en aquel tiempo, antes de ser municipal y formada mayoritariamente por zapateros, organizaba con los propios músicos los domingos y festivos una fiestas campestres en "Les Campes" de La Campa-

nica noreñense, vendiendo vino que transportaban en pellejos, así como otras bebidas, para subsistir a sus necesidades de adquisición y sostenimiento de material instrumental.

Han pasado los años, nuestra Banda continua fructífera en la labor de la educación musical y satisfacción que nos producen sus conciertos, y a su vez, parece ser que continúa con los mismos problemas pecuniarios de aquella época que citamos, y de seguir así, tendrá que montarse nuevamente sus propias fiestas recaudatorias de subsistencia en los tiempos que vivimos, a tenor de lo que nos dijo en la pasada fiesta de Sta. Cecilia la presidenta del colectivo, la señora Maribel Reyes.



# L

## Jornada de convivencia Cofradías Asturianas en Covadonga

Auspiciada por la Federación Asturiana de Cofradías Enogastrónomicas " FECOASTUR" se celebró en Covadonga el 17 de noviembre de 2018 la " 1ª Jornada de Convivencia de las cofradías asturianas ", con motivo del triple centenario que el santo lugar celebra este año y al que ha acudido más de un centenar de cofrades de las cofradías federadas desplazados en autobuses con salidas desde Cangas del Narcea y Avilés que fueron recogiendo a los viajeros por los distintos puntos de la región, para reunirse la comitiva a las 11,30 horas en el emplazamiento donde la historia marca como el lugar del inicio del Reino de Asturias y asistir luego a la celebración de la Santa Misa en la Basílica cooficiada por el Abad del Real Sitio, Adolfo Mariño, y el párroco

de Santa María de Piedras Blancas y Arcipreste de Avilés, Vicente Pañeda, que contó con el acompañamiento de la Escolanía de Covadonga, que puso el colofón cantando el himno de Covadonga acompañada por todos los asistentes a la celebración. Finalizada esta y en desfile cívico se acudió a la Santa Cueva, acompañados por el Abad, en cuyo recinto tuvo lugar un emotivo acto de entrega de diversas ofrendas a la Santina por parte de "Fecoastur" y de las diversas cofradías participantes de sus respectivos productos representativos.

Seguidamente los participantes en el encuentro se desplazaron a Cangas de Onís donde tuvo lugar la comida de hermandad, concluyendo así una estupenda jornada de convivencia cofradística.

Bar  
**LA PLAZA**  
ESPECIALIDAD EN CALLOS Y COMIDA CASERA

C/ Ramona Rodríguez Bustelo, 9 33180 NOREÑA  
Telf. 985 740 044 Asturias

**Carpe Diem**  
pastelería

Calle Acevedo y Pola, 14  
Noreña  
984 05 86 69

# Porcófilos

Guillermo G. Pola  
Miembro del Jurado



Se dice que el que tiene un amigo tiene un tesoro y sin duda que es una gran verdad, pero no debemos olvidar que también conlleva una responsabilidad, que es que debemos estar siempre dispuestos a colaborar con ellos en aquellas cosas en las que podamos aportar algún valor positivo.

Y digo esto porque mi buen amigo Miguel Angel Fuente me ha pedido que escriba unas letras sobre la historia de los Porcófilos. Esto demuestra una confianza desmesurada hacia mí, porque aunque como miembro del jurado, por supuesto que conozco los entresijos e historia de su funcionamiento, pero no estoy demasiado seguro de tener la habilidad necesaria para saber plasmar en unas líneas con la suficiente calidad literaria todo el

proceso desde su fundación hasta nuestros días.

Pero en fin, allá voy. En el año 2.011 el conocido hostelero noreñense y dueño de los famosos establecimientos La Cuadra y La Tená de Alfredo, organizó unas jornadas de la matanza que bautizó como "Los Porcófagos" y congregaron a una gran parte de los chacineros y amantes del cerdo nombrando "Matanceros" 2.011 al prestigioso empresario de El Burgo de Osma, Gil Martínez y a Jose Manuel Vilabella, conocido crítico gastronómico. En la edición del año 2.012 se le concedió tal distinción al Matancero de Guijuelo y a Miguel Angel Fuente que a continuación de estos actos accedió al cargo de Mantenedor del evento que pasó desde ese momento a denominarse "Porcófilos".

Fácil es entender que lo único que mueve éste evento es potenciar las excelencias de tan maravilloso animal y premiar a todas aquellas celebridades que al margen de sus méritos profesionales o sociales manifiestan su devoción hacia los productos derivados del cerdo.

Como se puede suponer el éxito de la realización de este premio no sería posible sólo con la dedicación de Miguel Angel y el jurado, si no que a través de un sinfín de gestiones, se logre reunir a un número de empresarios que aportando sus productos y colaborando en la infraestructura y montaje en el día de la entrega de los premios, hagan posible que se convierta en un acto de solidaridad con los gorrinos y una gran fiesta gastronómica para todos los asistentes.

Lógicamente el jurado elige a los candidatos de forma unánime después de haberse reunido, normalmente en más de una ocasión, teniendo actualmente la intención de aumentar el número de componentes del mismo y de potenciar la presencia femenina en todo lo concerniente al evento.

Figura indispensable para la materialización de la entrega de los premios es sin duda alguna la de Mariano González, patrocinador y propietario del restaurante La Ferrada, que generosamente pone a disposición de la organización su local para el día de la entrega, complementándola con una suculenta comida confeccionada en los fogones del mismo, donde su hijo Mariano organiza todo el proceso para que a las mesas nos lleguen todas las viandas porcinas en perfecto estado de cocción y presentación.

No podemos ni queremos olvidarnos de la generosidad y colaboración de las numerosas firmas que también hacen posible, con sus aportaciones, el éxito de ese día. Esperando no olvidarme de ninguna, aquí aprovecho para citarlas: Pagos de Casa Blan-

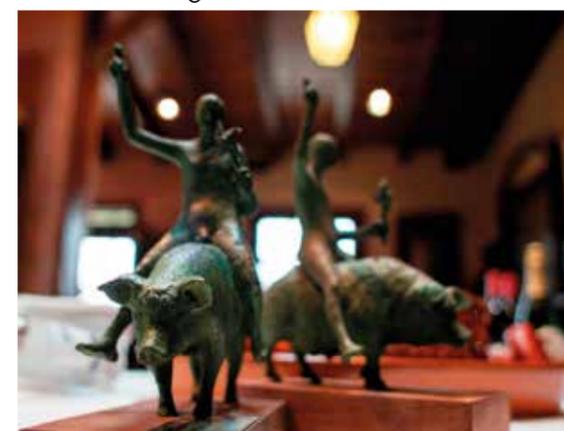
co "Quixote", Quesos Pepe Bada, Aguardientes "Molín del Nora", Quesos Tres Leches de Pría, de Llanes, Hotel Cristina, Sifones "La Cotorra", Torreznos Moreno Sáez, Aguas de Borines, Cárnicas La Nave y Hotel Virrey Palafox.

A parte de los primeros premiados en los años 2.011 y 2.012, han sido agraciados con el galardón de Porcófilos personas de tan conocida fama como: Pepe el del "Tizón", Ignacio Gracia Noriega, escritor y periodista, Ramón Sánchez Ocaña, periodista y escritor, Carlos Maribona, crítico gastronómico, Alfonso Usía, periodista, Joselito, empresario y propietario de la prestigiosa firma del mismo nombre, el Padre Ángel, sacerdote, Oscar Campillo, director del diario Marca y el mesonero segoviano Jose María Ruiz Benito, entre otros.

En la entrega de premios se

coloca un blusón matancero a los galardonados y se les entrega el preciado trofeo, obra del escultor ovetense Jose Luis González, autor de la escultura que se entrega en los premios Goya.

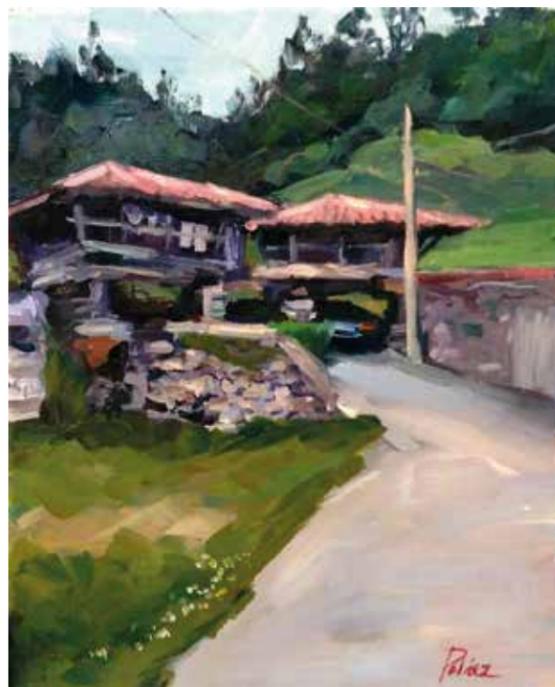
En ésta edición del 2.019 el jurado, compuesto por Miguel Angel Fuente, Mariano González, Mariano González jr., Jose Manuel Vilabella, Santiago González Alverú, Miguel Cuesta, Antonio Virgili y Guillermo Pola, ha decidido que son merecidamente premiados, el conocido periodista deportivo, Jose María García y el prestigioso traumatólogo Alejandro Braña Vigil, Porcófilos 2.019.



[whisky@elmolindelnora.com](mailto:whisky@elmolindelnora.com)

# Hórreos en Noreña

"Airoso, grácil y libre en la quintana está el hórreo", escribía el ilustre cronista Constantino Cabal en su diccionario folklórico de Asturias, donde asegura, coincidiendo con Jovellanos, que ya los encontraron aquí los romanos: *Damus ipsa villa cum terras, casas, oreos...* dando



M.A.  
Dibujo Carmen Peláez



tipísimo a la quintana e indicando cierto poderío al propietario del mismo respecto a los demás vecinos que carecían de esta edificación singular, donde se protegían con buena ventilación, cosechas de manzanas, de patatas, samartinos, aperos y otros utensilios de la casería, edificación siempre cercana a las viviendas y a veces compartida por más de un propietario, división hecha por los testamentos y su diversificación de herederos.

En Noreña contamos con una veintena de estos "sonetos de madera" como los definía Alejandro Casona, algunos muy abandonados, con sus cuatro pegollos que son los normales, aunque lo ilógico que también existe, lo encontramos en los restos de uno que solamente conserva el basamento, ubicado en la calle del Padre Cadete y que cuenta con cinco apoyos, pues dispone de un pegollu en el centro, equidistante de los cuatro restantes, colocado ante el fallo de la viga central. Otro caso curioso lo encontramos en el cruce de las calles del Alcalde Matamoro y del guerrillero Fombella, bien conservado, hórreo que había pertenecido a "Cuba", emi-

grante retornado de la isla caribeña y que fue retratado arando la tierra junto con su pareja de bueyes, por el pintor gijonés Ventura Alvarez Sala.

Son más abundantes las paneras de seis u ocho pegollos, algunas fechadas en el siglo XVII, con los signos tallados junto a "la flor del agua", en la cureña ensamblada orientada al norte, según pudimos comprobar en la situada en la calle Las Cabañas, cercana a la capilla de La Soledad donde se venera la figura del Ecce-Homo y donde se lee lo siguiente:

*ESTA PANERA*

*LAICO JUAN GARCIA A GUSTOI*

*PLACER DE MAN*

*UEL DEL CUETO*

*ANO DE 1790*

Asegura mi amigo Gracia Noriega, hablando de los hórreos de Tereñes, de cuyo artículo me surgió la idea para contarles esto sobre los de Noreña, que la época donde más proliferaron estas

construcciones, está comprendida en los siglos XVII y XVIII, años a las que corresponden las que aún se conservan en el condado noreñés, aunque también las hay más recientes. Se conserva en perfecto estado, la panera situada junto al palacio de Miraflores que ya existía en tiempos de La Mariscalá. Un poco más abajo en el lugar llamado de La Campanica, también hay otra decorada con colores que... ¡válgame Dios! y que nos recuerda las dibujadas por el recordado Alfonso Iglesias en sus chistes de indianos, siempre con los "haigas" aparcados por debajo. Pero en este concejo, donde más abundan estas edificaciones, es en el barrio de La Reguera, que es la zona más rural de la Noreña urbana, algunas ya irrecuperables, otras repito, bien conservadas y concretamente uno de los hórreos, el perteneciente a la familia Soto, con trazas de proceder del occidente asturiano, al igual que sus propietarios ya que tiene techo de pizarras.



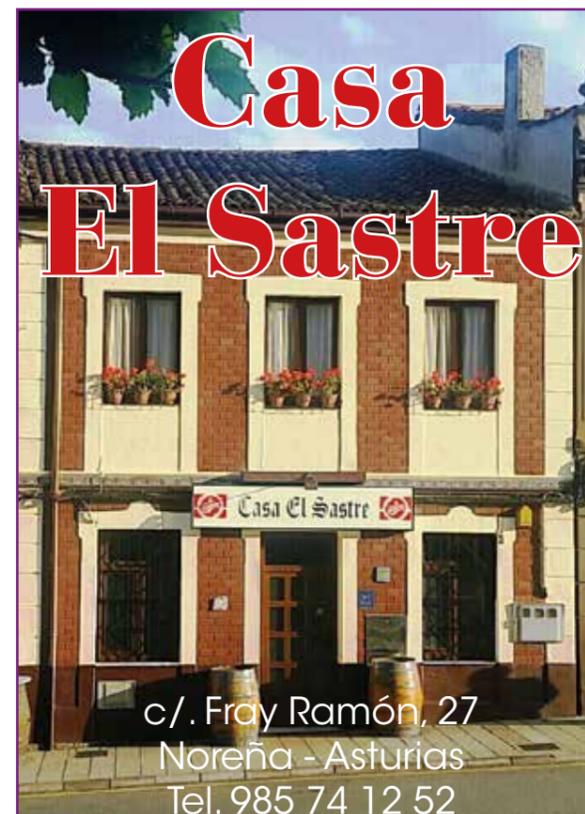
**Parrilla - Sidrería**

Plaza Eulalia del Busto  
Noreña

**Publicidad en  
este espacio**

**LORVA**

**686974227**



c/. Fray Ramón, 27  
Noreña - Asturias  
Tel. 985 74 12 52



**LA FERRADA**  
RESTAURANTE

*Disponemos de una barra y terraza al aire libre con parrilla, además de otra terraza acristalada, y de varios comedores con distintos ambientes, uno de los cuales para eventos con capacidad para 60 personas*

Carretera de la belga, s/n 33180 Noreña  
Teléfono: 985 743752  
[info@restaurantelaFerrada.com](mailto:info@restaurantelaFerrada.com)  
[www.restaurantelaFerrada.com](http://www.restaurantelaFerrada.com)

# Jamones y chorizos



Para los gallegos el cerdo es un animal totémico. El cerdo nos proporciona, desde tiempo inmemorial, proteínas e influencias, nos alimenta y nos ayuda a manejarnos en el difícil laberinto de la vida cotidiana. En el recetario de la cocina galaica no existe el jamón pero sí el lacón, casi siempre en compañía del grelo, nuestra verdura más estimada. El jamón servía para pagar diezmos y primicias, inclinar voluntades, sellar pactos, devolver favores. Hasta el jamón no hay delito; la pata trasera del cerdo es la frontera de la ética, la raya roja de lo permitido. Más allá del jamón empieza la corruptela, la mordida, el soborno, el pelotazo, el atroz mundo que vivimos. Ya lo dijo, en su tango magistral, en Cambalache, el divino Discepolo: "Hoy resulta que es lo mismo ser derecho que traidor, ignorante, sabio, chorro, generoso, estafador". Si el jamón ha sido reba-

sado como frontera, el chorizo se ha convertido en venablo. Siempre este derivado del cerdo se movió en un terreno ambiguo: 'Llévelos, señorito que son de confianza', se decía en plazas y mercados. Si el jamón era el eufemismo de la bondad, el chorizo debía demostrar su honradez y ser de confianza. En el chorizo la cara no es el espejo del alma. Necesita, para circular por la gastronomía con desenvoltura, un avalista, un fiador, alguien que ponga por él la mano en el fuego. Uno, que es un enamorado de la tortilla española, la prefiere, sobre todo, con chorizo. Entonces la enseña nacional, la bandera coquinaria, se hace mestiza y se ensucia, pierde su inocencia primigenia y adquiere las más altas cotas del sabor y se convierte, por singular encantamiento, en un plato succulento, en primo lejano de la fabada, en cuñado del cocidito madrileño.

José Manuel Vilabella  
Premio Periodístico  
"CONDADO DE NOREÑA"



En los tiempos de excepción que vivimos ingresan en prisión los que han metido la mano en el patrimonio común, los reyes del trinquete, y como hay gente para todo, algunos gustan despedirlos con improperios; son las voces de fondo que les acompañan a la deshonra, el coro del descredito, la metáfora del sentir popular: ¡Chorizo, chorizo, chorizo!, grita la ciudadanía indignada. Nadie grita: ¡Jamón, que eres un jamón! La pata trasera del cerdo jamás fue insulto volandero. Por el jamón se tiene y se ha tenido un respeto reverencial. Antaño, cuando vivíamos el boom de la burbuja inmobiliaria y se practicaba en España el piropo callejero, los albañiles desde el andamio gritaban cuando pasaba una rubia: ¡Chata, estás jamón!, pero hogaño esta agresión verbal a la mujer ha pasado a mejor vida y está considerado como un desaire. El piropo, si vuelve algún día, que lo dudo, tendrá otros componentes. ¡Señora, tiene usía aire de magistrada! ¡Pisa morena, pisa con garbo de abogada del Estado!, gritarán los paletas del futuro cuando otean desde el andamio una señora que porta con donaire un traje de chaqueta y lleva en la diestra una cartera de documentos. Cuando un hombre es acusado de machismo deja de ser un caballero y se convierte en un patán. No obstante el arriba firmante, que es un antiguo, piropo, en los banquetes, a la señora que tiene a su lado y si se tercía le dice, le bisbisea: 'Señora, me permite decirle que es usted bellísima', e inicia un filtrado que, como todos los juegos de salón, está condenado al fracaso.

Chorizos y jamones forman parte del mundo del tango: "Si uno vive en la impostura y otro roba en su ambición, da lo mismo que sea cura, colchonero, Rey de bastos, caradura o polizón. ¡Qué falta de respeto, qué atropello a la razón!".

# La Buena Vida

Publicado en La Nueva España

El chorizo es por tradición la salchicha española. Incluye muchas variaciones, tantas como los lugares donde se produce. Por lo general se elabora con carne de cerdo de vacuno y se condimenta con mucho pimentón. A veces con excesivo ajo. Cuando seca la piel se arruga y su sabor se vuelve más fuerte.

Compite con otros embutidos curados y frescos del mundo, los salamis, las butifarras y los distintos salchichones, casi todos ellos de mayor calibre, con la excepción de la chistorra y un par de variedades más catalanas e italianas.

"De Cantimpalos no hay chorizos malos". El dicho consolida la fama de este pueblo segoviano famoso por la bondad de sus embutidos. Pero chorizos, y no es necesario reparar en otro tipo de acepciones, lo hay en cualquier rincón del país. Salmantinos, gallegos, jabugueños, asturianos, riojanos, etcétera. Y todos se prestan a ser consumidos de la manera más sencilla, una rodaja y un pedazo de pan, los más curados; fritos si la carne es más fresca, o en los potajes y los guisos tradicionales. Forman parte de esa trinidad que acompaña la fabada, junto con la morcilla y el tocino. En Noreña, la villa chacenera por excelencia, el popular sabadiego, de color más oscuro por la sangre, encierra la fusión del chorizo con la morcilla. De fuerte sabor, se come frito o a la parrilla, acompañado por patatas fritas. Pídanlo, por ejemplo, en Casa El Sastre. Una orden gastronómica, la que lleva su nombre con or-

gullo, ha hecho un gran esfuerzo por recuperarlo y prestigiarlo. Suyo ha sido el éxito. Si hay un bocado que reclame el vino como compañía es el chorizo: "...Y un chorizo que provoque a que con el vino a lo que hagan todos la razón...", escribió Francisco de Rojas. No la reclama, a mi juicio, la sidra que sólo hace que aportar acidez innecesaria al embutido, aunque como saben existen una abominable receta que los une en matrimonio.

El pimentón es posterior a la existencia del chorizo, que en origen se comió negro o blanco.

Nadie hasta ahora ha respondido con exactitud a la pregunta de cuándo se incorporó, aunque es posible que pertenezca a la tendencia generalizada de adobar todas las carnes y pescados con pimentones y ajo, en los años posteriores al Siglo de Oro.

El chorizo español compite bien en los mercados exteriores. Es conocido y desconocido al mismo tiempo por los cocineros que lo utilizan ingenuamente para condimentar una paella. La paella no lleva chorizo pero si preguntan fuera a alguien que no tenga un conocimiento de España más allá de cualquier tópico dirá que la paella, el chorizo y la sangría completan la indiscutible trilogía gastronómica de este país. Por eso seguramente se avienen al disparate de juntarlos en una mesa. Francia, Reino Unido y Alemania son tres destinos de exportación que el Consorcio del Chorizo Espa-

Luis M. Alonso  
Premio Nacional de Periodismo  
«Condado de Noreña 2017»



ñol califica de estratégicos. Esta asociación que agrupa dos decenas de empresas cárnicas tienen en su cartera a 52 países consumidores.

En 2017, etiquetó más de 1,6 millones de kilos.

Si como recuerda la vieja sentencia "la carne de cochino pide vino", para acompañar un vaso también tenemos el popular salchichón, que se elabora con jamón, tocino y pimienta en grano. Muy prensado y curado, se come crudo, a veces más seco de lo debido. En Francia existe una gran variedad en los mercados y a todos los precios, que los productores venden utilizando como reclamo distintos ingredientes además del cerdo. Salchichón de setas, de pato, tralará, tralará, los mejores son siempre los naturales. Otras versiones catalanas adelgazadas del salchichón de Vic, son el fuet y el espetec, tan finos como las chistorras. En el caso del espetec, pura anorexia.



Rafael del Naranco  
Periodista

## Palabras sobre la diáspora



Francisco de Borja Márquez y  
de Llano-Ponte  
Fundador de los Periódicos  
El Fielato y El Nora

## Recuerdos familiares

En América del Sur, cuando flamea la brisa, la memoria sabe que cada cien años surgen señales vigorosas en las piedras de Machu Pichu, entre las olas rompientes de Arica o los llanos húmedos del río Arauca en que se levanta Venezuela.

A Caracas, uno la persigue de manera querendona. Como metrópoli es deslustrada, poco agraciada, violenta, escabrosa, y únicamente su gentilicio complaciente, amable, con un deje hablado sutil, atrae al andariego recomfortándole con la capital desencajada.

La capital, para los miles de asturianos que han vivido en ella y hoy se alejan desolados sobre la misma ruta en que llegaron, van recubierta de pesadumbre tras un sueño que murió igual a los vencidos en los versos de Luís de Oteyza

En estos días ennegrecidos volvimos a escuchar palabras en bable, esa manera de "falar" que tenemos los asturianos y que sin ser un idioma administrativo, ni alcanzar la grandeza de una lengua latina, nos ha servido, durante siglos, para unificar nuestra esencia como pueblo y crear en nosotros una identidad legítima.

En los últimos años esa geodesia ha sido el recuerdo que nos ha seguido atando ineludiblemente con un sentimiento nacido hace más de medio siglo en un pliegue de nuestro mar Cantábrico, y cuya salitre envuelta en espuma ha forjado al mortal encarnecido que transita a nuestro lado. Asturias en nosotros es una vivencia donde uno pone el apego y ella un vaho nostálgico.

Cada destierro es una quebradura, un ahogo que los años no ayudan a amainar y nos va acercando a esas emociones que hablan de cántaros colmados de

leche cuajada, y nos empujan sobre un mascarón de proa preparándonos a surcar el piélagos de la esperanza hacia los canalillos de nuestra nacimiento.

De la emigración asturiana se han escrito infinitos párrafos con largos borrones extenuados. Abandonamos Caracas obligados tras más de media vida en ella, y no podemos dejar de pensar en los miles de criollos que se han ido huyendo solamente con lo puesto a otras naciones, empujados por las acongojadas tragedias de la política actual y que en ningún instante han considerado que la partida sea para siempre.

Saben que la tierra idolatrada va con ellos y son renuentes al completo olvido, mientras idealizan que siempre habrá una candelilla encendida recordándoles volver. Y eso procurarán hacer en el instante que amainen las aguas turbulentas en esas orillas caribeñas.

Los ruiseñores mueren a despecho de su canto nostálgico. Entre el ave y el inmigrante hay un arroyo de silencios, palabras heridas, arrebatos y amapolas mustias.

Es el tintineo del alma cuando unos ojos cubiertos de vaho escudriñan el horizonte buscando los sueños deseados, y solamente siguen hallando piélagos interminables.

Los desplazados saben que un tramo de tierra no es igual a otro; cada lugar posee sus características; no sólo a recuento que un poblado, bosque de araguaney, río o un acantilado, sino por seguir ansiando el terruño que forma la heredad deseada.

Y así, sobre la actual malaventura de la diáspora venezolana, vivenciamos el deseo de sembrar en ella alientos y gorjeos esperanzados.

Allá a finales del siglo XIX y comienzos de XX, mis familiares de la rama militar construyeron un pequeño Palacio en Noreña, que hoy está destinado a una residencia geriátrica. Hace unas fechas, de la que pasaba por la capital del condado veo en una cristalera mi apellido, lo cual me hizo retrotraerme a mis años de niñez. El Palacio de Los Llano-Ponte ahora es una lujosa instalación destinada a los ancianos. Bueno, ya uno entrado en años puede ser un buen destino futuro. ¿Quién sabe?

Pero este palacio me hizo recordar en mis años de niñez, de otro también visitado por nosotros en Argüelles (Siero). En aquel entonces propiedad de tío segundo Carlos Argüelles Meres, quien a su vez era tío carnal del conocido escritor Luis Arias Argüelles-Meres. Pues de

Argüelles íbamos a Noreña en aquel SEAT 1400 B de mi padre. Ya llovió y los tiempos hacen complicado a los descendientes de muchas familias puedan mantener sus antiguas posesiones. Así, en Avilés el Palacio de mis tíos los Marqueses de Ferrera hoy es un Hotel Palacio de Ferrera. Y la inmensa finca donde yo andaba y jugaba a mis ocho años, hoy es el conocido Parque de Ferrera.

También en Avilés el Palacio de los Llano-Ponte, donde nació mi madre, y ahora creo que están haciendo un complejo hostelero y antes fue el cine Marta y María.

En Soto del Barco el Palacio de La Magdalena es hoy un magnífico hotel, en su día propiedad de mi bisabuelo. Me hizo gracia un día que nos fuimos a hospedar allí y al pedirme mi documento de

identidad la recepcionista del hotel quedó algo sorprendida por mi segundo apellido. ¿Tiene usted algo que ver con los iniciales dueños del Palacio? Pues sí, era del abuelo de mi madre, es decir, mi bisabuelo.

Y quiso la coincidencia palaciega que mis padres también tuvieran propiedades cercanas en Noreña y Argüelles. Son cosas familiares que a uno lo llevan a sus años de niñez, cuando mis padres nos llevaban de Noreña al Palacio de Limanes donde veraneaba mi abuela Prudencia Argüelles Meres.

Pues aquí les dejo unas letras de mi niñez a través de algunos Palacios que hoy son desde residencias para gente mayor, hoteles o ruinas. Los años pasan y los recuerdos surgen cuando uno va acumulando años.

*A los noreñenses  
que han regresado o  
siguen varados  
en Venezuela*



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



# Cultura Matancera



Gil Martínez Soto  
 Mantenedor de las Jornadas Rito  
 Gastronómicas de Virrey Palafox

Poco nos podíamos imaginar Miguel Moreno (al que todos llamábamos cariñosamente El Tío Miguel) y yo mismo hace 45 años que la recuperación de la matanza tradicional castellana en el Restaurante Virrey Palafox se iba a convertir en uno de los más importantes acontecimientos gastronómicos de España.

Un rito ancestral que se estaba perdiendo por la despoblación, por la aparición de las grandes superficies y los mataderos industriales, de repente empezó a interesar a todo el mundo culinario y en los más recónditos lugares de nuestra geografía asociaciones, peñas, ayuntamientos y restaurantes comenzaron a imitaron este gesto y se apuntaron a la fiesta.

Bien era cierto, que a diferencia de Noreña, El Burgo de Osma no era una población especialmente conocida por su tradición chacinera. En el resto de la provincia Olvega tiraba del carro de la industria cárnica de la mano de Emiliano Revilla (quien no recuerda el lema "Chorizo Revilla un sabor que maravilla") y eso del torrezno de Soria era algo que todavía estaba en pañales. Pero la idea surgió aquí, en esta histórica villa castellana.

Pronto los medios de comunicación, a los que nunca les agradeceremos lo suficiente lo que hacen por promocionar nuestra fiesta, se hicieron eco del fenómeno y lo que en principio fue solo una reunión de amigos, acabó siendo un homenaje a la generosidad y versatilidad del cerdo.

Y fue en los años ochenta, estando la matanza del Virrey más consolidada a nivel regional, cuando comenzamos a herma-



narnos con poblaciones que sí tenían esa tradición chacinera que a nosotros nos faltaba. Primero fueron pueblos de nuestra comunidad (Guijuelo, Olvega, Candelario...) más tarde vinieron localidades de otras autonomías como Vic, Montánchez y por supuesto Noreña.

Estos hermanamientos, por diferentes causas, han ido quedando casi en el olvido y al entusiasmo original, le siguió un tiempo de apatía que hace que a día de hoy casi no quede más que el recuerdo de aquellos la-

zos que pretendían sobre todo hacer piña y promocionar conjuntamente un producto singular como es la gastronomía del cerdo.

Sin embargo el caso de Noreña es muy diferente. Allí contáis con un capital humano muy importante, una auténtica legión de "porcófilos" que han mantenido viva la llama de ese hermanamiento y esa colaboración entra las Matanzas del Virrey y la Orden del Sabadiego.

La idea en Noreña se mantiene viva y se organizan acti-

vidades, y se promociona no solo la cultura y gastronomía del cerdo, sino toda una serie de valores que por desgracia en esta sociedad de las prisas y la tecnología se están perdiendo.

Yo os invito y os animo a seguir así y sabéis que aquí tenéis un amigo, pero sobre todo una casa que es escaparate de lo que se hace en vuestra tierra.

**¡VIVA EL SABADIEGO,  
 VIVA NOREÑA Y  
 TODOS LOS NOREÑENSES!**

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

# E

## ntre amigos

Luis José de Ávila  
Periodista



En el pasado marzo, un grupo de amigos de la Asociación de Antiguos Alumnos de los Dominicos, asociación que presidí durante diez años, me dio un pequeño homenaje en la sede noreñense de la Orden del Sabiniego, de la que desde 1990 soy escudero, grupo a cuyo frente está Luis Miguel Suárez "Luismi", presidente de ambas, muy contento porque los colegas de la matanza de Burgo de Osma acaban de donar a la villa la escultura de un gochu en granito que pesa 1.300 kilos y que dentro de unos días será colocado en una céntrica calle de Noreña, reafirmando así los lazos entre las dos localidades unidas por la excelente matanza y el prestigio de los productos aprovechados del gochu.

Aproveché la ocasión para saludar a la alcaldesa Amparo Antuña, que me confirmó que vuelve a presentarse al frente de la candidatura "Independientes por Noreña" que actualmente gobierna con cuatro concejales más uno de Foro, Beatriz Corzo, también presente en la reunión, en una corporación don-

de hay seis grupos, cuatro de ellos en la oposición.

Fue una reunión muy agradable en torno a un excelente arroz caldoso y un magnífico rabo de toro cocinado por los artistas culinarios de la Orden del Sabiniego.

En esta reunión me arroparon mis colegas Isidoro Nicieza, director general de "La Nueva España", el ex director de TVE Asturias Miguel Rama, quien fue durante años la voz deportiva de Radio Nacional de España en Asturias Maxi Alberto, y su hermano Vespertino, catedrático de la Universidad de Oviedo, la periodista Carmen Mateo, de comunicación del ayuntamiento de Oviedo, el concejal ovetense Gerardo Antuña, el dominico padre Valdés, profesor de mi hijo Oscar, también presente, toda una institución del hockey sobre patines asturiano, el profesor de Los Dominicos Chema Feito, el ex alcalde de Noreña César Movilla, el ex alcalde de Morcín José Antonio Martínez Allende "Jama", cuyo nieto Josín es pieza clave en la defensa del Real

Oviedo B y con medio pié en el Deportivo de la Coruña, el psicoesteta Ramiro Fernández, el odontólogo allerano Nacho Vigil, el perejil de todos los guisos que se cuecen en Asturias y excelente pintor Manuel García Linares, el ex consejero de Cultura Manuel Fernández de la Cera, el decano de los cronistas oficiales Juan Luis Álvarez del Busto, acompañado de Miguel Fernández Valdés, directivo de la Asociación "Amigos de Cudillero", el cronista oficial de Noreña y factotum de la Orden del Sabiniego Miguel Ángel Fuente Calleja, y Jorge, directivo de los Antiguos Alumnos de Los Dominicos y colaborador imprescindible de la directiva.

La alcaldesa me entregó la insignia de Noreña, la Orden de Sabiniego una original placa y la Asociación de Antiguos Alumnos de Los Dominicos otra con la inscripción "El mayor regalo de la vida es la amistad y tú la has recibido". Gracias.



*Cuando uno llega a esta villa  
siempre trae en el pensamiento  
esa pura maravilla  
que, entre chorizo y morcilla,  
se merece un monumento.  
Y pues, efectivamente,  
todos estarán de acuerdo  
en que, al ser tan diferente,  
el sabiniego es patente  
que lo debemos al cerdo.  
Pero hay dudas de lenguaje  
que uno al punto considera:  
¿cómo expresar el mensaje  
de este tan justo homenaje?  
¿qué viva el cerdo...o que muera?*

Esteban Greciet

Calantha

Paseo Fray Ramón, 8

EL CAFÉ  
DE CHELO

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



Carlos Martín Cosme  
 Presidente de la Federación Española  
 de Cofradías Vínicas y gastronómicas  
 Presidente del Conseil Européen des  
 Confréries Oenogastronomiques

# Gastronomía española sigue estando en primera línea mundial



unos cincuenta años convenció al mundo de su paradoja francesa cuando defendía la dieta del sur de su país caracterizada por los altos niveles de consumo de vino que neutralizaban, en parte, las grasas malas que provocaban las causas de enfermedades graves del corazón en otros países.

Entre los dos modos de alimentación, parece ser que vuelve a ser la Dieta Mediterránea la que se pone nuevamente en auge según una nueva investigación publicada por la British Medical Journal que indica que este tipo de dieta mediterránea ayuda al envejecimiento, es decir, que los españoles

concepto de la real food, es decir, la alimentación con los productos reales y no procesados, que son con los que según los expertos hay que tener más cuidado pues son susceptibles de crearnos problemas en nuestra salud y no nos permitirán que alarguemos nuestros deseados años de vida.

En definitiva, que si nos han concedido el privilegio de ser el país más sano del mundo será porque somos realfooders, tenemos buenas costumbres, como las de descansar en nuestras mundialmente conocidas siestas, y será porque muchas cosas las estamos haciendo bien.

No voy a dejar de comer los platos de cuchara de nuestra rica gastronomía nacional, ni nuestras verduras, ni nuestros quesos, panes, etc. combinados con nuestros preciados vinos. Aunque, como dijo Hipócrates, catedrático de la medicina antigua,.... "singulares excesus.... saluti benefacti sunt". Es decir, que si alguna vez estamos celebrando alguna fiesta... no importa excederse un poco.



Según un informe elaborado por la prestigiosa institución Bloomberg, España supera en 2019 a Italia y se convierte en el país más sano del mundo entre ciento sesenta y nueve. En esto tienen mucho que ver los buenos hábitos, costumbres y alimentación que hemos sabido conservar de nuestros antepasados como un elemento de especial valor en nuestra dieta.

Los expertos apuntan a que nuestro país tiene una buena atención sanitaria junto a una magnífica dieta mediterránea que, combinada con aceite de oliva, conlleva a una baja en accidentes cardiovasculares.

Francia aparece representada en el número doce de esta lista de países. La nación que durante

en gran medida seguimos desde tiempos ancestrales esta dieta, factor importante, entre otros para ser más longevos.

Siguiendo estos argumentos de peso, se me ocurre pensar que las cofradías gastronómicas de nuestra Federación Nacional (FECOES) gozan de excelente salud y defienden precisamente esta gastronomía y modus vivendi, cuyo legado procede de nuestros antepasados helenos quienes nos transmitieron la forma más alegre de vivir y además de vivir muchos años mediante la alimentación, deporte y cuidado del cuerpo. La denominada "Dietética".

Volvemos a reflexionar sobre la alimentación mediante el



Carmen Peláez

# A nuestro amigo Aurelio Antidio

El poeta Garcilaso de la Vega y su amigo Boscán, imaginaron una noche de borrachera la posibilidad de inventar un elixir que no sólo rebajase el contenido alcohólico del vino ingerido, sino que además, produjera una sensación excitante en la lengua y en el paladar. Esta idea de Garcilaso fue elevada al rey quien puso a todos los sabios de la corte a trabajar en el proyecto, naciendo en 1529 el primer sifón de madera de ombú con mecanismo muy rudimentario que precisaba de 12 hombres para accionarlo. Siglos después, Gómez de la Serna creador de las populares greguería decía que el sifón es agua con hipo.

Este aparato indispensable hace medio siglo, se veía en la bara de los bares o en las bandejas de los camareros según vemos en los chistes gráficos de La Codorniz donde siempre aparecía dibujado.



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

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

## CENTROS GERIÁTRICOS ABULI



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

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

Nº Reg: 180  
**Residencial Abuli**  
 Directora  
 Beatriz Barri Cogorro  
 EU en Gerontología

Monterrey, 39. Bajo  
 Santa Ana de Abuli. Oviedo  
 Teléfono 985 28 11 67  
 cdabuli@hotmail.com

Nº Reg: 75  
**Residencia Abuli**  
 Director  
 Ignacio Barri Cogorro  
 Master en Dirección de Centros Geriátricos

El Campo Santo Emiliano,  
 s/n. Mieres  
 Teléfono: 985 44 41 13  
 nachobarry@hotmail.com



Juan Luis Álvarez del Busto  
Cronista Oficial de Cudillero

# Curadillo: el Sabadiego «Pixueto»



No recuerdo exactamente cuándo pisé por primera vez Noreña. Desde luego, ya no era un niño. Suele ocurrir que los asturianos visitamos todos los rincones de nuestra querida España, pero en muchas ocasiones nos olvidamos de la "tierrina", donde tanto y bueno hay de paisanaje y de paisaje. Tengo que confesar con yo soy uno de esos casos. Y estoy convencido que si en mi vida no hubiese tenido la inmensa suerte de conocer a quien hoy es uno de mis grandes amigos, acaso el "encuentro" se retrasaría aún más. Me refiero a Miguel-Ángel Fuente Calleja. El hecho de ser ambos Cronistas Oficiales y "activistas" culturales fue la clave. Él me mostró su Noreña de adopción, con pasión, conocimiento y orgullo, y yo mi Cudillero de corazón y de nacimiento.

Así nació un inquebrantable acercamiento -casi hermana-

miento- entre ambas villas; tanto que, el día que faltemos, el lazo de unión no se romperá. Tengo que decir que la Asociación "Amigos de Cudillero" forma parte, aunque modestamente, de la vida cultural de Noreña, porque la Orden del Sabadiego tuvo a bien distinguirnos en uno de sus Capítulos y porque tuve el honor de presentar el mítico quiosco de la villa, a dos grandes amigas: Isabel San Sebastián e Inés Ballester.

A veces, menos de las que uno quisiera, hago una escapada con mi esposa, para degustar unos deliciosos callos; y, en alguna ocasión, me dejo caer sólo, recorriendo a mi manera el lugar, sus rincones, postrándome ante el majestuoso Ecce Homo.

Viene lo anterior a cuento, porque Miguel-Ángel me pide unas líneas para la revista de la Orden

de la que él fue el primer Caballero, algo que siempre será presidida o no la Cofradía, cargo que en la actualidad ejerce con gran dignidad otro gran paisano: Luis Miguel.

¿De qué hablar?, pense. Y vino a mi memoria una colaboración de Miguel-Ángel en El Baluarte, publicación anual de "Amigos de Cudillero. Concretamente en el número 4, de 2014.. Se refería en su artículo al curadillo y decía que "Si hay quien asegura que el cerdo es la despensa de las familias del campo, el curadillo sería la de los marineros, que lo reservaban para los tiempos de invernadas, cuando no era posible hacerse a la mar"

Qué gran razón y que gran idea para desarrollarla en esta revista, ya que habrá lectores que desconozcan qué es el curadillo y su importancia vital para la familia marinera y pescadora de Cudillero.

Así que, sin más, paso a informales brevemente al respecto.

A Cudillero se le llamó durante muchos años la Villa del Saín, por la gran cantidad de aceite que se obtenía del hígado de las gatas o lijas, rayas, toucas, glayos y otras especies de la familia de los escualos, a las que se les denomina curadillo.

Se ponían los hígados colgados de un clavo al sol y en una vasija se recogía lo que iban destilando. Este aceite era el mejor, en crudo, y lo tomaban los niños y jóvenes débiles, vendiéndose también en farmacias. El resto se derretía al fuego en una sartén y luego se empleaba para freír toda clase de pescados y para el alumbrado de candiles. De ahí el cantar:

*La fonti'l Cantu viarti saín,  
pa que la Pedregala  
prenda'l candil*

El curadillo se limpia y luego se pone a secar o curar al aire durante una larga temporada, retirándolo en caso de niebla o lluvia y evitando el contacto con insectos, fundamentalmente de moscas. Luego lo vendían a los arrieros y también se aprovechaba en las casas, pues era un buen alimento en las envernadas, es decir, en las temporadas de invierno, cuando apenas se salía a la mar. Todavía hoy llama la atención al visitante el ver estos escualos colgados de las ventanas de las viviendas de los pescadores para curar.

El curadillo, hoy plato exquisito de la gastronomía de Cudillero, era antaño comida obligada para las familias pescadoras. Y con ese motivo se demostraba la poca simpatía hacia los matrimonios con las caizas y aldeanas, materializándose en cantares como éstos.

*Siñor cura de Piñera,  
nun casi más aldianas,*

*que priguntan las pamplonas  
cómu si guisa la gata.*

*Aceitorum, vinagrorum,  
ajo, pimentita y sal,*

*un quartu de pimentorum,  
dispuás meceraslu tod,*

*ya ya la puadis xintar.*

Y también:

*Muciquinas aldianas,  
si quereis mozu pixuatu,*

*tenéis que saber guisar,  
curadillu pa'l iviarnu.*

En definitiva, entiendo que el curadillo es el sabadiego "pixueto", una razón más para sentirnos hermanados.

Y termino con un hermoso canto del poeta de Cudillero Manuel García Estadella que dedica al sabroso escualo. Dice así:

*Con el curadillo,  
volvió Cudillero  
al barco velero  
que dejó en el mar.*

*Que dejó escondido  
entre el mar y el cielo,  
entre los silencios  
de una tempestad.*

*Es el curadillo  
tesoro secreto  
en el largo invierno  
de la soledad.*

*Curadillo, sueño,  
manjar y sustento,  
corazón del pueblo,  
alimento y pan.*

*Secado en el viento  
de ese Cudillero,  
del rincón pixueto,  
al lado del mar.*

*Emblema, el aliento  
colgado en el puerto,  
en cada ventana,  
cada ventanal.*

*Mientras Cudillero  
viva como un sueño,  
soñaré este sueño  
de espuma y de mar.*

VINOS DE LEÓN BODEGAS

Don Suero VALJUNCO

Esencia de Prieto Picudo y Albarín

www.bodegasvinosdeleon.es

WINE INNOVATION TIERRA DE LEÓN

# Asturias, territorio de cofradías

Juan Manuel Garmendia  
 Presidente de FECOGA  
 Secretario de la Academia Vasca  
 de Gastronomía



La rica vida gastronómica que desarrollan las numerosas cofradías que se ubican el Principado de Asturias ahonda sus raíces en su ganadería, su agricultura, su pesca... Sectores de tradición secular que han moldeado y conservado el paradisíaco paisaje del Principado.

La paleta gastronómica que ofrece la villa de Noreña es muy sugerente. Al acudir a un restaurante, ¿quién puede resistirse a los aromas de un picadillo, a la insinuación de un plato de callos, a la provocación de un buen plato de sabadiego? Especialidades cárnicas que han cimentado la reputación chacinera de la localidad por toda la orbe. Las carnes de cerdo pueden cimentar un buen segundo plato. La comida puede rematarse con algún sabroso postre. Irresistibles son su brazo gitano, rosquillas de pepóna, casadielles, arroz con leche,

manzanas asadas y castañas cocidas. Con lo descrito en estas breves líneas, se pueden preparar diversos menús para el disfrute del posible visitante, siempre entorno a las bondades de las preparaciones cárnicas de este sector tan importante para la villa.

Resulta a todas luces lógico que un grupo de activos y emprendedores noreñenses decidieran en 1988 la creación de la Orden del Sabadiego, con el sano objetivo de impulsar y fomentar el consumo del chorizo de sabadiego. Esta Orden pretende potenciar la cadena de valor compuesta por los ganaderos que crían los gochos, los chacineros y los carniceros con sus preparaciones cárnicas, las familias con su consumo responsable, los restaurantes acercando sus recetas, tradicionales e innovadoras, para el goce y disfrute de locales y visitantes.

## Los fines fundacionales de la Orden del Sabadiego son:

- Promover lazos de amistad entre las personas.
- Conservar, fomentar, divulgar la gastronomía local, manteniendo la cocina tradicional.
- Promover nuevos platos.
- Animar a la Hostelería y Chacinería a ampliar nuevas ofertas.
- Premiar a personas e instituciones públicas y privadas que a juicio de los Caballeros de la Orden del Sabadiego se distinguen por su buen hacer en cuestiones del Municipio o en otras que directa o indirectamente se relacionen y beneficien al mismo, abarcando áreas comerciales, industriales, laborales, literarias, artísticas, científicas, deportivas, políticas, etc.



El atractivo turístico del Principado de Asturias y de Noreña se basa en su entorno natural, en su historia, en la hospitalidad de sus gentes y en su gastronomía. Cada vez más los turistas priorizan la elección de un destino turístico por la riqueza de su oferta gastronómica. Se viaja cada vez más para comer bien. Un modo muy acertado de divulgar las excelencias de un producto lo constituye la celebración de fiestas gastronómicas. Indiscutible el éxito de la fiesta de San Marcos, 25 de abril,

patrono de los carniceros, de gran tradición local, una de las fiestas gastronómicas más importantes de Asturias, declarada Fiesta de Interés Turístico Regional. Jornada en las que reinan el picadillo y el sabadiego.

La fiesta gastronómica de los callos completa este tipo de oferta, con su celebración durante el primer fin de semana de diciembre. Los callos configuran uno de los platos más importantes de la gastronomía local, de gran fama tanto a nivel regional como

a nivel nacional. Es de destacar la concurrencia que en ella se da cita, del orden 10.000 comensales, así como la cantidad de callos que allí se reparten y que viene a ser alrededor de tres toneladas.

Felicitemos a Noreña, a todos los agentes (incluida la Orden del Sabadiego) que trabajan en favor de sus tradiciones, de sus gentes, de su economía y de su gastronomía, logrando tan brillantes resultados. Les animamos a seguir en el empeño. ¡Que viva la gastronomía asturiana!

**CHORIZO EXTRA Asturiano**

**MORCILLA Asturiana**

100% NATURAL

**Familia**

SIN INGREDIENTES ARTIFICIALES

ES ASTURIANO, ES NATURAL

familia.es

SIN LACTOSA SIN GLUTEN



## Cudillero y Candelario, Candelario y Cudillero

Qué curioso resulta presenciar el anfiteatro que forman las viviendas de Cudillero sustentándose unas con otras. "Las casas están colocadas en ambas laderas en forma de anfiteatro... Están apiñadas unas sobre otras; de suerte que la pared trasera de las de abajo

Qué curioso resulta ver la concha de Cudillero formada por las viviendas sustentándose unas con otras. Al menos esa sensación da al contemplarlo desde el puerto al nivel del mar. Hace más de doscientos años, ya lo definía perfectamente Antonio Juan Bances y Valdés: "Las casas están colocadas en ambas laderas -antiguamente separadas por un río- en forma de anfiteatro... Están apiñadas unas sobre otras; de suerte que la pared trasera de las de abajo sirve de apoyo a la fachada de las de arriba...".

Esta curiosa imagen se repite en muchas localidades, y la que traigo hoy a estas páginas de EL SABADIEGO es la de la villa salmantina de Candelario, pueblo serrano, singular y querido, fundado por pastores asturianos en tiempos de la Reconquista y de donde era natural el Tío Rico, el personaje más popular de la literatura chacinera española inmortalizado por Bayeu.

Desde hace veinticinco años, tengo que considerar al pueblo hermano, gracias a que contactamos a través de la Orden del Sabadiego con la entonces alcaldesa Carmen Esteban Fonseca y la amistad nos hizo mantener del cariño hacia tan típico y carismático pueblo. Los actos conjuntos participando en las fiestas de ambas localidades con pregones incluidos, intercambio de visitas y la donación de un



pegollu que luce en la parte más baja del pueblo junto al parque cercano al Humilladero, hace que recordemos esa villa entrañablemente. Y precisamente, desde ese lugar donde está ubicado el centenario pegollu, se contempla otra imagen que nos es familiar. El anfiteatro formado por las viviendas de Candelario que nos recuerda al de Cudillero, y estando en Cudillero recordamos al de Candelario. Nos lo reflejó perfectamente la pintora Carmen Peláez en el dibujo que acompaña este texto. Curiosamente los habitantes de Candelario son conocidos como coritos, gentilicio que se aplica también a los lugareños de Cué en Llanes.

"He subido por las empinadas y enchinarradas calles de su iglesia; he contemplado el valle. A mis pies, una huerta, detrás el rojo de los tejados de las casas del lugar, todavía sin chimeneas las más, que así lo pedía el oficio de la industria local de embutidos..." Así definía Miguel de Unamuno sus impresiones sobre Candelario y tenía razón. En Candelario al igual que en Cudillero todo es cuesta. Tam-

bién nos los definió así Camilo José Cela al presentarle en su entonces casa de Fontanar en Guadalajara a la mencionada alcaldesa. El Premio Nobel se había fijado concretamente en las regaderas por las que circula con rapidez el agua procedente de la sierra y que riega todos los huertos candelarienses antes de terminar en el río Cuerpo de Hombre, cuyas aguas alimentaban las fábricas textiles de Béjar.

Tuve la promesa ya cumplida de Juan Luis Álvarez del Busto, Cronista Oficial de Cudillero de visitar junto a la viajera asociación Amigos de Cudillero -de la cual es presidente- este pueblo que ha sabido mantener sus costumbres y tradiciones, su idiosincrasia, su paisaje y el amor de su paisanaje por las cosas que lo hicieron único. Tuvo lugar este encuentro en el pasado dos febrero, fiesta de La Candelaria, y encontraron muchas más coincidencias con Cudillero que las que yo había podido apreciar.

La Orden del Sabadiego apadrinó este oficioso hermanamiento que resultó muy entrañable para ambos pueblos.

## Angelachu de Santoña

"Muy honorable señor coronel: Vuestra señoría, al amarar en la ensenada de Santoña, habrá creído que aquellas aguas humildes y desiertas, olorosas a pasto de mar y al perfume del Peñón, del laurel coronado, amaraba en cualquier parte. Espero que los varones cultos que Santoña tiene y que han hablado a vuestra señoría en buen inglés, le habrán desengañado"

Los varones cultos de la Santoña actual, herederos de los que insinuaba Víctor de la Serna en el texto escrito en el memorial al coronel Lindbergh en 1933, están representados en la actualidad por los hombres de la Cofradía de la Anchoa del Cantábrico, gentes de bien, ocupadas en mantener el espíritu artesano que los santoñeses heredaron de las familias de consignatarios italianos que buscando nuevos caladeros llegaron a esta preciosa localidad costera, creando una industria conservera de calidad, que pronto alcanzó merecida fama por su buen hacer en la producción de la anchoa, creando además una fuente continua de riqueza en una tierra que anteriormente, tras sufrir diversos avatares a través de los siglos, como fue el caso del saqueo e incendio de los normandos, también se dedicó a la pesca de la ballena y al comercio marítimo, así que siempre volcada de cara al Cantábrico, no tuvo más remedio que convertirse en plaza defensiva y sufrir una reconversión tierra dentro que sirve en la actualidad como referencia de la conservera tradicional y por lo tanto, hablar de anchoas, es hablar de Santoña.

Tierra asimismo, de marinos y de personajes ilustres, llamada en la antigüedad Santa María del Puerto, perteneciente a la histórica Hermandad de las Ocho Villas de la costa de Castilla, que recuerda con resaltados monumentos a sus hijos

más notables, desde Juan de la Cosa quien trazó el primer perfil de las tierras americanas que fueron la base del descubrimiento de Colón.

Así dice la gente del mundo navegante que es Juan el de Santoña quien lleva al Almirante, pues era el de Santoña tan sólo el que sabía - y no el buen Almirante- cosas de Oceanía; pues, como firme ejemplo de su saber profundo, trazó las nuevas cartas del mar del Nuevo Mundo.

### Alfonso Camín

Sin olvidar el ya mas reciente dedicado al almirante Carrero Blanco, cuya casa natal aún se mantiene mirando al Mar de Castilla como leíamos hasta no hace muchos años en los mapas turísticos y ahora, desde cualquier barco, precioso púlpito para ver desde las aguas que miran precisamente a Santoña.

Pero como no solamente de historia vive el hombre, santoñeses del corazón, han formado dinámica cofradía para promocionar desde sus diferentes oficios, la "Engraulis Encrasicolus" especie marina inconfundible, de cuerpo esbelto y plateado, de lomo azulado que dicen los entendidos, sirve de camuflaje para los predadores que se asoman por encima de los bancos confundiendo con el color oscuro del fondo del mar, y si es desde abajo, el brillante ventral, les camufla con la luz solar. Me lo relataba el amigo "Pachi"



Salgado Helguera, el popular Angelachu, santoñés y empresario de salazones ilustre, asegurando que los bancos formados por millones de anchoas se mueven constantemente bajo la forma de una figura de un enorme animal espantando así a sus enemigos. Angelachu, de tradición pesquera y elaborador distinguido de anchoas a la antigua usanza, hablaba con especial mimo de este trabajo artesanal donde los

haya, exponiendo sus conocimientos en la materia y ratificamos públicamente cuanto nos comentaba de este arte. Desgraciadamente tras larga enfermedad, falleció el pasado abril de 2018. Descanse en paz tan recordado.



# Gran capítulo - 2018

Lejano queda el 25 de abril de 1988, cuando un grupo de jóvenes noreñenses, encabezados por Miguel Ángel Fuente Calleja -actual presidente honorífico- formaron la Cofradía para rescatar, promocionar y divulgar el embutido denominado "sabadiego" que había desaparecido de las fabricas chacineras de Noreña, así como para dinamizar la cultura de su localidad.

Cofradía que tomó el nombre de la "Orden de los Caballeros del Sabadiego", tercera en constituirse en el Principado de Asturias, y que a lo largo de toda su singladura ha realizado prolíferas actividades y recibido numerosos reconocimientos.

La celebración de su gran día, el Gran Capítulo -de carácter bianual desde el año 2014-, lo celebran en el marco de las populares fiestas de San Marcos, conocidas como del picadillo y sabadiego, declaradas de interés turístico regional, que ellos organizan por delegación del Ayuntamiento de la villa y de la Sociedad de Festejos desde hace unos años, el fin de semana más cercano a San Marcos, cuya onomástica es el 25 de abril, en honor del patrón de los chacineros. Celebrándose el 21 de abril de 2018 la vigésima octava edición del mismo, coincidiendo con el trigésimo aniversario de su fundación.

El recibimiento y la bienvenida a los representantes de las dieciocho Cofradías que han tenido a bien acudir a su invitación, tuvo lugar como es habitual en su sede social, en la calle Libertad. Desde donde partió el desfile, precedido por la Banda de Gaitas Ciudad de Oviedo, por las calles noreñenses hasta la de Santa María, dónde se celebró la Santa Misa.

Javier del Valle



## Siendo las Cofradías representadas, por orden alfabético:

Academia Cantabra de Gastronomía.

Buena Cofradía de los Siceratores de Asturias, Nava.

Círculo de Enófilos de Utiel Requena, Valencia.

Círculo Gastronómico de los Quesos Asturianos, Oviedo.

Cofradía Buena Mesa de la Mar, Salinas.

Cofradía de Amigos de los Nabos, La Foz de Morcín.

Cofradía de Amigos del Queso Gamoneu, Cangas de Onís.

Cofradía de la Anchoa de Cantabria, Santoña.

Cofradía de los Quesos de Cantabria, Santander.

Cofradía del Arroz con Leche, Cabranes.

Cofradía del Bacalao, Eibar.

Cofradía del Desarme, Oviedo.

Cofradía del Espárrago, Navarra.

Cofradía del Hojaldre, Torrelavega.

Cofradía del Oriciu, Gijón.

Cofradía Doña Gontrodo, Oviedo.

Confraria del Barco Rabelo, Aveiro.

Gastrónomos del Yumay, Avilés.

Santa Misa cantada por el Orfeón Condal de Noreña y durante la cual se hizo la ofrenda a San Marcos de los productos chacineros de la villa.

Concluida la misma se retomó el desfile hasta el centro de la villa, hasta el kiosco de la música, dónde se desarrolló un acto oficial del Gran Capítulo, en el que un representante de cada Cofradía asistente arropó las intervenciones y nuevas entronizaciones.

Un nuevo cofrade de número, tres Damas de honor y seis Caballeros de honor, fueron los investidos y entronizados de la edición, por los cofrades Miguel Ángel Fuente y Pepe Naves. La periodista, historiadora y guía turística Regina Buitrago, fue la primera en serlo, para seguidamente ejercer de maestra de ceremonias del acto.

Luis Miguel Suárez, presidente de la Orden, fue el encargado de dar la bienvenida, felicitar a los nuevos cofrades, agradecer las diferentes presencias y desear unas felices fiestas a visitantes y noreñenses.

Pepe Naves fue entregando el diploma e imponiendo la medalla a los nuevos cofrades, mientras que Miguel Ángel, pronunciaba la frase: "Panem et vinum obtuvit" (Con nosotros, pan y vino, tendrás) a la vez que daba el toque en los hombros con su bastón de mando. Siendo Ignacio Barri Cogorro el segundo en ser investido, en su caso como cofrade de número.

# Reseñas Sabadiegas



En la pasada edición de la semana de los Cocidos del Camino el cocido homenajeado fue el de la Longaniza de Avilés, presentado en la legendaria Casa Tataguyo en la plaza Carbayedo, regentado por Juan Rivero, que atendió esplendidamente a la embajada de Noreña. Les acompañó la artista avilesina Carmen Peláez que había ilustrado el cartel de las fiestas y el del cocido. La longaniza de embutidos Vallina exquisita .



Los Amigos de Noreña continúan reuniéndose cada viernes del Ecce-Homo homenajeando a un noreñense que esté por fuera de nuestras fronteras. En esta ocasión el distinguido fue Fernando Laborda, catedrático en microbiología en la Universidad de Alcalá de Henares, en la foto recibiendo la placa de manos de Joaquín "Pilu" Lantero y rodeado de algunos asistentes al almuerzo.



Un año más, los alumnos de ADEPAS rindieron homenaje al benefactor Pedro Alonso ante su estatua, realizando la ofrenda floral, lectura de poemas y agradecimientos y colocación de la montera picona y de la capa, uniforme de nuestra Orden. De la colocación se encargó el todoterreno empleado municipal Curro tal y como muestra la foto.



Sabadiegos en La Fusta ofrecidos por el maitre Miguel, el representante de FECOGA y Regina Buitrago que fue investida como Dama de Mérito de nuestra Orden en el pasado Capítulo. Era el preámbulo de una agradable y abundante cena elaborada como es habitual por la guisandera Regina Fernández.



Los hermanos **Antón Trespalcios**, propietarios de la afamada **Casa El Sastre de Noreña**, recibieron junto a sus esposas (Jenny y Rosa) el diploma de "Mantenedores del Cocido del Camino" por ser uno de los máximos exponentes culinarios de la defensa de este plato tradicional que ofrecen en su casa con notable éxito todos los miércoles del año.



Encuentro en **Cangas del Narcea** coincidiendo con el **Capítulo del Vino** que promociona dicha comarca y que suele reunir un buen número de cofradías españolas, portuguesas y francesas. En el centro, el exalcalde José Manuel, entusiasta cofrade del vino con nuestro Presidente y los cofrades del Desarme ovetense siempre impecablemente uniformados.



De auténtico éxito podemos denominar la acogida que tuvo el **cartel festivo de San Marcos 18** y que sirvió para ilustrar la portada de nuestra anterior revista, trabajo realizado al óleo por la artista Carmen Peláez, habitual colaboradora en nuestras actividades y Dama de Mérito de la Orden del Sabadiego.



Coincidiendo con la fiesta anual de los **Platos de Oro de Radio Turismo** celebrada edición en Soria, que dirige el periodista Maito, el ayuntamiento soriano, a través de su concejal de Cultura Jesús Bárez Iglesias, hizo entrega a nuestro director, Miguel Ángel Fuente, de un precioso trofeo por sus trabajos literarios referentes a la cultura matancera soriana.



**Tere Jaime** que después de pasar media vida trabajando por la fabricas carnicas de Noreña, fue designada con todos los honores, "**Chacinería Mayor del Condado**" en la pasada fiesta de 2018. Tere que goza de especial simpatía entre sus vecinos, agradeció la distinción y disfrutó de ella participando en todos los actos. En la inauguración de La Chacinería de Luelmo la última de ellas.



El ya **legendario Cuarteto Torner** que ha puesto punto y final a toda una trayectoria artística de más de 35 años de buen hacer. Sucedió tras el fallecimiento del componente langreano Emilio García Casal, (primero a la izq.) bajo del Cuarteto y de prodigiosa voz. 46 discos y mas de 2100 actuaciones, es el balance de tan inolvidable grupo que formaron con el propio Emilio, Luis Estrada; Arsenio Fernández-Nespral y Roberto González.



El músico **Isaac Turienzo**, el actor **Eduardo Castejón** y el director de cine **Julio de la Fuente** ambos **Caballeros de nuestra Orden**- eligieron Noreña para presentar su dignísimo trabajo "**El último invierno**" que obtuvo un gran éxito en su bautismo madrileño. Los tres cinefilos posaron así de contentos tras disfrutar de la buena acogida noreñense.



En Noreña contamos con un beato: **Manuel Olay Cuervo**, asesinado en 1936 y que fue beatificado en la Catedral de Oviedo el pasado 10 de marzo. En la fotografía su sobrino Fermín Cuervo posando para nuestra revista junto al Obispo auxiliar de Madrid, Juan Antonio Martínez Camino, natural de la Pola de Siero.



En el **Encuentro Internacional de Cofradías de CEUCO** celebrado en la histórica localidad castellana de Tordesillas fue reconocida la calidad de la sidra asturiana de Nava y concretamente la conocida como "Sidra Viuda de Angelón" cuyos representantes aparecen en la tribuna con el Presidente Carlos Martín Cosme, organizador del evento.



**Nuestro Caballero, Ignacio González Ruíz**, Nacho el de Ruen-te, falleció tras larga enfermedad en el pasado mes de octubre. Personaje popular en la Cantabria hostelera, disfrutaba con nuestras actividades, con la cofradía del Hojaldre de Torrelavega y con la Peña Cornisa Cantábrica. A su esposa Mari Jose y a sus hijas Paula y Leticia, el recuerdo de sus compañeros de la Orden con tan gentil amigo.



Mañana fría en La Foz de Morcín tras el Capítulo de **Amigos de los Nabos** con el actor Carlos Sobera y el artista Manolo Linares como nuevos cofrades tras besar el Nabo, socorridos con los caldos que nos despachan en el bar La Moncloa alternados con vino blanco de La Nava.



**Presentación del número anterior, el nº13, de El Sabadiego en La Nueva Tená de Carmen** con asistencia de autoridades locales (alcaldesa y vicealcaldesa), patrocinadores (Caja Rural) representantes de Hostelería (Paula de Calantha) y por la Orden del Sabadiego nuestro Presidente (Luismi Suárez) y el Caballero Quique Costales.



La presentadora de T.V.E. **Inés Ballester** ejerció de **pregonera en San Marcos 18**. Estuvo amena, buena conocedora del paisaje astur y al poco tiempo de estar en Noreña apartada de su labor de directora del programa mañanero de la 1. Cambio de gobierno y automáticamente cambio de presentadores no sabemos si afines o no. Desgraciadamente así sucede.



Nuestra Cofradía hermana, **Amigos de los Quesos del Principado de Asturias** homenajearon a su **expresidente Dionisio Cifuentes** imponiéndole la insignia de oro de la entidad. Dionisio emocionado agradeció la condecoración estando rodeado de sus compañeros y miembros de otras cofradías asturianas que siempre valoraron su buen hacer predominando su sentido de la amistad.



Participación en el **Gran Capítulo de los Quesos de Cantabria**, donde acudió nuestro presidente Luismi Suárez encabezando la delegación noreñense. Allí, homenajearon a los anteriores presidentes, Manuel Arroyo y Zacarías Puente, está Miguel Angel Díaz Sanz, dinámico presidente actual que derrocha simpatía y buen hacer en todas las muchas actividades que desarrollan a lo largo del año.



**Viaje al corazón del Bierzo**. Allí tenemos la obligación de visitar a nuestro ilustre Caballero José Luis "Prada a tope" que ostenta tal distinción desde el ao jacobino de 1993. Como siempre nos recibió con las atenciones que tiene por costumbre y que son muchas. Nos mostró los nuevos viñedos, las nuevas instalaciones de sus bodegas, sus múltiples proyectos y nos contagió las ganas de volver pronto a visitarle. Las viandas seleccionadas de sobresaliente "Cum laude".



Un de los **encuentros de cofradías** que más participación reúne, es el que festeja el Capítulo del Oriciu en Gijón la Cofradía del mismo nombre en acto organizado en el viejo caserón del Instituto Jovellanos. En la fotografía, representantes de las entidades participantes una vez celebrado el solemne acto capitular con nuevos nombramientos honoríficos y cofrades llegados desde cualquier punto de la geografía peninsular.



Varios son los **dibujos del artista Alfredo Enguix** en el contenido de este número de EL SABADIEGO. Siempre colaboró con nosotros espléndidamente y en esta ocasión le dedicamos la portada y otras ilustraciones como agradecimiento. Alfredo Enguix, un artista integro, magistral retratista, con amplio sentido del humor y de la amistad, asturiano -nacido en Madrid- falleció hace unos meses en su Gijón del alma donde residía. Para él nuestro recuerdo, nuestra admiración y agradecimiento. Descanse en paz tan genial amigo.



**Nuestras raíces están aquí, 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**

Estamos muy cerca de ti



112 oficinas en Asturias



114 cajeros a tu disposición



Nuestra página web [www.cajaruraldeasturias.com](http://www.cajaruraldeasturias.com)



Redes sociales



App para tu smartphone o tablet



# La casa común



**JUNTA GENERAL  
DEL PRINCIPADO  
DE ASTURIAS**

[WWW.JGPA.ES](http://WWW.JGPA.ES)