

vivirAsturias
.....

21

LAS ROCAS DE CHOCOLATE, LAS FAVORITAS DE PELAYO

OVIEDO CAPITAL ESPAÑOLA
DE LA GASTRONOMÍA 2024



OVIEDO
COCINA QUE CONQUISTA



oviedocapitalgastro.com



La repostería de Oviedo es famosa por su calidad y variedad: postres, dulces, pasteles y bombones que han conquistado a los paladares más golosos desde tiempos lejanos.



OVIEDO^{es}
AYUNTAMIENTO



vivirAsturias

Staff | Número 21 | 2024

Edita

Grupo Sganmedios

Editor

Santiago González-Alverú Nieto

Comercializa en México

Prolatam S.L.

Publicidad

GDA S.L.

Directores Creativos

María del Hoyo

Pelayo de la Ballina

Colaboran en este número

José Luis García Delgado, Javier Sáenz de Jubera, Arturo Tellez, Pedro Martín, Rafael Francés, Fernando de Valladares, Javier Vega de Seoane, Santiago Fernández-Jove, Gonzalo Gutiérrez Blanco, Alfonso Laso Pastrana, Alvaro González, Roberto G. García, Eduardo Castelar, Raquel Mendaña, Carolis Alma, Jacobo Lacroix, Avelino Sala

Fotografías

Alfonso Suárez, Irene Barajas, Enrique G. Cardenas, Marcos Morilla, Juanjo Palacios, Alvaro González, Archivo Sganmedios, Paco Toledo, Raquel Mendaña, Opera de Oviedo, Universidad de Oviedo, Avelino Sala, Iván Martínez, Miguel González, Juan Menéndez, Miguel Angel Fuente

Diseño y Maquetación

Elefante Rojo Comunicación Gráfica

Imprime

Radial Artes Gráficas

Depósito Legal AS 2651-2014

De esta edición de VivirAsturias se han numerado 500 ejemplares desde el 001 al 500.

Se prohíbe la reproducción parcial o total de los textos y fotografías por cualquier medio, sin la autorización precisa.



ANTONIO
DEL VALLE

.....

Pág. 2



ARTESANÍA
ASTURIANA

.....

Pág. 14



UNIVERSIDAD
ARTE Y
PATRIMONIO

.....

Pág. 26



CAJA RURAL
RELANZA SU
FUNDACIÓN

.....

Pág. 32



LOBOS
POLÍTICOS Y
GANADEROS

.....

Pág. 38





ANTONIO DEL VALLE PEROCHENA

EMPRESARIO ASTUR MEXICANO

El Presidente del Grupo Kaluz es la cuarta generación de una de las familias astur mexicanas más importantes de México

Por SANTIAGO GONZÁLEZ-ALVERÚ | Fotografías IRENE BARAJAS



Su bisabuelo llegó a México desde Asturias, más concretamente de Cangas de Onís ¿Suelen recordar sus orígenes asturianos? ¿Qué resaltaría de sus viajes a Asturias?

Sin duda, desde que éramos muy pequeños, a mis hermanos y a mí nos enseñaron a apreciar y conservar nuestros orígenes; por parte de mi padre de Asturias, y de mi madre de Navarra. Después, me casé con la hija de asturiano y cántabra, por lo que la cercanía con el norte de España es mucha. Qué más puedo decir, el negocio de mi abuelo y sus hermanos se llamaba “El Asturiano”, y mi padre, con esa nostalgia por sus raíces, fundó hace poco una fábrica textil de nombre “El Asturcón” y, además, recuperó la cantina que fue el primer negocio de mi bisabuelo, el primer Antonio del Valle en México. Un establecimiento que tiene más de 150 años y sigue operando en el centro histórico de la Ciudad de México.

Cuando visito Asturias me siento en casa, aunque no tenga una. La familia, los amigos, la comida y el paisaje me inspiran un sentido de pertenencia y tranquilidad incomparables.

En 2012 asume la Presidencia de Kaluz, un gran grupo empresarial que engloba negocios industriales, financieros y mineros entre otros. ¿Cómo observa la economía mexicana actual y en un futuro a medio plazo?

Siendo Kaluz una sociedad de hermanos, a través de nuestras empresas en la industria y la banca hemos logrado desarrollarnos y crecer bajo el propósito de invertir en un mundo digno de heredarse. Así, nos enfocamos en mejorar la procuración del agua, alimentación, urba-

nización consciente y centrada en las personas, energías renovables, transmisión de datos y financiamiento a negocios. Lo anterior nos ha llevado a ser una de las empresas mexicanas con mayor presencia y diversificación en el mundo, con presencia en los cinco continentes.

A pesar de los grandes retos que enfrenta México hoy, la coyuntura que vivimos es única y, creo, irrepetible. Su situación geográfica, demografía y recursos naturales, aunados a una macroeconomía estable y finanzas públicas sanas sustentados en varias décadas de disciplina fiscal, una infraestructura industrial, de comunicaciones y logística que se ha ido desarrollando durante los últimos treinta años, en gran medida gracias al Tratado de Libre Comercio con Estados Unidos y Canadá, nos posiciona como un país de alto potencial de crecimiento y atractivo para las inversiones.

Lo anterior se magnifica por la situación geopolítica mundial, que hace de Norteamérica, la región con mejores perspectivas en el futuro inmediato y el largo plazo también. Y así lo vemos en nuestras empresas. Con operaciones en más de 50 países, hoy uno de nuestros principales destinos para invertir es México.

Fue usted Presidente del Consejo Mexicano de Negocios una institución que comenzó como un lobby empresarial y que tiene gran fuerza en México. Qué relaciones mantienen con el empresariado español? Cree que Asturias podría ser un puente importante para las relaciones comerciales entre España y México?

Presidí el Consejo Mexicano de Negocios de 2018 a 2023. El CMN aglutina a las empresas más importantes de capital mexicano, las cuales representan alrededor del 17% del PIB nacional y emplean directa e indirecta-



“Cuando visito Asturias me siento en casa, aunque no tenga una. La familia, los amigos, la comida y el paisaje me inspiran un sentido de pertenencia y tranquilidad incomparables”

tamente a cerca de 6 millones de personas. Muchas de estas empresas son multinacionales, como la nuestra, con lazos cercanos a España.

La influencia de España en el mundo empresarial de México es importantísima, comenzando porque un gran número de empresas han sido creadas por inmigrantes españoles y sus descendientes, principalmente después de considerables migraciones del norte de España, entre ellos varios asturianos, a finales del siglo XIX y principios del XX. Además, durante las últimas décadas, la incursión de empresas españolas en México se ve en prácticamente todos los sectores, desde la construcción hasta la banca, pasando por turismo y servicios, consultoría, manufactura, etc.

Su padre ya comentó hace unos años que: “los empresarios asturianos, los portugueses, América Latina... la suma de todos puede ser una grandísima influencia”. ¿Piensa que Asturias podría vertebrar el noroeste español con Hispanoamérica?

No cabe duda que la red de comunicación y relación en el empresariado iberoamericano existe y está más fuerte que nunca. Creo que las tecnologías han ayudado a que estos lazos de siglos, hoy, se aprecien muy cercanos, a través de organismos, representaciones, conferencias y, sobre todo, presencia de empresas españolas en América Latina y viceversa. Por supuesto los vínculos culturales, familiares y afectivos, que se dan de forma natural, juegan un papel trascendental, por lo que Asturias siempre estará presente en la dinámica de los negocios entre América y España.

Son Patronos de la Fundación Archivo de Indianos y colaboran con numerosas asociaciones en México con vinculación asturiana. ¿Cree que mejorará el feed back entre los empresarios asturianos allí en México?

Mis padres, con esa nostalgia por sus orígenes que nos ha contagiado a sus hijos, están involucrados en distintas iniciativas que refuerzan los lazos entre México, España y, especialmente, Asturias. Desde la participación en el Archivo de Indianos, hasta procurar la colección más importante en México de artistas españoles en el exilio. Su descendencia tenemos la responsabilidad de seguir manteniendo y reforzando estos lazos. Y lo hacemos de distintas formas a través de la Fundación Kaluz; con la embajada de España en México participamos en distintas iniciativas; soy parte del patronato del Colegio de México, cuyos orígenes provienen del patronato de la Casa de España, etc.

Los Del Valle es una familia muy vinculada con el arte. El Museo Kaluz es una “joya”. ¿Cree posible algún entendimiento con el Museo de Bellas Artes asturiano? ¿Lo conoce?

Mi hermana Blanca es quien encabeza el Museo Kaluz, y tiene vínculos con distintas instituciones en México y el mundo, entre las que destacaría el Hispanic Society de Nueva York y el Museo del Prado, en Madrid. No tengo duda que se podrían lograr proyectos estupendos con el Museo de Bellas Artes asturiano.

El museo se enfoca en arte elaborado en México desde el siglo XVI a la época contemporánea, contando con artistas mexicanos, por supuesto, y también extranjeros que radicaron en nuestro país o en algún momento se interesaron por venir a pintar sus paisajes, su gente y sus costumbres. Así, podemos apreciar obras de los grandes maestros como Velasco, Rivera, Siqueiros y Dr. Atl, hasta Sorolla y los pintores transterrados españoles entre muchos otros. El museo también cuenta con uno de los mayores porcentajes de mujeres artistas en el país.

**NOS GUSTA
SER LA BANCA**
que siempre quisimos ser

oficina
53

*"No importa si un fondo
está en campaña.
Aquí, lo que importa,
son las necesidades
del cliente".*

Elena García.

Hay muchas formas de definir
PROFESIONALIDAD.
Nosotros, preferimos hacerlo con ejemplos.



118 oficinas



Nueva oficina
digital



138 cajeros



Servicio de
atención digital



cajaruraldeasturias.com



**CAJA RURAL
DE ASTURIAS**

Galardones Gijonés y Ovetense del Año

Vivir Oviedo y Vivir Gijón, revistas del grupo Sganmedios, promueven un año más unos galardones que destacan por su asturianía

Por VIVIR ASTURIAS | Fotografía ALFONSO SUÁREZ



El pasado 11 de Abril se entregó el Galardón de Ovetense del Año al empresario José Manuel Ferreira. El acto celebrado en el renovado restaurante que De Loya tiene en Latores, contó con la asistencia de casi 300 personas que acompañaron al premiado en esta celebrada ocasión.

Un premio en el que el jurado destacó a José Manuel Ferreira por ser el generador y promotor del proyecto de recuperación de la parcela de "El Vasco", donde Oviedo ha ganado 14.000 metros cuadrados de

espacios públicos. Un objetivo que tras seis años es ya una realidad y ha recibido la aprobación máxima de los ovetenses.

Por otra parte el jurado del galardón Gijonés del Año se reunió el pasado mes de abril y tuvo a bien elegir al periodista deportivo Juanma Castaño. Valorando su amor a Gijón que queda patente día a día en su programa de millonaria audiencia. Un programa líder deportivo en el que no deja de promocionar a Gijón y por ende a Asturias. Además de su gran devoción por el Real Sporting, a quien apoya continuamente desde las ondas. Cabe destacar la profesionalidad que Juanma Castaño

Audi Tartiere Auto y Banco de Santander patrocinan un año más estos eventos

siempre ha demostrado a lo largo de su carrera y que le ha llevado a lo más alto del periodismo deportivo. Siendo una de las personalidades más influyentes de esta profesión llevando siempre a gala el nombre de Gijón y de Asturias por todo el mundo.

SABEMOS QUE LA
MEJOR PALABRA ES
UNIÓN



MÁS EMPRESAS MÁS EMPLEOS MÁS DEPORTE MÁS CULTURA

MÁS UNIÓN

PARA PODER OFRECERTE LOS
MEJORES PRODUCTOS FINANCIEROS

Trabajamos desde Asturias para toda España

☎ 985 277 427 · www.unionfinanciera.es  

INSCRITA CON EL N° 8769 DEL REGISTRO DEL BANCO DE ESPAÑA
DE ESTABLECIMIENTOS FINANCIEROS DE CRÉDITO

Apoyamos el deporte asturiano:



OVIEDO, CAPITAL GASTRO NÓMICA

Los miles de turistas que nos visitan y se alojan, desayunan, comen y cenan en nuestra ciudad, pueden disfrutar en toda su extensión de la apetitosa oferta de exquisiteces que la cocina y la despensa ovetense les ofrecen, y podrán volver a sentir placenteras sensaciones “los repetidores”, o a descubrirlas “los primerizos”.



Por IGNACIO SÁNCHEZ VICENTE | Fotografías VIVIR ASTURIAS

En cuanto a los ‘repetidores’, sospecho que ya tienen su propia ‘guía secreta’ de los establecimientos, platos y productos preferidos por su paladar y su cultura gastronómica. Pero para los que vienen por primera vez no sobran algunas sugerencias, bien entendido que las aquí citadas no son

las únicas, ni mucho menos, en Oviedo, y que, si tienen tiempo, están situados en el centro de 10.604 kilómetros cuadrados rebosantes de joyas gastronómicas. Y no olviden que en Oviedo se degusta al natural -en crudo-, se guisa, se cuece, se asa, se fríe, se hierve, se tuesta, se reboza, se marida y se fusiona. A su gusto.

Vayan pues algunas sugerencias, expresión limitada, pero esperemos que apetitosa, de la ilimitada oferta capitalina.

Dado que en esta época entra en plenitud la cocina del otoño, y aún cuando el mes se presenta más cálido de lo normal, un sabroso pote de berzas o una succulenta faba son irrenunciables. El viajero puede hacerlo en el señero marco de El Fontán, en Casa Amparo, donde podrá añadir la carne gobernada, un plato de la cocina tradicional asturiana difícil de olvidar. Sin salir de esa plaza, en Casa Ramón, puede tentar les fabes con calamares y una merluza del pinchu de nivea textura.

También puede caminar unos metros desde el Reconquista y, previa reserva que aconsejamos como práctica habitual en cualquier establecimiento, acercarse al restaurante habitual de Jurados y Patronos de la Fundación: Del Arco, en la Plaza de América, y saborear unas setas de temporada salteadas seguidas de un souquet de pixín negro a la plancha con chipirón y berberechos.



O dar un vistazo desde lo alto a la ciudad tranquila, a Vetusta, desde la falda del Naranco, en las magníficas instalaciones de Casa Lobato, para recrearse con un Solomillo de ternera asturiana al

foie de oca o un Pixín negro asado en caviar de oricios.

Pero volvamos al centro-centro de Vetusta. Frente al Parlamento de Asturias, la Junta General del Principado, dando esquina a La Escandalera, en La Corte de Pelayo, que presume, no sin fundamento, de servir el mejor cachopo de la ciudad, puede abrir boca con unas croquetas de oricios sobre compota de sidra y plancton, antes de seguir con una finísima carrillera de ternera asturiana glaseada y puré de castañas.

Pero si opta por subir hacia la Catedral, desde la misma plaza de la Escandalera, después de detenerse a ver el escaparate de la pastelería Rialto, poco antes del Hotel Principado y casi frente al histórico Rectorado de la



Los riquísimos y tradicionales bombones de Peñalba.

Universidad de Oviedo, podrá disfrutar doblemente, con la vista y la gustación, de la cocina de Casa Fermín y sus platos que bien pueden calificarse de únicos. Ahí están su Mero con nabo y caldo de jamón, el Steak Tartar con helados de mostaza y jalapeños verdes o el tendón de ternera, bearnesa de chocolate blanco y su jugo.

Finalmente, una recomendación colectiva. No dejen de visitar el Cai de la Sidra, también conocido como Bulevar de La Gascona, en la calle del mismo nombre, con una oferta de cocina asturiana tradicional entre cuyos enclaves destacan, por su calidad e instalaciones, La Pomarada y TierrAstur, cuyos establecimientos abren y cierran la calle.

En este marco, fueron los municipios, entre otros, Oviedo, los que comienzan a instrumentalizar la simbología sidrera para conseguir una identificación y una fusión entre lo público y lo privado. Del mismo modo que en el pasado s. XIX las espichas y demás realidades vinculadas a la cultura sidrera ayudaron a los habitantes del ámbito rural a percibir la ciudad con algo más de calidez, en



Imagen de la entrada al Bulevar de la sidra.



En Oviedo la Gastronomía siempre es protagonista.



Imagen de uno de los restaurantes "Tierra Astur".

las últimas décadas, estas mismas prácticas han servido para vincular al ciudadano con sus instituciones municipales. De la necesidad se ha terminado haciendo virtud, por lo que los más afamados escanciadores compiten en pericia y destreza. Diferentes concursos en búsqueda del mejor echador de culines proliferaron por lo ancho y largo de la geografía asturiana, si bien, se solía considerar al ganador de Oviedo campeón de Asturias. Además, estas competiciones proyectan un determinado modo de vida al exterior, tanto dentro como fuera de España. Algo propio y específico que diferencia sin excluir.

De lo material a lo inmaterial, de lo arqueológico a la etnográfico. De la apertura del tonel a la expresión de la cultura tradicional en su aspecto social y espiritual. De lo global y lo particular, del aislamiento individualista a la comunión vital. De ahí que las tradiciones arraigadas deban ser protegidas y transmitidas con el paso del tiempo, por su carácter folclórico y simbólico.

En todo caso, conscientes o no, nuestros comportamientos, costumbres, ritos y prácticas sociales nos proyectan más allá de los límites físicos más cercanos. Los tópicos no son otra cosas que una recreación, a veces simple, de realidades deconstruidas (la cursiva es mía) pero tienen una importancia mayor ad extra que ad intra. Lo que en origen fue un facilitador de ese inexorable paso del campo a la ciudad debe ser entendido ahora como un patrimonio que Oviedo y del resto de ciudades asturianas.

En definitiva, al margen del placer epicúreo, que ni podemos ni debemos olvidar, tenemos que poner el va-



Restaurante "Gloria" de Nacho Manzano.



Sobre estas líneas, Luis Alberto Martínez alma mater de Casa Fermín. A la izda. Casa Amparo. Abajo, el mítico "La Paloma".

lor el aspecto más espiritual, identitario, colectivo y hermanador. Sobre todo en tiempos convulsos, radicales, doctrinales y separatistas, en los que nos definimos por lo que nos separa y no por lo que nos une. Por ello, la identificación de Oviedo, tanto para propios como para extraños, con los contenidos de esta cultura de la sidra, servirá, con toda seguridad, para crear lazos de unión interior y para atraer a metecos, como se denominaba a los extranjeros (ajenos a la Polis) en la Antigua Grecia. Y que el visitante vea en estas prácticas rituales y consuetudinarias un remanso de autenticidad, frente a usos y costumbre fabricadas en serie que no persiguen nada más que un afán homogeneizador de menguadas miras. Que el turista pueda gozar por el estómago sin olvidar que debe terminar disfrutando por su espíritu. Todo ello lo tiene la sidra y la cultura que la rodea.



Tartiere Auto



Audi Tartiere Auto

Av. de Gijón, S/N (Lugones)
C/ Nicolás Copérnico, 65 (Gijón)
C/ de los Marineros (Avilés)

ventas@tartiere.audi.es
662 968 814
audi.tartiereauto.com





Por JAVIER VEGA DE SEOANE
Presidente de DKV Seguros

Vidas minadas

El pasado día 22 de febrero, el Grupo DKV Seguros, reservó para sus clientes y amigos, la exposición de “Vidas Minadas, 25 años”, que es una expresiva colección de un centenar de fotografías, del gran fotógrafo Gervasio Sanchez, que muestran los daños causados, de manera indiscriminada e irresponsable, por las minas antipersona, a seres humanos de todo el mundo y especialmente a ciudadanos de Camboya, Afganistán, Angola e Irak.

Con mucha frecuencia, las víctimas son niños o niñas, que, con su inocencia inconsciente, tropiezan con estos artefactos sembrados en territorios, que en el pasado fueron campos de batalla, y que nunca fueron desactivados.

Se calculan unas 20.000 víctimas anuales en el mundo, muchas de ellas mortales y la mayoría con graves mutilaciones, que truncan sus vidas para siempre, salvo en el caso que encuentren o sean encontrados por personas como Kike Figaredo, que, con sus cuidados materiales y espirituales, las reconduce para que puedan integrarse en la sociedad con vida plena.

Gervasio, ha seguido, durante estos últimos 25 años, la vida de estas personas y plasma en esta exposición, cómo, con esperanza, fuerza de voluntad y apoyo, estas personas extraordinarias, han recompuesto sus vidas y son felices.

Aprovechamos el paso por España de Kike Figaredo, en viaje desde América a Camboya, para rendirle un homenaje en esta ocasión, y pudimos disfrutar una vez más de nuestro “Obispín” y renovar nuestro compromiso con su extraordinaria obra social que, por sus características singulares, está teniendo un impacto global.

Ha sido una enorme alegría tenerle a Kike con todos nosotros en esta exposición, que es tan expresiva, tanto del daño que por todo el mundo causan las minas antipersona, como de la milagrosa recuperación e integración laboral y social de las víctimas, gracias a personas extraordinarias, que, como Kike, están dedicando su vida a ayudar a las personas con discapacidad y con riesgo de exclusión social.

El caso de Kike, además de conmovedor, por el amor y generosidad con que se da al prójimo, es un ejemplo a replicar, pues, su espíritu emprendedor, moviliza las capacidades potenciales de su población protegida, generando una dinámica emprendedora que produce una verdadera transformación de la sociedad.

No se limita a ayudar a subsistir a las personas más vulnerables, lo que en sí mismo sería muy meritorio, si no que es inspirador y catalizador para que las personas de su entorno movilicen sus capacidades potenciales y desplieguen sus alas para volar por su cuenta, generando esa virtuosa dinámica de generación de riqueza, progreso y autonomía personal...El modelo de Kike, es un modelo a replicar en tantas partes del mundo que, en ausencia del Estado del Bienestar y de instituciones responsables, necesitan de estas personas extraordinarias que son capaces, con su generosidad, bondad, inteligencia, empatía y liderazgo, de transformar el tejido social y generar un proceso de prosperidad autoportante...

Por eso, por su humildad, por su sencillez y su espíritu de concordia, hemos querido hacerle a Kike ese homenaje que lo hago ahora público con este artículo, proclamando la increíble obra social que Kike Figaredo Alvargonzález está llevando a cabo en el mundo.

Gracias Kike, por inspirarnos y por animarnos a trabajar por un mundo mejor.

“El caso de Kike, además de conmovedor, por el amor y generosidad con que se da al prójimo, es un ejemplo a replicar”

Por ti,
*que
quieres
que tu
empresa
llegue
todavía
más lejos,*
los primeros.



**Tu negocio con
presencia internacional**

Haz que tu empresa crezca con nuestros
especialistas en comercio exterior.

Descubre más en bancosantander.es

 **Santander**
Empresas

ARTESANÍA POPULAR: un legado del pasado para construir el futuro

- Cerámica, madera, azabache, cuero... la artesanía de nuestra región es variada y rica, y contribuye tanto al conocimiento exterior de nuestra región como a fijar población y atraer turistas al Principado.
- Se trata de iniciativas, muchas veces familiares, otras de nueva creación, que recogen la tradición y buscan actualizarla para proyectarla al futuro.

Por ROBERTO G. GARCÍA



A ctualmente, el Registro de Empresas y Talleres Artesanos del Principado de Asturias cuenta con más de 230 artesanos censados en nuestra región. Aunque pueda parecer una cifra modesta, cabe destacar que, pese al envejecimiento de la población, esta cifra se mantiene en los últimos años, lo que puede indicar que este tipo de producción tendrá largo recorrido en el futuro. Julio Manuel Martínez Zapico, Director General de Comercio del Principado de Asturias, señala que “La labor de estos artesanos es fundamental para preservar tradiciones y técnicas ancestrales, así como para fomentar la creatividad y la diversidad en la producción artesanal. Cada uno de ellos contribuye a la riqueza cultural y económica de nuestra región.”

De esta manera, la función de estos artesanos es doble: la económica y la etnográfica, al tener la responsabilidad de mantener estos oficios tradicionales con vida. Sobre esto reflexiona Verónica Rodríguez, alfarera de Llamas de Mouro, en Cangas del Narcea: “Aparte de hacer piezas tradicionales también hago talleres para todo tipo de gente, adulta o niños que se acercan a conocernos. A esto hay que sumarle que, en estos momentos, yo soy la única persona que en estos momentos gestiona las dos únicas alfarerías tradicionales que quedan en Asturias y aunque es bastante complicado no quiero que se pierdan estos oficios ancestrales.”

Martínez Zapico destaca la gran aportación creativa que los artesanos hacen a la economía asturiana: “existen numerosos ejemplos de emprendedores artesanos que han encontrado nuevos nichos de mercado o bien mercados olvidados que en los últimos años han vuelto a resurgir con fuerza, como la decoración del hogar, la moda o el utillaje de la restauración. Son emprendedores que han sabido encontrar a un cliente fiel con sus creaciones únicas y personalizadas.”

La labor de estos artesanos es fundamental para preservar tradiciones y técnicas ancestrales, así como para fomentar la creatividad y la diversidad en la producción artesanal

En el imaginario colectivo, es fácil situar las tareas de artesanía en las zonas rurales. Ante la pregunta de si esto es así, Martínez Zapico aclara que no tiene por qué: “muchos artesanos también residen en las ciudades. Sí es verdad que por economía, comodidad, espacio o la cercanía de muchas materias primas, gran parte de los artesanos asturianos prefieren residir en zonas rurales”.

María Pérez, Presidenta de la Asociación Azabache Jurásico, también señala las ventajas que el entorno rural ofrece a los artesanos: “En una ciudad, es más difícil: el espacio del que dispones es más reducido, seguramente molestarás a los vecinos, y tendrás que acabar



Varias piezas de barro esperan su turno de ser horneadas en el alfar tradicional de Llamas de Mouro. Firma: Ceramicanegraasturias.com

alquilando un taller, con todo lo que eso supone. En una casa de pueblo, que en muchos casos cuenta con otras construcciones dependientes, puedes poner un horno de cerámica, o un taller de azabache, o un gran taller de cuero.”

Estas ventajas también convencen a algunos artesanos a “volver al pueblo”, como declara también María Pérez: “Conozco gente que hace artesanía porque vive en un pueblo y puede, pero también conozco mucha gente que compró una casa en el pueblo porque quieren vivir de la artesanía, y ahí pueden hacerlo.” De esta manera, la artesanía y las iniciativas empresariales asociadas a ellas también contribuyen a fijar población en otras zonas de la región.

Reconocimiento exterior

Además de esto, un producto artesanal auténtico, diferenciado y de calidad también puede servir de foco de atracción turística, más allá de los reclamos paisajísticos o gastronómicos por lo que Asturias es tan conocida. Desde el Gobierno del Principado son conscientes de esta realidad, y por eso hay subvenciones para dar a conocer la artesanía local, que cubren desde la creación de canales de venta a través de internet como la asistencia a ferias de artesanía nacionales e internacionales. Martínez Zapico aporta cifras: “este año se ha incrementado el presupuesto de estas ayudas para este año 2024, pasando de 35.000€ a 50.000€.”

¿Pero es realmente conocida nuestra artesanía más allá del Negrón? María Pérez pone en relieve la paradoja del azabache: “Tristemente la artesanía del azabache gallega es mucho más conocida que la asturiana. Hay un motivo histórico: una antigua bula papal prohibió la manufactura y venta de este material fuera de Santiago de Compostela. Aunque hace mucho tiempo que la bula está sin efecto, el azabache sigue siendo, para muchos,



La cerámica típica de Llamas de Mouro, en Cangas del Narcea, se hornea de una manera especial para que, por acción del humo, adquiera su característico color negro. Firma: Ceramicanegraasturias.com



La Asociación Azabache Jurásico de Villaviciosa organiza talleres para adultos y niños para difundir el conocimiento de la artesanía vinculada al azabache de nuestra región. Firma: Asociación Azabache Jurásico de Villaviciosa.



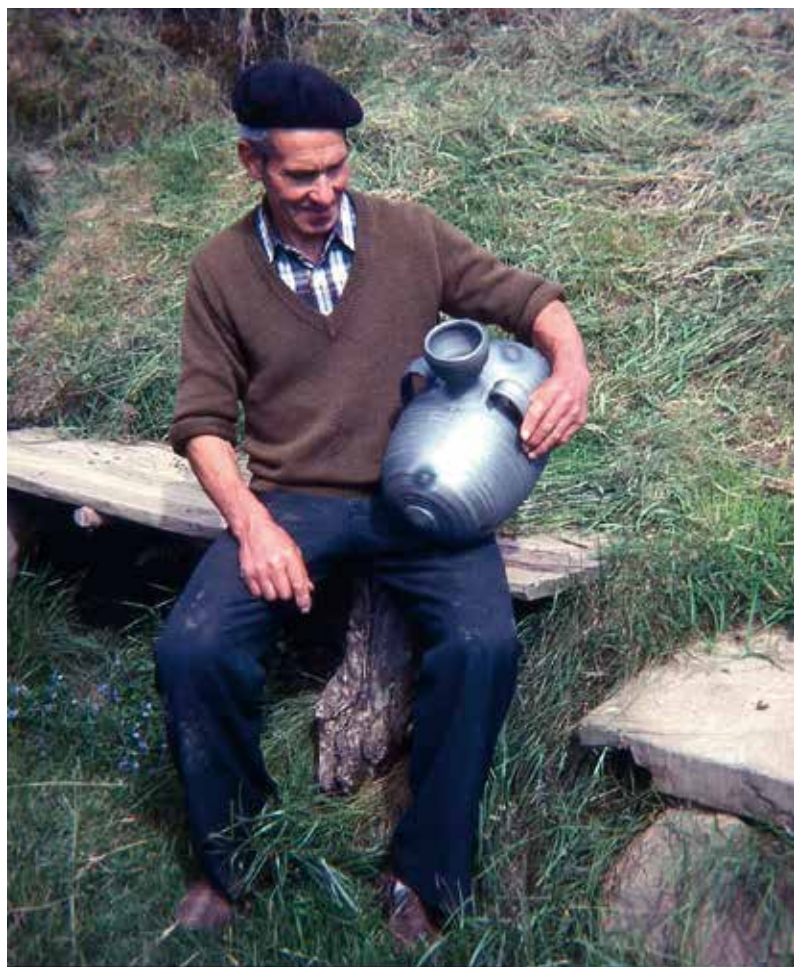
Una exposición organizada por Azabache Jurásico de Asturias. Firma: Asociación Azabache Jurásico de Villaviciosa.

más gallego que asturiano, pese a que no haya yacimientos en Galicia y el azabache asturiano sea de los mejores del mundo.”

Verónica Rodríguez también aporta su visión como alfarera: “nuestra cerámica obviamente es más conocida dentro de nuestra región, pero estamos intentando llevarla fuera de nuestro territorio con presencia en ferias, organización de exposiciones, talleres, asambleas, charlas... Además en mi caso particular, el hecho de ser una de las últimas mujeres que se dedican a este arte, también llama la atención y me ayuda a difundir y dar publicidad a la cerámica tradicional.”

Artesanía y turismo

Entre el comercio y el turismo se crean sinergias que benefician a los pueblos y ciudades, ya que los visitantes siempre suelen realizar compras de recuerdos en los lugares que visitan.”Lo saben bien en Taramundi”, señala María Pérez, quien también cree que “la artesanía, sobre todo la artesanía tradicional, si es bien llevada, puede ser un potente motor turístico, atrayendo a gente que viene buscando algo único, algo típico de la región, algo alejado de los souvenirs producidos en masa e iguales de todos los sitios.”



El abuelo de la alfarera Verónica Rodríguez la introdujo en la larga tradición alfarera familiar. Firma: Ceramicanegraasturias.com

A través del turismo artesanal se puede conocer a los artesanos de una región, ver sus trabajos y aprender sus técnicas. La artesanía, por tanto, además de enriquecer la cultura local también atrae al turismo

El hecho de que los turistas valoren y busquen lo típico o específico de cada región, “permite la puesta en valor de nuestra artesanía y su crecimiento”, en palabras de Martínez Zapico, quien también señala que “a través del turismo artesanal se puede conocer a los artesanos de una región, ver sus trabajos y aprender sus técnicas. La artesanía, por tanto, además de enriquecer la cultura local también atrae a los turistas.” Según Verónica Rodríguez, la artesanía también permite ofrecer experiencias únicas y diferenciadas “a través de actividades para vi-



sitantes especialmente gente joven que reconozca estos oficios perdidos y animarlos con actividades para incentivarlos a que no se pierdan. Desde mi punto de vista es lo que realmente necesitan estos oficios: la transmisión, que otras personas aprendan para mantenerlos con vida. Esto es lo que realmente se recuerda, porque no es sólo comprar un objeto, es vivirlo desde la autenticidad.”

Por esa búsqueda de autenticidad, para que esta producción artesanal siga siendo motor económico para Asturias, es importante proteger lo que es auténticamente asturiano frente a productos importados e imitaciones, es importante controlar que los mercados artesanos, gran atractivo turístico, sean verdaderamente artesanos y no puntos de reventa de productos foráneos”, tal y como señala la Presidenta de la Asociación Azabache Jurásico. Precisamente desde esta asociación se trabaja para evitar que “baratijas hechas de plástico o lignito, que actualmente copan el 90% del mercado, se vendan como azabache. Nosotros queremos poner en valor y explotar algo único que tenemos”, según palabras de María Pérez. Actualmente, el azabache asturiano está incoado para ser declarado Bien de Interés Cultural, aunque desde la asociación también se señala que el futuro se ve complicado debido a que las minas se encuentran actualmente cerradas.

Desde la Dirección General de Comercio se apuesta también por la modernización del sector, con vistas especialmente al comercio electrónico, pero también dedicando presupuesto a campañas de publicidad de la artesanía asturiana, centradas principalmente en el periodo navideño. En esta época del año también se colabora con el Ayuntamiento de Oviedo para la realización de la



Julio Manuel Martínez Zapico, Director General de Comercio del Principado de Asturias. Firma: Dirección General de Comercio.



Tradicionalmente, el azabache se relaciona con amuletos populares, como la cigua, o este trébol de cuatro hojas. Firma: Asociación Azabache Jurásico de Villaviciosa.

feria de artesanía de la ciudad. Además, Martínez Zapico indica que “los artesanos pueden acceder a ayudas para inversiones en su taller, para la compra de máquinas, herramientas o instalaciones”



De izda a dcha: Verónica Rodríguez trabajando en su taller. Firma: Ceramicanegraasturias.com. Miniatura del rosetón de la catedral de León en azabache. Firma: Asociación Azabache Jurásico de Villaviciosa. Cada pieza de artesanía tradicional es fruto de un minucioso proceso de creación individual. Firma: Ceramicanegraasturias.com



Por JOSÉ LUIS GARCÍA DELGADO
Catedrático de Economía, Universidad
Nebrija. De la Real Academia de Ciencias
Morales y Políticas

La valoración social del empresario: una cuestión trascendente

Sin empresarios socialmente legitimados no se concibe una auténtica economía de mercado. Por eso hay que indagar en las claves del no poco frecuente escaso aprecio de la función empresarial en España. Recelos que hunden sus raíces en viejos prejuicios —bien lo sabemos en Asturias— y que, pese a los muchos avances que han propiciado tanto el marco democrático como la internacionalización de la economía en las últimas décadas, persisten como una rémora a la necesaria densificación del tejido empresarial como motor del crecimiento.

Las principales bases de datos sobre la valoración del empresario y su evolución a lo largo del tiempo confirman lo que acaba de señalarse. España, en los estudios de la OCDE, se sitúa muy alejada de los países que valoran más favorablemente a los emprendedores. En general, en los estudios internacionales, las Pyme y las personas que las crean y las dirigen, los auto-empleados y propietarios del negocio, reciben una valoración más positiva que las grandes empresas y las personas que dirigen a estas. En España, esta brecha es realmente profunda. Según el Eurobarómetro, España se encuentra entre los países en donde existe una mayor proporción de personas que valoran de manera globalmente positiva la aportación de las Pyme, y, al tiempo, mayor proporción media de personas que valoran negativamente la de las grandes empresas, tendencia coherente con los resultados de otras estimaciones. No debe ocultarse, empero, que España destaca igualmente, en una óptica internacional comparada, por el porcentaje de personas que atribuyen a los empresarios motivos puramente egoístas y piensan que estos se benefician del trabajo de otros.

Empresarios y bachilleres

¿Qué hacer para mejorar la valoración del empresario y afianzar su legitimación social? Por lo pronto, atender a los contenidos formativos que se incorporan en los escalones del sistema educativo sobre la función empresarial y el lugar que le corresponde al empresario en una sociedad abierta. Y el escalón quizá más decisivo es el que conforma duraderamente mentalidades y juicios de valor, además de ser antesala y puerta de acceso a los estudios superiores: el Bachillerato.

“La figura del empresario puede y debe ser rescatada en los libros de texto del Bachillerato español. Por justicia y por simple inteligencia”

El Círculo de Empresarios ha tenido en dos ocasiones la iniciativa de promover sendos estudios sobre el tratamiento del empresario en los manuales de Historia, Geografía y Economía utilizados en nuestros Centros de Enseñanza Media. Las correspondientes obras editadas están fechadas en 2003 y otra en 2017**; en esta ocasión cuando el Círculo estaba presidido por Javier Vega de Seoane. ¿Qué es lo que ahí se revela?

En la de hace veinte años el repaso de los manuales de Historia y Geografía arrojó un balance poco menos que desolador. He aquí algunos de los epígrafes que lo resumían: “hostilidad hacia el comportamiento más común (el ethos) empresarial”; “el empresario como privilegiado y el capitalismo como sistema opresor”; abierta reticencia frente a la actividad inversora que traspasase las fronteras nacionales... Y esta es la cuantificación que se aportaba: en un 40% de los manuales de Historia de Bachillerato se advertía inequívocamente una “postura hostil a la empresa y al sistema de libre empresa”, repartiéndose el resto, en partes casi iguales —30 y 30%— entre los libros que mantenían una postura “moderadamente neutral” y los que optaban por no referirse a tales conceptos. A su vez, entre los textos de Geografía, un 60% ofrecían “una imagen del empresario y de su entorno hostil a la función que desempeña y a las ventajas que se desprenden de un mercado libre”.

El balance obtenido en el segundo de los estudios citados, el publicado en 2017, aunque tampoco positivo, es menos desalentador. El paso del tiempo algo parece

haber hecho. En los manuales de Economía y Economía de la empresa, así como en los de Geografía e Historia, más que hostil o distorsionado el tratamiento de la figura del empresario es ahora escaso y difuminado; más olvido que maltrato es lo que en ellos predomina. Así, llama la atención que se evite sistemáticamente hablar de “empresario” o “empresarios”; en su lugar se opta por los términos “capitalista” o “financiero”, en singular o plural; y se prefiere también hablar de “negocios” antes que de “empresas”, revelando rancias suspicacias, y tanto hacia el empresariado, como categoría, como hacia la economía de mercado. Prejuicios que se hacen más evidentes cuando se abordan aspectos relacionados con la globalización económica y las firmas multinacionales. En resumen: aunque menos negativo que el de hace ahora dos decenios, el resultado obtenido en el más reciente de los dos estudios citados sigue revelando una situación manifiestamente mejorable. Si ya no alguien frente al que hay que mostrarse beligerante, el empresario es poco menos que un “mal necesario”.

Un primer cometido, en definitiva, si se quiere revertir tal estado de cosas, parece evidente. La figura del empresario puede y debe ser rescatada en los libros de texto del Bachillerato español. Por justicia y por simple inteligencia, cabría decir. Por justicia, porque el empresariado de la España actual no responde a los estereotipos del pasado, sino que presenta, como nuestra propia economía —ya que es causa y efecto de ello— un perfil profesionalizado y competitivo. Y por simple inteligencia porque solo transmitiendo a los estudiantes una visión ajustada y real del empresario y de su importante función económica y social, se suscitarán en ellos compromisos y vocaciones que permitan el relevo generacional.

Esto conduce directamente al segundo de los puntos que deseo subrayar. Cuidar los textos de Educación Secundaria es más que aconsejable, pero poco se logrará si esos manuales no son impartidos por profesores capaces de transmitir a los alumnos, además de los conocimientos idóneos, también todo aquello que alimenta en los alumnos las actitudes precisas para valorar la función de los empresarios en nuestra sociedad. No se trata de pintar al empresario con cualidades sobrenaturales o fuera de la realidad; solo de situarlo en la posición central que ocupa dentro del progreso de una economía moderna.

Un segundo empeño, en consecuencia, ha de tenerse presente: dediquemos atención —esto es, recursos y formación— a los docentes que han de impartir materias en las que haya que situar y transmitir correctamente la figura del empresario; docentes con buen pertrecho técnico, pero igualmente impregnados de los

fundamentos filosóficos y morales que ayuden a entender cómo funciona un sistema económico sobre la base de la libre concurrencia y el progreso común.

Pedagogía social y legitimación empresarial

Llego ya al último punto que quiero señalar. Mejorar los textos y completar la formación de los docentes, dos peldaños de la misma escala, que tiene un tercero obligado: crear el ambiente más idóneo para que el ejercicio de la función empresarial cuente en España, de una vez por todas, con la legitimación social que merece.

Como ya se ha repetido, esta es una cuestión que la sociedad española no tiene bien resuelta, con hondos raíces en hechos pretéritos y ciertos pertinaces adoctrinamientos. Los avances se producen lentamente. Por eso es especialmente dañino que se sigan provocando deliberadamente retrocesos en este terreno, que es consustancial al régimen de libertades de la España democrática. Y retrocesos se producen cada vez que se expresan descalificaciones genéricas del empresariado o se suscita un clima de desconfianza o reticencia hacia la actividad empresarial. De ambas maneras se acaba socavando los pilares de nuestro sistema constitucional. ¿Qué otra cosa cabe decir de esa auténtica fobia antiempresarial que ha llevado a hablar recientemente —y desde altas tribunas institucionales, anótese— de “piratas”, “capitalistas despiadados”, “usurpadores”, con señalamientos ad hominem en algunos casos? Una querencia antiempresarial que enlaza con la idea de que la propiedad privada —y, por tanto, la economía de mercado— es la causa última de todos los conflictos políticos y sociales. Se arremete así sobre la base misma de nuestras libertades. Y su defensa nos concierne a todos. Al propio empresariado, naturalmente, pero también al conjunto de la sociedad civil y a los poderes públicos. Buena docencia en las aulas, sí, pero también —y, sobre todo, cabe subrayar— “pedagogía social”, en el sentido que le diera Ortega.

Terminaré precisamente jugando con el título que Ortega y Gasset empleó en una celebrada conferencia leída en la Sociedad “El Sitio” de Bilbao en marzo de 1910: “La pedagogía social como programa político”, la tituló (terminando su exposición con aquella proclama tan citada: “España era el problema y Europa la solución”). “La cultura de empresa como programa político”, es el lema que, a tenor de todo lo que antecede, cabría proponer. E iré más lejos, a modo de conclusión final: ¿cuál es la mejor política económica que conviene en esta hora de España? Mi respuesta: la mejor política económica es favorecer la cultura de empresa. Hacerlo en Asturias supondría, desde luego, una aportación formidable.



Por PEDRO MARTÍN
Delegado Asturias Europa Press

La magia del buen humor y la salud mental

En un mundo a menudo cargado de estrés y desafíos, el buen humor emerge como un bálsamo poderoso, capaz de transformar nuestras vidas diarias. Es vital explorar las múltiples facetas del buen humor, su impacto en nuestra salud y bienestar, y cómo podemos cultivarlo activamente para mejorar nuestra calidad de vida.

El buen humor no es solo la capacidad de contar chistes o provocar risas. Es una actitud ante la vida, una manera de interpretar y enfrentar las situaciones con ligereza y positividad. Se trata de una disposición para encontrar lo cómico en lo cotidiano, una fortaleza interna que nos permite sonreír a pesar de las adversidades.

En la vida todo nos encontramos con personas que “te bajan la moral”, que te “descargan la energía”, gente que sólo te habla de enfermedades y miserias y que dan la sensación de recrearse voluntariamente en ese truculento escenario, pero no debemos dejarnos arrastrar por esa negatividad, debemos adoptar una actitud positiva y contagiar esas ganas de vivir y de disfrutar de la vida.

Estudios científicos han demostrado que el buen humor tiene un efecto positivo en nuestra salud mental. Reír no solo reduce el estrés, sino que también aumenta la producción de endorfinas, conocidas como las ‘hormonas de la felicidad’. Además, el buen humor puede fortalecer nuestro sistema inmunológico, aumentar la tolerancia al dolor y mejorar nuestra resistencia emocional.

El humor es un poderoso vehículo para la construcción de relaciones sólidas y significativas. Nos permite conectar con los demás de una manera auténtica y cálida, facilitando la comunicación y creando un ambiente de confianza y relajación. Las personas que usan el humor de manera constructiva suelen ser percibidas como más amigables y accesibles.

Pero la perspectiva positiva se cultiva, se trabaja. Es capital adoptar una actitud positiva ante la vida, buscando el lado bueno o irónico de las situaciones. Es importante rodearse de humor, consumir contenido divertido, ya sean libros, películas, programas de televisión o podcasts que nos hagan reír.

También es muy importante saber reírse de uno mismo de manera sana, esta práctica es una excelente for-

ma de lidiar con los errores y las situaciones incómodas, con nuestros miedos y nuestras debilidades sociales.

El buen humor es una herramienta poderosa para desarrollar resistencias personales. Al enfrentar los desafíos con una sonrisa, transformamos nuestra experiencia del mundo. Esto no significa ignorar o minimizar los problemas, sino abordarlos con una mentalidad más ligera y optimista.

En conclusión, el buen humor es mucho más que un simple entretenimiento; es una filosofía de vida. Al cultivar un sentido del humor saludable, no solo mejoramos nuestra salud mental y fortalecemos nuestras relaciones, sino que también transformamos la manera en que interactuamos con el mundo.

En última instancia, el buen humor es una elección consciente, una decisión de enfrentar la vida con alegría, ligereza y una sonrisa contagiosa. Así, el buen humor se convierte en una invitación a vivir una vida más plena, feliz y saludable.

“El humor nos permite conectar con los demás de una manera auténtica y cálida, facilitando la comunicación y creando un ambiente de confianza y relajación. Las personas que usan el humor de manera constructiva suelen ser percibidas como más amigables y accesibles.”



DESDE
ASTURIAS,
POR
EL MUNDO



WWW.RENYPICOT.COM

ESPAÑA - MÉXICO - USA
FRANCIA - POLONIA
PORTUGAL - CHINA



Noviembre trajo al escenario del Campoamor lo mejor de nuestro patrimonio musical, reivindicando a compositores como Granados y Falla.

ÓPERA

Oviedo, una temporada de celebraciones



El 18 de septiembre de 1948 una Manon protagonizada por Victoria de los Ángeles reinauguraba el Teatro Campoamor tras su destrucción como consecuencia de la revolución de 1934 y la guerra civil. La música de Massenet volvió a la gran sala de este emblema de la ciudad de Oviedo para conmemorar ese gran acontecimiento, 75 años después, en un septiembre de 2023 en el que la soprano Sabina Puértolas y todo el elenco lucieron la preciosa producción del asturiano Emilio Sagi.

Por VIVIR ASTURIAS | Fotografías ÓPERA DE OVIEDO

La temporada ya había tenido un aperitivo inmejorable, con el pabellón de Sabadell Herrero de la Feria Internacional de Muestras de Gijón dedicado a la historia de la lírica en el Principado de Asturias. Una muestra en la que más de 70.000 personas conocieron los elementos y las piezas, tanto materiales como humanas, que hacen posible una ópera y que han hecho posible este gran recorrido de casi medio siglo.

Octubre llegó con un programa doble de Puccini, “Il tabarro” y “Gianni Schicchi”, bajo la dirección del maestro Pérez-Sierra, y voces como las de José Antonio López, la asturiana Beatriz Díaz, Ana Ibarra, Josep Fadó, Facundo Muñoz o Marina Pardo. En noviembre, otro programa doble de claro homenaje y tributo al importante patrimonio musical, literario y artístico español. “Goyescas”, de Enrique Granados, y “El retablo de Maese Pedro”, de Manuel de Falla, en una nueva producción de la Ópera de Oviedo y

el Teatro Cervantes de Málaga, con dirección de escena de Paco López. Un homenaje maravilloso al Siglo de Oro español y una oportunidad para lucir y descubrir dos de los tesoros de nuestro patrimonio musical.

No podría faltar Verdi, esta vez con su aclamada “Traviata”, en un montaje en coproducción de la Ópera de Oviedo con el Festival Internacional de Peralada con dirección escénica de Paco Azorín. Y grandes voces como las de Ekaterina Bakanova, Leonardo Sánchez o Juan Jesús Rodríguez, con dirección musical de Óliver Díaz.

En enero y febrero de 2024, el premiado especialista wagneriano Samuel Sakker debutó en la temporada con Lohengrin, de Wagner, arropado en escena por una de las grandes triunfadoras de la temporada, Miren Urbietta-Vega, en un debut del icónico papel de Elsa tuvo un éxito arrollador. Además, destacar las 68 voces del coro titular, en un alarde magnífico de potencia y complejidad musical.



Manon.



Lohengrin



Manon.



Otro momento de "Goyescas".



El coro del Lohengrin de Wagner, con 68 voces arropando a los solistas de este potente título de Wagner.



Traviata.



La Ópera de Oviedo hizo por primera vez en su historia seis funciones de un mismo título con Traviata.

En la Feria de Muestras de Gijón se pudo ver una muestra de los elementos y las piezas, tanto materiales como humanas, que hacen posible una ópera



Quirós
arte-joya

www.quirosartejoya.es

Arte y patrimonio entre los muros de la Universidad de Oviedo

Desde el pasado mes de febrero, el retrato del Rector Leopoldo García-Alas que pintara Paulino Vicente en 1974 cuelga en el Aula Magna del Edificio Histórico de la Universidad de Oviedo

Por ROBERTO GONZÁLEZ GARCÍA

Desde que en 1608 inicia su actividad docente, la Universidad de Oviedo atesora una interesante colección de arte y patrimonio cultural. No en vano, entre sus primeras enseñanzas, aparte de Cánones, Leyes y Teología, también se impartían los estudios de Artes.

La colección en sí consta de unas 1.200 piezas catalogadas, y su principal característica es, según Ana Quijada Espina, técnica en Bienes Culturales de la Universidad de Oviedo, que “no solo está compuesta por obras de arte, sino que se incluyen también, mapas, colecciones de mobiliario, textiles, ajuar histórico, cerámica, material pedagógico...” También añade que “tenemos infraestructuras, edificios muy significativos, tanto desde el punto de vista arquitectónico como

La colección en sí consta de unas 1.200 piezas catalogadas, y no solo está compuesta por obras de arte, sino que se incluyen también, mapas, colecciones de mobiliario, textiles, ajuar histórico, cerámica, material pedagógico...

artístico. Y no podemos dejar de lado la colección bibliográfica, riquísima, variada y una de las muestras más relevantes de cómo la Universidad genera cultura y conocimiento.” A todo esto hay que sumar que se trata de una colección muy dispersa, ya que se reparte por los diferentes campus, centros y facultades de la universidad asturiana.

Si destacamos algunas obras por criterios cronológicos, “las piezas más antiguas son las relacionadas con el retablo fundacional, dedicado a San Gregorio Magno, patrono de la Universidad y que datan de finales del siglo XVI y principios del XVII” señala Ana Espina, que añade: “en la misma capilla tenemos un óleo que representa a ‘Cristo presentado al Pueblo’, depósito del Museo del Prado, ejecutado en el siglo XVII y de escuela madrileña.”

En esta colección de arte también hay obras del siglo XIX; pero Quijada matiza que el grueso del conjunto está conformado por “piezas adquiridas en el siglo XX, tras la revolución de 1934.”

Retratos Institucionales

La colección de la Universidad está viva y continúa creciendo día a día, debido tanto al desarrollo de la vida académica como a las necesidades de las instalaciones. Por tradición, cada facultad realiza retratos de los decanos cuando finalizan su mandato, y lo mismo sucede con los rectores. Por otro lado, también se adquieren o se reciben donaciones de obras nuevas con cierta frecuencia.

A la hora de realizar un retrato institucional, el primer paso es seleccionar al pintor que lo va a realizar. Quijada explica que, principalmente, “se atiende a criterios tradicionales, como

la calidad del retratista y la afinidad del rector hacia un tipo concreto de forma de pintar, es decir la preferencia estética. En algunas ocasiones se ha apostado por jóvenes valores que han demostrado su valía.” Además, al ser una institución pública, el presupuesto no es ilimitado y también puede ser un factor a tener en cuenta.

Esta colección de retratos, siempre según palabras de Ana Quijada, “siguen la tradición iniciada desde el principio de funcionamiento de la institución, ya que era habitual tener las efigies de los reyes, del fundador, protectores y de algunos personajes relevantes.”

Aunque sus orígenes sean tradicionales, y debido a las diferentes procedencias de las obras (compras, donaciones, depósitos realizados tras la Guerra Civil, etc.), precisamente el valor de esta colección reside en ser



Paulino Vicente retrato al Rector García - Alas en 1974, que ahora puede verse de manera permanente en el Aula magna del Edificio Histórico.



Este óleo sobre tabla de autor desconocido y que representa una escena de interior; es posiblemente una de las obras más pequeñas de la colección de la Universidad: 19x15 cm.

reflejo de los cambios sociales y estéticos a lo largo del tiempo: “contamos con obras de diferentes épocas y estilos, que en sus diferencias resaltan la singularidad y las características de las personas que las realizaron”, indica Quiroga. “Mayoritariamente estamos hablando de artistas de la época contemporánea, todos con su reconocimiento y principalmente asturianos.”

Patrimonio vivo y accesible

Desde la Universidad son conscientes que todo este patrimonio ha de ponerse en valor para mantenerlo vivo. Por ello, hay varias iniciativas en marcha para darla a conocer al conjunto de la sociedad asturiana. Al tratarse de una colección dispersa, Ana Quijada pone énfasis en “las iniciativas de comunicación que realizamos, como, por ejemplo, los vídeos de la serie Directo al patrimonio, en los que, reflexionamos sobre la importancia de todo lo que como institución pública



En el Campus de El Milán se encuentra la obra *Lectura*, de Alejandro Mieres, realizada en óleo sobre tabla en 1949-1950.

generamos y custodiamos en materia de patrimonio cultural.”

También existe un programa de visitas guiadas: “Se trata de Casa Abierta, que facilita el acceso a nuestra historia y a los bienes que salvaguardamos, aspectos muy desconocidos y, sin embargo, vinculados a la tradición y riqueza ritual y patrimonial de nuestra Universidad y de nuestra región”, apostilla Quijada.

Restitución del Rector García-Alas en el Aula Magna

Pintado en los años 70 del siglo pasado por Paulino Vicente, el retrato de Leopoldo García-Alas había estado colgado en la sala de profesores del Edificio Histórico de la Universidad. El pasado mes de febrero fue trasladado para su exposición permanente al Aula Magna en un acto solemne presidido por el actual rector, Ignacio Villaverde.

El lienzo muestra al rector sin traje académico, como era habitual en



En la colección de la Universidad también hay retratos de personajes ilustres, como éste de Leopoldo Alas, “Clarín”; padre del rector García Alas, obra de Juan Martínez Abades.

otros retratos de la época, pero con varios atributos correspondientes a su dignidad, como la medalla esmaltada colgante de un cordón dorado, el bi-

Por tradición, cada facultad realiza retratos de los decanos cuando finalizan su mandato, y lo mismo sucede con los rectores

rrere negro o el bastón de mando. Por su parte, el fondo muestra un paisaje apenas perceptible y oscuro, en una referencia al trágico final que le esperaba.

De ideas claramente progresistas y reformistas, García-Alas fue fusilado en 1937 por negarse a firmar un manifiesto adhiriéndose al levantamiento de las tropas franquistas siendo el único rector universitario en ser fusilado junto con Salvador Vila, a la sazón rector de la Universidad de Granada.

Patrimonio y memoria Histórica: el depósito de Arte de El Milán

El retrato de García-Alas ocupa actualmente el espacio en el que antes se exponía una placa en recuerdo de los estudiantes soldados fallecidos durante la Guerra Civil. Como explica Ana Quijada, “en aplicación de la Ley de Memoria Histórica y de los acuerdos adoptados por el claustro de la Universidad, se decidió retirar dicha placa, por lo que resultó natural la ubicación del retrato de Leopoldo García Alas en ese lugar”.

El destino de esta antigua placa es el depósito de arte sito en el Campus del Milán. Se trata de un espacio en el que no se realizan exposiciones, pero que recoge, en palabras de Ana Quijada “piezas que, por diversos motivos, no pueden ser expuestas, entre ellas obras de la etapa de la dictadura.”

Aunque ese espacio no está abierto al público, Quijada puntualiza que los investigadores que lo han solicitado han podido entrar. La principal razón es que no se trata de un espacio expositivo, sino de una zona de control y conservación de obras que no están expuestas de forma permanente.”

**CADA 3 MINUTOS UNA
MUJER MUERE EN EL PARTO
AYÚDANOS A PROTEGERLAS**



WWW.AMREF.ES



Por ARTURO TÉLLEZ
Periodista

Público, privado y viceversa

Asturias es junto a Andalucía una de las pocas comunidades autónomas cuyo servicio de inspección técnica de vehículos es ofrecido por una empresa pública. La mayoría de territorios cuenta con al menos una empresa privada y hay diferencias importantes de precios. Por buscar una comparación homogénea y según datos de 2023 recabados por Facua, la revisión de un turismo de gasolina en la Comunidad de Madrid cuesta 51,44 euros en un servicio de competencia entre empresas privadas seguida del País Vasco 50,91 euros cobrados por una empresa pública. Extremadura es la más barata con precios de entre 14 y 18 euros según sea una estación dependiente de la comunidad o de una empresa privada. En Asturias, la tarifa es de 31,30 euros en 2024.

Diferentes modelos generan diversos precios para un servicio que, salvo comprobación in situ comunidad por comunidad, se puede intuir que debe de ser similar habida cuenta de que los estándares de seguridad vial deben o deberían ser los mismos para toda España en cumplimiento de las normas de tráfico que, en este caso, sí son comunes para toda la nación.

Y entonces, ¿qué es mejor, la gestión pública, la privada o la mixta? No se trata de resolver ahora la pregunta específica sobre las Itv, servicio en el que ha habido cierto debate con motivo de los paros parciales para exigir reducción de jornada laboral a 35 horas semanales. Pero sí es necesario plantearse en Asturias un debate que confronta con la dinámica histórica de la región.

Superado los tiempos de 'inilandia', como decía el gran Faustino Álvarez, la controversia se centra en los servicios públicos esenciales. Muy pocos ponen en duda que el gran corazón de la educación, la sanidad y los cuidados personales deben ser de titularidad y gestión públicas pero, manteniendo la calidad de la atención, ¿por qué no ampliar la acción privada?. No se trata de favorecer a un concesionario para que explote en monopolio un servicio de manera eterna sino de ofrecer más calidad al ciudadano. Por ejemplo, el transporte público no lo ejecuta una empresa propiedad de la administración sino concesionarias privadas de transporte de pasajeros y a casi nadie le parece mal este sistema de gestión. ¿Sería más ágil el transporte con una empresa pública?. Otra muestra: en Asturias, el servicio de ambulancias lo realiza una concesionaria, no personal o medios depen-

dientes del SESPA. No he escuchado a nadie poner en duda este sistema. En las residencias o el transporte de personas con discapacidad hay encargos y conciertos con entidades privadas, sean sin ánimo de lucro, sean empresas que buscan beneficio. Así las cosas, y en tiempos en los que la lista de espera sanitaria se amplía para médico de familia, especialista, pruebas diagnóstica o ciertas cirugías, ¿no habría que analizar desde la mera eficacia en la atención al ciudadano la posibilidad de que entidades privadas realicen esos servicios al menos durante un tiempo? Foro presentó en la Junta General en 2023 una propuesta de deducciones fiscales limitadas por seguros médicos privados lo que fue rechazado por el Gobierno socialista por degradar el carácter público de la sanidad. Sin embargo, aquellas personas que pueden y quieren pagar seguros sanitarios privados, ¿no están ayudando precisamente a descongestionar la lista de espera y permitir que otros ciudadanos sean atendidos antes?

Asturias tiene más tabús de lo que parece y ciertos cambios, aunque sean limitados y sin efectos perversos, podrían analizarse si el resultado es beneficioso para todos y cada uno.

“Muy pocos ponen en duda que el gran corazón de la educación, la sanidad y los cuidados personales deben ser de titularidad y gestión públicas pero, manteniendo la calidad de la atención, ¿por qué no ampliar la acción privada?”



SANTA CERVEZA

CERVEZA ASTURIANA,
CERVEZA DE MANANTIAL
¡INTERNACIONALMENTE PREMIADA!



FUENSANTA

AGUA MINERO-MEDICINAL
DESDE 1846 - ASTURIAS

Caja Rural de Asturias relanza su Fundación para apoyar la sostenibilidad y la inversión de impacto

Bajo la dirección de Eva Pando, la institución respaldará iniciativas con impacto social, económico, demográfico y medioambiental en el territorio

Por VIVIR ASTURIAS | Fotografía FUNDACIÓN CAJA RURAL DE ASTURIAS



Rodrigo Cuevas, Impulsor de La Benéfica; Eva Pando, Directora Fundación Caja Rural de Asturias; Fernando Martínez, Presidente Caja Rural de Asturias y Fundación Caja Rural de Asturias; Cristina Garmendia, Presidenta Fundación COTEC; Antonio Romero, Director General Caja Rural de Asturias.

El pasado mes de febrero se presentó en sociedad la renovada Fundación Caja Rural de Asturias, desde la que la entidad financiera quiere articular a partir de ahora gran parte de su probado compromiso con los particulares, autónomos y empresas de la región. Bajo la tutela de su recién nombrada

directora, Eva Pando, la Fundación será el vehículo para apoyar la inversión de impacto, impulsar el talento, la innovación, la ciencia y la sostenibilidad en Asturias. Se trata de respaldar iniciativas que impacten en el territorio desde el punto de vista económico, medioambiental y demográfico.

Durante este año, la entidad prevé dedicar, a través de su línea de compromiso con el territorio y su Fundación, más de 6,5 millones de euros al desarrollo económico y social de su entorno



Eva Pando, Directora Fundación Caja Rural de Asturias

Con el fin de dar un nuevo impulso y orientación a su tradicional compromiso con la sociedad asturiana, Caja Rural de Asturias renueva su Fundación, creada en 1986, con nueva dirección, personal propio, nueva imagen corporativa y nueva estrategia de respaldo a proyectos que contribuyan al desarrollo económico, demográfico y la mejora medioambiental en el Principado.

El pasado 29 de febrero se celebró en el Hotel de la Reconquista la puesta de largo de la nueva etapa de la Fundación con un acto al que asistieron más de 200 personas y en el que intervinieron Fernando Martínez, presidente de la entidad financiera; Antonio Romero, director general; Eva Pando, quien asumió la dirección de la Fundación en octubre de 2023; Cristina Garmendia,

presidenta de la Fundación COTEC, y Rodrigo Cuevas, impulsor del proyecto La Benéfica.

Entre los presentes se encontraban la vicepresidenta del Gobierno del Principado de Asturias, Gimena Llamedo, el alcalde de Oviedo, Alfredo Canteli; así como representantes de las Cámaras de Comercio, FADE, la Asociación Española de Fundaciones, la Universidad de Oviedo y diversos colectivos profesionales, junto a directivos de empresas y otras instituciones.

La directora de Fundación Caja Rural de Asturias presentó el objetivo de la misma "Llevar a cabo acciones que nos permitan cumplir con nuestro propósito: el desarrollo económico y sostenible del territorio". Para lograrlo, Eva Pando compartió las líneas estratégicas sobre las que la Fundación ha comenzado

a trabajar. "Hay grandes retos que nos gustaría afrontar para trabajar en ese desarrollo socio económico: la Sostenibilidad, con un doble enfoque, medioambiental y demográfico; la innovación y el talento, como principales palancas de generación de riqueza; la ciencia, apoyando la investigación e impulsando la divulgación para democratizar el conocimiento; y la inversión de impacto, posiblemente una de las líneas más novedosas que será un cambio de paradigma de nuestra actividad".

Por su parte, Antonio Romero, director general de Caja Rural de Asturias, destacó que esta nueva etapa de la Fundación impulsará aún más su compromiso con el entorno. Caja Rural de Asturias, a través de sus 118 oficinas, continuará apoyando y financiando proyectos sociales en la región.



De izq a dcha, María Blanco, presentadora; Cristina Garmendia, Presidenta Fundación COTEC; Rodrigo Cuevas, Impulsor de La Benéfica.



Alfredo Canteli, Alcalde Ayuntamiento de Oviedo; Fernando Martínez, Presidente Caja Rural de Asturias y Fundación Caja Rural de Asturias; Jesús Serafín Pérez, Presidente Torsa Capital.



Ambientador Sólido con aroma Nature, detalle para los asistentes. Diseñado por Eleven People.

“Identificamos proyectos que dinamizan nuestra comunidad, que ponen en valor nuestras tradiciones y a nuestras personas. A todas esas acciones, les venimos dedicando nuestro apoyo, habiendo financiado en 2023 más de 1.500 actividades repartidas por todo el territorio, y lo seguiremos haciendo. Nuestra idea es que Caja Rural de Asturias siga dando este apoyo, e ir evolucionando hacia acciones con el mayor alcance posible”. Durante este año, la entidad prevé dedicar, a través de su línea de compromiso con el territorio y su Fundación, más de 6,5 millones de euros al desarrollo económico y social de su entorno.

La presidenta de la Fundación COTEC, Cristina Garmendia, destacó la importancia de la innovación como instrumento de desarrollo. “La innovación es todo cambio -no solo tecnológico- basado en el conocimiento -no solo científico- que genera valor -no solo económico-”, dijo desde un escenario que compartió con Rodrigo Cuevas, impulsor del proyecto La Benéfica, para destacar la importancia de tender puentes entre lo urbano y lo rural, y destacar cómo la cultura y la innovación son motores del impulso demográfico. La Fundación apuesta por el impulso demográfico, ejemplo de ello es el proyecto G30, en



Fernando Martínez, Presidente Caja Rural de Asturias y Fundación Caja Rural de Asturias.



María Blanco, presentadora y Gimena Llamedo, Vicepresidenta del Gobierno del Principado de Asturias.

el que se apoya a 30 jóvenes, entre 18 y 35 años, que vivan en el mundo rural y propongan actuaciones innovadoras para resolver problemas del territorio”. Otros ejemplos de colaboraciones citados por Pando son, en el ámbito de la ciencia, el Laboratorio de Oncología Molecular, con la vista puesta en la medicina preventiva; el grupo de Endocrinología, Nutrición, Diabetes y Obesidad, así como el Instituto de Investigación Oftalmológico Fernández-Vega. Y para impulsar el

talento, mencionó la colaboración con centros de formación como la Universidad de Oviedo, con líneas de apoyo a los estudiantes que demuestren su esfuerzo y tensión para desarrollar sus carreras al más alto nivel, o la puesta en marcha de FUTURELAB-FCRA, en colaboración con alianzas clave como MEDIALAB y Laboral Centro de Arte, un espacio para abordar el diseño del futuro a través de tecnologías abiertas y metodologías innovadoras.



WINE MODERATION
ELIGE | COMPARTE | GUIDA

VIÑA LANCIANO
RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

VIÑA LANCIANO
RESERVA
2016



EL PUENTE DE MANTIBLE FUE CONSTRUIDO
POR LOS ROMANOS EN EL SIGLO I D.C. Y HA
SIDO UNO DE LOS PUNOS DE LA RIOJA CON ALTA
Y RECONOCIDO POR CARLISMO EN EL
SIGLO XIX. COLUMBA, CUBA DE INGENIEROS
DE FERRER DE CALDERA, TIERRE Y AGRICULTORES
MANTIBLE FUE LA UNIÓN DE LOS DOS
LOS ANCIOS DE LA RIOJA ALTA Y ALTA DE LA RIOJA.

Viña Lanciano es el nombre de este espectacular enclave de 72 hectáreas, abrazado por un meandro del río Ebro, en el límite natural de Rioja Alta y Rioja Alavesa. Una ubicación privilegiada, al abrigo de la sierra de Cantabria, que favorece un microclima en cada una de sus 22 parcelas, en las que respetamos al máximo el equilibrio lógico de la naturaleza mediante una viticultura sostenible.

Un viñedo mágico, con vestigios de historia antigua, como los restos del puente de Mantible de origen romano que protagoniza su etiqueta. Viña Lanciano condensa la filosofía y el saber hacer de LAN desde sus inicios.

PART OF
SOGRAPE




LAN
RIOJA



Por JAVIER SÁENZ DE JUBERA
Presidente de Electricidad
y Gas de TotalEnergies

El futuro energético de Asturias

Desde hace ya unos años, Asturias está inmersa en el reto de cambiar su modelo energético, históricamente basado en el carbón por otro que; orientado a la descarbonización, la electrificación y las energías renovables; garantice que la región se alinee con los objetivos de París y culmine con éxito su transición energética.

Mimbres tenemos, sin duda para conseguirlo. Tal y como señala la “Estrategia de Transición Energética Justa para Asturias”, publicada por duplicado por el Gobierno del Principado y FAEN, entre estas fortalezas destaca el extraordinario potencial renovable con que cuenta nuestra tierra, como la energía eólica o los recursos forestales; las infraestructuras industriales que se pueden aprovechar para la generación de energía eléctrica desde diversas fuentes, como la valorización de residuos o para el almacenamiento y, por supuesto, un tejido empresarial e industrial fuerte, experimentado y con una elevada capacidad tecnológica que está desempeñando un papel clave en dicha transición.

Si bien estos elementos son muy importantes, la clave para que Asturias tenga un futuro energético acorde con las exigencias del entorno, es el compromiso de todos los actores de la cadena de valor: Administración, sector empresarial e industrial y consumidores. Cada uno, en la medida de sus posibilidades, debe desempeñar su papel para culminar con éxito una transición energética sostenible y justa.

La Administración debe seguir impulsando las políticas necesarias. En este sentido, la consejera de Transición Ecológica señalaba hace unos días que su departamento ya ha movilizado el 90% de los fondos financiados por el Mecanismo de Recuperación y Resiliencia (MRR) Cerca de 141 millones ya asignados que son una gran oportunidad, no solo para luchar contra el cambio climático e impulsar la transición ecológica, sino también para promover la reindustrialización de nuestra región. Una buena noticia que debe animarnos a seguir trabajando en ese sentido.

Las grandes industrias, compañías y profesionales deben aprovechar un potencial que nada tiene que envidiar a grandes polos. Me gusta compararnos con Silicon Valley, por esa capacidad tecnológica y espíritu emprendedor que nos caracteriza. Nuestro saber hacer y tejido industrial tiene que ser reorientado para protagonizar las siguientes etapas de esta transformación. Y aquí es muy importante que las compañías energéticas ofrezcamos

a estas industrias soluciones para descarbonizar su actividad mediante el suministro de energías sostenibles; con alternativas como el autoconsumo, los acuerdos de compra de energía (PPA) o las rutas de descarbonización y proyectos de eficiencia energética.

Todo ello sin olvidarnos nunca de los consumidores que, además de demandar energía más sostenible, asequible y cercana, tienen que seguir apostando por soluciones como el autoconsumo y la movilidad eléctrica, como ya están haciendo con el uso creciente de servicios de movilidad eléctrica compartida como guppy.

En este camino común, me gustaría terminar este artículo señalando que TotalEnergies está poniendo a disposición de todos estos actores todo su know how, capacidades y experiencia. Asturias es especial para nosotros. Desde el punto de vista empresarial es una región estratégica en la que contamos con más de 700.000 contratos de luz, gas y servicios además de nuestra sede corporativa, con más de 220 empleados, y cuatro oficinas comerciales de atención al cliente. Tenemos el firme propósito de preservar su impresionante patrimonio natural y cultural, impulsar el progreso y competitividad de su tejido empresarial y, sobre todo, el bienestar y calidad de vida de sus habitantes. Son objetivos tan enraizados en nuestro ADN como la capacidad que, sin duda, tiene nuestra región de avanzar hacia un futuro más sostenible para todos.

“Las grandes industrias, compañías y profesionales deben aprovechar un potencial que nada tiene que envidiar a grandes polos. Me gusta compararnos con Silicon Valley, por esa capacidad tecnológica y espíritu emprendedor que nos caracteriza.”



Apostamos por la energía *“made in Asturias”*

En TotalEnergies impulsamos la movilidad eléctrica, el talento, el deporte y la cultura en Asturias, apoyándola con toda nuestra energía.

totalenergies.es



TotalEnergies



Lobos, políticos y ganaderos

Paisaje asturiano con Covadonga al fondo.

Por SANTIAGO FERNANDEZ-JOVE

La España vaciada ha emergido en los últimos tiempos en el debate político nacional, “mucho ruido y pocas nueces”, mucha propaganda, buenas palabras y pocos hechos.

Mientras los ganaderos, los pastores se arruinan y cobran tarde, mal y en ocasiones nunca, esos daños producidos por el cánido, nuestros gobernantes siguen perdidos en su mundo de contradicciones, siguen tomando decisiones basadas en la sinrazón, siguen robando la ilusión de aquellos que pelean por seguir viviendo en el medio rural.

El lobo se ha convertido en un animal político, genera votos en la ciudad y los resta en el campo, mantener el lobo en el LESPRES es un error importante, el propio presidente del Principado, D.Adrián Barbón



Preparando la batida.

Los lobos son incompatibles con la ganadería extensiva, al menos con las dinámicas poblacionales actuales. Los censos nos quiere vender un ecologismo subvencionado



así lo reconocía hace unos días en Caravía, “el lobo debe salir del LES-PRE, su inclusión fue un gran error”. No hay más preguntas señoría.

Proteger una especie a ultranza es tan nefasto como masacrarla, sea el lobo o cualquier otra. Es necesario utilizar las herramientas de gestión que tenemos a nuestro alcance para evitar que las dinámicas poblacionales se disparen y se conviertan en un gran problema.

Nos hablan de fijar población, reto demográfico y un montón de frases hechas que el político de turno se aprende y suelta como los pagayos en cuanto tienen ocasión, y ahí acaba todo, humo y más humo. Las decisiones que toman van en dirección contraria a lo que nos dicen.

No podemos ni debemos hacernos trampas al solitario ni utilizar malas artes no se pueden manipular los datos de forma torticera cuando nos interesa, o para conseguir rédito político. No podemos aceptar la friolidad en la toma de decisiones, no pueden ni deben los políticos jugar desde los despachos con el sustento de los ganaderos, hay decisiones que les amargan el presente y les roban el futuro,

Hay que abordar el problema de los daños a la ganadería extensiva con valentía, no podemos ampararnos en unos datos obsoletos y mal confeccionados, con mentiras y triquiñuelas, el sector primario merece respeto.

En España, en Asturias, donde resido, se ha ninguneado de forma permanente y constante a los ganaderos, pues se les ha ignorado, les han engañado y en muchos casos utilizado de forma bochornosa. Es difícil entender que desde Asturias se cierre filas con los ganaderos y se les muestre apoyo y en Madrid se vota lo contrario.

En Asturias el gobierno socialista les dice a los ganaderos que están con ellos, pero sus compañeros de partido votan en Madrid lo contrario,

El ganadero está abandonado a su suerte, los sindicatos de perfil, vendidos, (salvo raras excepciones), incapaces de alzar la voz contra aquellos que les subvencionan, abandonado a aquellos que confiaban en ellos. Los ganaderos llevan más de dos años esperando para cobrar los daños de la fauna salvaje, en nuestra región, lobos, osos, ja-

balíes, corzos y venaos, que no es poco

Mucha propaganda y poca funcionalidad, la Administración debería restituir económicamente el daño provocado a los ganaderos y valorar de alguna manera el acoso que han sufrido, no solo se debe de valorar el coste del animal, también el lucro cesante. En definitiva, pagar, pero pagar en tiempo y forma.

Siempre se cazó y nunca se exterminó

Antes de que existieran las armas de fuego, los lobos eran controlados en sus dinámicas poblacionales con las loberas que eran unas estructuras diseñadas para la captura de estos, que básicamente consistía en dos paredes convergentes que acababan confluyendo en un foso. Para su uso es necesaria una batida del territorio de manera que se acorrale al animal entre los muros y no le quede otro remedio que caer en el agujero, en donde era abatido con piedras y, más recientemente con escopetas.

Y cuando se trataba de un lobo solitario que deambulaba libremente que atacaba al ganado doméstico...

muerto el lobo, se terminó el problema. Luego cuando aparecieron las armas de fuego, el tema se sofisticó con batidas, pero sin descartar las loberas, por ser más efectivas y tradicionales. El declive de las loberas llegó con el desmantelamiento del mundo rural a través de los diferentes gobiernos.

Pero es que, además, de pagar unos precios vergonzantes y vergonzosos la Administración no tienen en cuenta lo que teníamos antaño en lo que se refiere a daños no visibles en el rebaño, por lo general, cuesta más la peritación de la guardería que los daños a pagar, con la diferencia de que unos cobran puntualmente todos los meses y el ganadero no.

Mas lobos de lo que puede soportar el medio

Es evidente que en España sobran los lobos en muchos lugares y faltan en otros, es muy fácil proteger al lobo cuando no convives con él, es muy fácil ser ecologista tomándose unas cañas en la calle Uría, o sentado frente al televisor con la calefacción y el perrito a tus pies en los crudos días de invierno.

Insisto, el blindaje al lobo, su excesivo proteccionismo es tan nefasto como masacrarlo, solo sirve para desproteger al ganadero y para acabar definitivamente con lo poco que nos queda en los pueblos.

Lobos y ganadería extensiva; ¿Compatibles?

Los lobos son incompatibles con la ganadería extensiva, al menos con las dinámicas poblacionales actuales. Los censos que nos quiere vender el ecologismo subvencionado son irreales, el lobo aumenta al mismo ritmo que se cierran ganaderías. El abandono rural, al que obligan los daños del lobo, provoca que el monte corra un grave peligro de incendio, propiciado por la ausencia de ganado extensivo, la labor que hacia la reciella, (cabras, ovejas) era impagable. En muchos casos el lobo también es el responsable de la pérdida de algo tan nuestro como son los quesos de cabrales o gamoneu del puerto, sus productores tienen dificultad para hacer el queso con



El lobo se ha convertido en un animal político, genera votos en la ciudad y los resta en el campo, mantener el lobo en el LESPRES creo que es un error importante

las tres leches, cabra, oveja y vaca

De momento seguimos de la nada a la nada. La gente joven no se va de los pueblos, ya se han ido prácticamente, vuelven de vacaciones, a los funerales de la gente mayor que nos va dejando, se pierde el arraigo al pueblo, la vida en el pueblo no es esa foto fija de los urbanitas disfrutando un fin de semana de la naturaleza, la realidad de los pueblos dista mucho de ser atractiva para atraer, y fijar población.

Sin oficinas bancarias físicas en las que realizar las operaciones cotidianas, sin una conexión rápida a internet que permita implantar el teletrabajo, sin consultorios médicos a los que acudir en caso de tener un problema de salud, sin colegios a los que enviar a los hijos salvo que se decida conducir a diario un buen número de kilómetros de ida y de vuelta, porque el transporte escolar en muchos casos no les da cobertura.

Con todo esto hay que ser muy valiente o muy atrevido para quedar-

se a vivir en los pueblos, el problema no hace más que enquistarse, por eso la lista de necesidades no para de crecer en un medio rural abandonado a su suerte desde hace tiempo. Buenas palabras pero nulas intenciones.

Cada día nos inundan con los anuncios en medios, redes etc. ofertándonos dispositivos móviles con tecnología 5G, en España aún hay más de 300 municipios en los que no llega ni el 5, ni el 4, ni el 3G. En muchos pueblos de Asturias ni tan siquiera tienen cobertura telefónica y en otros muchos una tan débil que sí permite hacer llamadas, pero no conectar un terminal a Internet, sirva el bonito y emblemático concejo de Ponga como ejemplo, donde una alcaldesa joven y valiente, Marta Alonso, lucha cada día por mantener a su gente el pueblo, porque no nos engañemos, hay que crecer desde lo que aun nos queda en los pueblos, aquello que no hemos destrozado con burocracia excesiva y leyes absurdas.

eml exclusivas **Méndez León**

Hostelería | Alimentación | Gourmet

Consulta nuestro catálogo de productos
www.mendezleon.com

Distribuidor para Asturias de las Bodegas:

Abadía Retuerta, Dominio de Pingus, Emilio Moro, Malleolus, Cepa21, Protos, Lan, Murua, Viña Ardanza, Viña Alberdi, Remírez de Ganuza, Olarra, Ondarre, Vallegarcía, Raventós i Blanc, Habla, Casa de la Ermita, Santiago Ruiz, Fillaboa, Lagar de Cervera, Morgadio, Viñaredo, Castañón, Pirineos, Montesierra, El Regajal, 12Volts, Estola, Castroventosa, Pago Ayles, L'equilibrista, Torre de Oña, Preto, Pagos de Araiz, Jorge Ordoñez, Cervoles, Aster, Vila Viniteca, Gil Luna, López Cristóbal, Añares, Cerro Añón, Champagne Salon-Delamotte, Ibéricos Carrasco, Escuris, El Navarrico, Arroyabe, Collyver



En nuestra nave disponemos de tienda-exposición (para atender a particulares)
Sala de catas para cursos y degustaciones

T: 985 26 29 42 mendezleon@mendezleon.com Polígono La Meana, nave 5 - 33186 Siero (Asturias)



POR SAN ANTÓN

Por MIGUEL ANGEL A. FUENTE CALLEJA

17

de enero, festividad de San Antonio Abad, santo gastronómico natural de Coma de Egipto y celebrado en Asturias, concretamente en La Foz de Morcín con especial festejo, y en Moreda, donde apenas lo celebran unos pocos vecinos participando en la

misa de la capilla y en una posterior comida.

Decía Constantino Cabal, que San Antonio Abad, más conocido como San Antón, “no era santo de comercio, ni de industria, ni de minas, ni oficinas...que era santo de campo libre y de horizonte profundo” Lo decía el Cronista refiriéndose a la fiesta campesina que celebraban en Moreda” fiesta clara, fiesta viva, fiesta de epigrama y égloga, fiestas de gaita y tambor...” y como este santo es el patrón de los animales domésticos, los vecinos alleranos le llevaban en ofrenda lacones prometidos en momentos de intranquilidad, cuando algún cerdo se les ponía enfermo o no engordaba lo suficiente para llegar rollizo a las fechas de la matanza entre San Martín y la Candelaria. De ahí le viene el apodo del Llaconeru, aunque bien podría serlo para diferenciar el apodo del otro San Antonio, el de Pádua, al que rezan las mozas solteras y que es conocido como el santo casamenteru.

Es curiosa la trova recogida por el padre del pintor Manolo Linares, que nos contó alguna vez en Navelgas y que en voz de un vaqueiro decía así:

- “quierote tantu, queridu Santu / Santu queridu, miou San Antón / que si me sanes la mió gorrina / you te prometo mediu perrón. Hai mui tiempu la proibitina / nin la Farina me quier comer / Santu queridu, per la perrina / non me la dexes morrer...



-Ya la vaqueira col so vaqueiru / beicha que beicha con devoción / pasou el día d’ aquetcha fiesta / ya non acordouse de San Antón.

-¿Y la perrina? La probe gocha / morriou de fame, ya que fecho bien / mandoiche el santu que se morriese / pa que lo viesen los que non creen.

En La Foz, coincidiendo con esta fecha, resaltan los nabos con el pote antiquísimo que antiguamente elaboraban el martes de Carnaval con oreja de cerdo, con tocino, con chorizo y con morcilla, condimentándolo de lunes, y ya de martes, cualquier persona que pasase por delante de alguna casa y notase el olor característico, tenía derecho a preguntar:

- ¿Y ese olorcillo, patrona...es que hay nabos verdad?

Había nabos, por supuesto y la patrona invitaba a comer un platín al preguntón, según contaba María Isabel Álvarez Fernández, vecina de Busloñe, en San Sebastián de Morcín.

Los tiempos han cambiado, pero en el frío valle morciniego siguen elaborando —adelantándose a carnestolendas- este marmita pre-colombina que decía José María Busca Isusi, manjar de nabos bien acompangado, no como los de la Lozana Andaluza que sabía hacer nabos sin tocino y con comino; luego los callos, les casadielles y el queso de afuega'l pitu, llegado este punto, ya sobran las ropas de abrigo necesarias viendo o participando en la procesión del Santu en la fría mañana en La Foz, entre estruendosos palenques que retumban con fuerza en el valle, celebración ahora refrendada por los entusiastas miembros de la Cofradía Amigos de los Nabos, que hacen de San Antón el santo patrón gastronómico de la entidad, y con ello, fraternal encuentro en La Foz de Morcín.

ALÓJATE EN EL CORAZÓN DE OVIEDO

Aprovecha al máximo tu estancia en Oviedo descubriendo sus maravillas naturales e históricas mientras disfrutas del reconocido nivel de servicio de NH Hotels.

Con una ubicación privilegiada, el hotel NH Principado se encuentra solo a unos pasos del centro de la ciudad, edificios históricos y zonas comerciales, un lugar perfecto donde disfrutar de una experiencia inolvidable.



nh

OVIEDO PRINCIPADO

San Francisco, 6
33003 Oviedo España
+34 98 5217792
nhprincipado@nh-hotels.com

nh-hotels.com

La angula asturiana del Nalón;

la mejor del mundo

A sí comenzaría el reportaje que me haría cualquier periodista, pero como éste lo está escribiendo un servidor (soy Gonzalo, por si hay algún despistado), he cambiado un poco el formato, ya que después de ver demasiados reportajes y artículos con el mismo, creo que resulta un poco pesado, así que voy a hablar en primera persona y con un lenguaje más ameno y no tan rebuscado, incluyendo palabras en asturiano, tal y como lo hablaría cara a cara contigo.

En este pequeño relato sobre la angula, quiero cambiar la perspectiva de muchos, así que, si quieres saber más de lo mismo sobre la angula, te recomiendo que busques otro artículo dentro de internet que hay muchísimos (la mayoría veraces) pero aquí voy a hablar, como dijo en su día Francisco Umbral, de mi libro, o más bien, de mi historia con la angula.

Comencemos pues, soy nieto e hijo de anguleros, ex angulero y actualmente comprador y restaurador de angula, creo que me siento hasta todo un experto. La mayoría de la gente sabe de dónde viene la angula, en qué se convierte y cómo se comen (faltaría más) por lo que voy a intentar contar alguna anécdota propia, aclarar alguna que otra leyenda urbana, cómo y qué días son los que mejor se pescan y, por último y no por ello menos importante, por qué la angula del Nalón es la mejor (obviamente desde mi punto de vista).

Existen muchas leyendas urbanas sobre este singular animal, una de las más llamativas es que antiguamente se pescaban para abonar la tierra o dar de comer a las pitas (las gallinas).

Esto queridos amigos es totalmente falso, mi güelo (abuelo) nunca que

Sopla viento de nordeste y como cualquier día normal en la temporada de la Angula, Gonzalo Gutiérrez Blanco se encamina a la Rula de San Juan de la Arena decidido a comprar





Lanchas anguleras en el siglo pasado.



Lancha motora con sedazos o piñeras.

sucediese tal cosa, y estamos remon-
tándonos bastante atrás en la historia.
Mi padre cuando yo nací (allá por el 68)
compró una motora para ir a pescar
angula, por lo que hace 50 años ya se
ganaba bastante dinero pescándola.
Otro dato importante es que existen
facturas de 1910 de compraventa de
angula (y que tengo guardadas como
oro en paño), con esta información, y
siempre desde mi punto de vista, creo
que la gente no estaba como para tirar
el dinero en comprar algo que se aca-
baría dando a las pitas. Es verdad que
había mu-cha angula y que en aquella
época no era tan cara.

Otra anécdota es la que contaba la
gente mayor cuando era pequeño, en
la construcción del Canal del Nar- cea
(antiguo canal de Ensidesa), los obre-
ros pusieron como condición co- mer
angula y salmón como máximo dos
veces a la semana (imaginaos, ahora
debería de ser obligatorio co- merla al
menos dos veces al año).

**La angula llega
al Nalón en
el momento
idóneo en el que
se cumplen
varios requisitos,
temperatura del
agua, pureza de la
misma y un lugar
estratégico**



Otra leyenda urbana es que no tie-
nen sabor, que sabe a lo que le echas.
Os aseguro que podría cerrar los ojos
al pasar por delante de un restaurante
y saber que están prepa- rando angu-
la. Según se cuece, con agua y sal, y
posteriormente extendi- da en un trapo
la podría comer a puñaos (a manos lle-
nas) ¡qué rica está!

Comer una buena ración de an-
gula, en cazuela de barro con un poco
de ajo y, para resaltar el sabor, una
guindilla, comiéndolas con el te- nedor
de madera tradicional (el cual hace su
función y no te quemas) y para finalizar
un trozo de pan para mojar y rebañar
bien el aceite.

Dichas ya las anécdotas, vamos
a ir a otra de las cosas importantes,
¿cómo se pescan las angulas? Son
muchas las personas que pasan por mi
restaurante y que en algún momento
de su estancia preguntan esto, pues
bien, vamos a aclararlo. Para pescar la
angula son muchas las artes de pes-
ca que se emplean, se pesca en varias
zonas distintas y de dos formas princi-
palmente:

- Desde motora con sedazos.
- Desde tierra, con tres modali- da-
des diferentes: chalano, piñera y bici-
cleta.

Los sedazos o piñeras de las mo-
toras son dos (uno a cada lado de la
embarcación), miden 2 metros por 60
centímetros. Para pescar “rastrear”, es
decir arrastran la piñera por dentro del
agua y por todo el río.

Los sedazos o piñeras de tierra (el
tradicional) es de forma circular, simi-
lar a un gran colador de 1 metro de
diámetro y con un mango de aproxi-
madamente 3 metros, este es el que
se usa en el río, sin embargo, para la
pesca en la playa se utiliza una piñera
de forma rectangular de 1 metro por

60 centímetros, con un mango de algo
más de un metro. Como veis, en fun-
ción de la zona se va pescando de una
forma u otra.

La modalidad de “la bicicleta” (no
la canción de Carlos Vives, esto es
mucho más antiguo) es similar a un
embudo, lleva tres vientos de cuerda
terminado en uno, que es del que se
va tirando.

Otra pregunta muy reiterada es
¿quién puede pescar angula? Pues
bien, hace años existían dos tipos de
licencia, una deportiva (como las ac-
tuales de pesca normal, que cualquiera
puede sacarla) y otra profesional. En
estos tiempos de las licencias deporti-
vas era todo un espectáculo salir a ver
cómo pescaban angula, las orillas del
río completamente iluminadas por fa-
roles cada 10, 15 o 20 metros, las 200
motoras que había en aquel entonces
iluminando el cauce del río, rastreando
río arriba, río abajo. ¡Todo un espectá-
culo para la vista!

En los tiempos que corren y dado
que la angula evidentemente ha mer-
mado su población, actualmente hay
48 licencias de tierra y aproximada-
mente otras tantas de embarcación,
todas ellas profesionales, dentro de un
plan de explotación único en la unión
europea. En este plan existen cotos
que se sortean antes de comenzar la
costera.

Poder pescar angula es un verda-
dero arte, tanto la creación de los
ar- tilugios de pesca como la
manera de piñerar. Hay
personas que contro-
lan todos los factores
que pueden influir
en la pesca, son
unos expertos
en el caudal
del río, la vel y





Rula de San Juan de la Arena.

rumbo del viento, las mareas, el estado del mar, etc. Todo ello influye, incluso la hora y el lugar, la frase "en el lugar y momento indicados" no puede aplicarse mejor que a este arte, la angula es tan caprichosa que puedes estar horas intentando pescar desde una zona del río, cansarte y acabar viniendo otra persona una hora después y pescar algún que otro kilo: por ello, hay anguleros que la mayoría de las veces pescan, porque son unos grandes conocedores del río, como en todo, los hay que no tienen tanto conocimiento.

Como buen ex angulero y buen conocedor del Nalón, tengo una buena historia relacionada con el momento justo y el lugar indicado: era un domingo de Reyes de 1991, a las dos de la tarde, el típico día soleado de invierno, recuerdo que el agua estaba turbia y que pude llegar a pescar más de cien kilos de angula, en ese momento no me lo podía creer, más que nada por el día y la hora ¡menudo regalo de Reyes!. Si hasta tuve que recortar las garrafas del lastre para poder echar la angula.

Este oficio requiere de mucha experiencia y de mucha paciencia, los anguleros son hombres orquesta que consiguen aguantar a la intemperie en noches muy frías, que es cuando la angula emerge de su escondite, para que se desentierre no puede haber luna llena, tiene que ser también en un mo-

mento propicio de la marea, por lo que los profesionales de la pesca se pasan noches en vela y a la intemperie intentando conseguir este manjar.

Cuando se pesca, se va a la rula a venderla, allí se subasta cada día que la veda está abierta. Es una maravilla ver a la gente con el caldero mediado de angula, en fila dispuestos a colarla y pasarla por un criba para separar la angula viva de la muerta; cuando acompaña el precio y merece la pena estar toda la noche a la intemperie, esas caras de felicidad son una alegría, sin embargo, como todo, a veces la pesca no es el que se esperaba y las caras no son siempre de felicidad.

Por último, ¿por qué es tan buena la angula del Nalón? Esta, creo que es la pregunta estrella que suele realizar la gente. Mi teoría es esta: Como cualquier especie animal,

la angula tiene un ciclo de la vida y una forma de sobrevivir. La angula llega al Nalón en el momento idóneo en el que se cumplen varios requisitos para ser tan buena, temperatura del agua, pureza de la misma y un lugar estratégico, una zona perfecta que no está ni muy lejos ni muy cerca; existen otros ríos, los cuales presentan una mayor cantidad de angula pero se encuentran en una zona en la que dentro del ciclo de la angula no es el idóneo, por ello son más grandes o más pequeñas, más blandas o más blancas.

La escasez de ejemplares es debido en gran parte al cambio climático, el ciclo de la angula abarca una gran parte del globo, por lo que los cambios que se están produciendo están afectándole, una de las razones que más influye son las corrientes marinas, las cuales según los científicos están sufriendo modificaciones.



Sedazo o piñera de tierra.

La capital angulera es debido en gran medida por como dije antes estar en el sitio adecuado del ciclo de la angula, el río Nalón es el mayor río de la vertiente Cantábrica, el principal portador de caudal y sedimentos al mar Cantábrico, cuando hay temporales con dirección norte siempre entra más angula por la ría, sin embargo, si hay vientos del sur se pesca en algunas zonas concretas del río.

Para que veáis cómo nos gusta a los pescadores poner nombre a las cosas, estos son algunos de los nombres que tiene el río Nalón desde su desembocadura hasta la denominada isla del arcubin (unos 6 kilómetros río arriba), en cada lugar se pesca dependiendo de las condiciones climatológicas y las condiciones del río: la Guardada, el Catorce, el Verde, la Llama, el Pico, el Cuerno, la Venturiega el Castillo, la Cooperativa, la Rambla, el Puente, el Cucuruxo, el Cañizo, el Sablón, el Forno, la Flechona, la Pulga, el Edrao, la Cantera, la Guelga, los Nabos, la Veiga, el Recodo, el Fondón, el Arcubin, la Racha, la Fuecana, el Cáiz y muchos otros que no nombro porque podría escribir otro relato solo sobre los nombres que tenemos del río, además, un buen pescador nunca revela todos sus secretos, si los dijese tendría que mataros.



Factura de compra de angulas de 1910.

Atrévete a ser tu mejor versión



Te atreves, y la vida se abre

NOTQDES SIN COMERLO NI BEBERLO

Por RAQUEL MENDAÑA
Directora de
"NOTQDES sin comerlo ni beberlo"

MALARENA, TABERNA DE MERCAO

Barrio de la Arena, Gijón

Detrás del local, unos hermanos que poco a poco, van tejiendo su grupo gastronómico compuesto por establecimientos muy diferentes entre sí, pero todos con proyección, recorrido y credibilidad: "Los caracoles de Viavelez" y "Taberna Viavelez", más este caprichito llamado "Malarena". Malarena es un espacio pequeño, pero tan coqueto y tan bien adaptado, que parece enorme, pero es que tampoco le hace falta más.

Cada día Gijón me alucina más para el ocio gastronómico, es que son tantas las posibilidades... Lo que sí os digo, que MALARENA es ya para mí un imprescindible. Comes rico, buen producto, bien cocinado, creaciones canallas nacionales e internacionales con toques asturianos. Una carta de nivel y divertida que gustará a todos.

La decoración es preciosa, muy estilosa. Los baños son realmente bonitos. Un espacio coqueto con contenido y continente proporcional. Un lugar para repetir a menudo, sin dudarlo.



ZABLÁN

Calle González Julio Pola, 5, Oviedo

Una cocina urbanita, con un toque canalla en algunos platos y mucha influencia de su hermana mayor y más tradicional: "La venta de Soto", ubicada en Cangas de Onís, que ofrece una cocina tradicional asturiana.

Una ubicación muy buena, para tomar vinos, picar, comer o cenar. Parada perfecta para aquellos que tienen que comer fuera de casa, ya que cuentan con un menú diario muy interesante. Un espacio actual, con encanto, acogedor y con muchas caras para poder disfrutar de desayunos, vermouths, almuerzos, tardeo, cafés, cenas y primeras copas.



LA VOLANTA

Teodoro Cuesta, 1, Gijón

Si la cosa va de arroces y platos tradicionales, de los que se cocinan y sobre todo, cocinaban "en las señoras sidrerías asturianas de antaño", apuntad esta recomendación. Sidrería icónica que vivió su época de esplendor cuando en Gijón la mayor tendencia gastronómica era la de las sidrerías. Y es que La Volanta, es de las pocas que se mantiene, y mantiene ese ambiente de antaño. Su cocina, tradicional y de producto, es cocina de guisandera. Mónica Hurtado, su propietaria, es una excelente cocinera que te ofrece una

experiencia gastronómica sabrosa y de calidad. Sabor a cocina de casa, que es la que no cansa nunca. El arroz de mar y montaña, no dejéis de pedirlo, es sublime, pero es que pidas lo que pidas, todo está exquisito. Mención especial a sus postres, todos caseros.



ASADOR MARINERO LA COSTERA

Calle Campomanes 8. Oviedo.

A día de hoy, uno de los locales más genuinos de Oviedo. Exclusivo, diferente y dinamizador de la oferta gastronómica ovetense y asturiana.

Un homenaje también, a los asadores vascos especializado en pescados, pero en el que no faltan las mejores carnes del mercado.

Su propietario y cocinero, Jovino Prendes, posee una larga trayectoria profesional: Guernica en Luanco, jefe de cocina en LOFT39, GOIZEKO KABI, GAZTELUPE en Madrid... una trayectoria muy solvente, que junto a su dinamismo e intuición, dan forma a este proyecto genuino y "artesano".

Jovino es o otenciador de una cocina que no pierda la capacidad de saber y oler a hogar, elaborada con cariño y con fondo de tradición: "Cocinero artesano", el que realmente cocina con cariño. Este es su emblema y el de su casa. En LA COSTERA, priman los pescados, las mejores carnes, los guisos de toda la vida, arroces con toque mediterráneo, guiños a la cocina vasca, lógicamente, platos típicos de Asturias y los mejores mariscos. La decoración del lugar también forma parte de la experiencia. Buen gusto y sofisticación, que casan perfectamente con un espacio tradicional, con toques de casas gastronómicas de Donostia.

investⁿasturias

the green & kind land



www.investinasturias.es

ORACLE
Red Bull
RACING

inter.mx

TEAM PARTNER

LE QUITAMOS LO COMPLICADO A LOS SEGUROS

ENTRA A **INTER.MX** Y COMPRUÉBALO



Foto: RedBull Content Pool