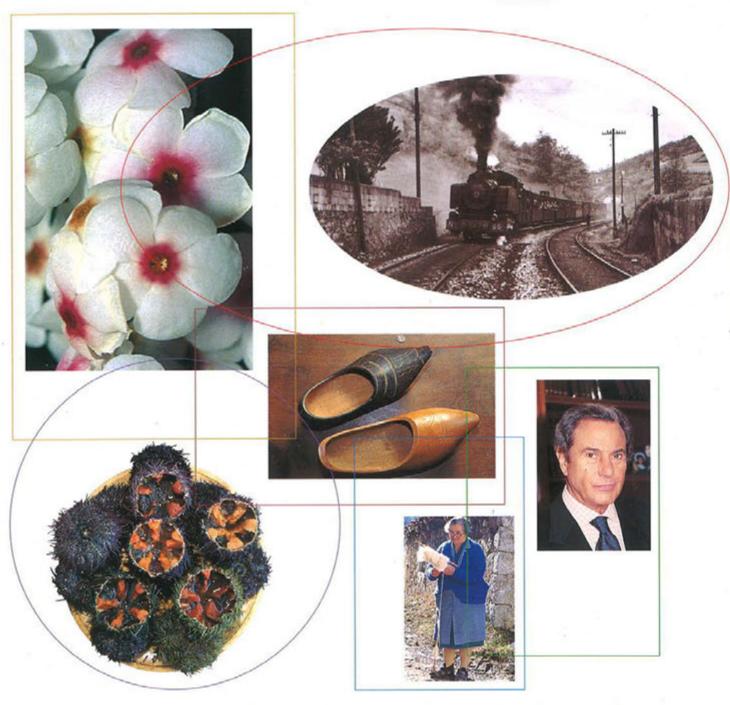
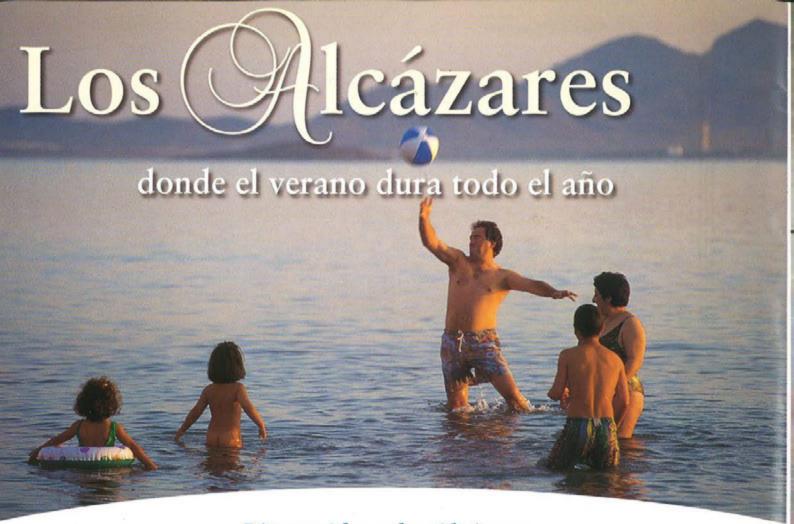
ACCONTECTO 1 (21) Revista del Montepío y Mutualidad de la Minería Asturiana Primavera de 1998



Flores de Asturias Arturo Fernández Gentes de Sotres Los oricios: el patito feo de la mar Un ferrocarril para el carbón de Asturias La madreña, un calzado de madera a la medida



Bienvenidos a los Alcázares, la mejor forma de que unas soñadas vacaciones se hagan realidad... por muy poco

> 209 apartamentos abiertos todo el año



Siete kilómetros de paseo por la playa desde los apartamentos al puerto





para que los niños se diviertan

El lugar ideal



Unos alrededores que merecen una visita



Si en un principio

nuestro proyecto de

ahorro a largo plazo tuvo

detractores, el tiempo v

las circunstancias han

dado la razón a auienes

fueron partidarios de esta

fórmula preventiva para

digna y sin sobresaltos

económicos. De hecho,

solos. En la actualidad,

nuestro Fondo de

Pensiones posee un

patrimonio de 3.000

millones de pesetas.

garantizar una jubilación

los números hablan por sí

Una aportación para TODA LA VIDA

EL MONTEPÍO Y MUTUALIDAD DE LA MINERÍA ASTURIANA creó su propio sistema de ahorro a largo plazo hace casi cuatro años. Desde entonces ha sabido adaptarse a los cambios socioeconómicos experimentados y a las necesidades reales de los mutualistas. Prueba de ello son las campañas de aportaciones extraordinarias que el Montepío, con la colaboración de Caja de Asturias, ha puesto en marcha. La primera de ellas tuvo lugar en diciembre de 1997. La segunda se pondrá en marcha ahora. Las aportaciones extraordinarias son otra forma de, paso a paso, unas veces más grandes y otras más pequeños, asegurar el futuro de nuestros mutualistas. Si bien es cierto que el usuario adscrito a nuestro fondo de pensiones puede realizar

aportaciones extraordinarias cuando desee, el mejor momento es ahora, pues si aporta una cantidad mínima de 200.000 pesetas entre el 15 de mayo y el 15 de junio Caja de Asturias

le obseguiará con un reloj de pulsera.

En tres años, el Montepío ha ido aumentando el patrimonio de todos los mutualistas y les ha dado la posibilidad de dormir tranquilos cada noche, sin tener que preocuparse por lo que les deparará el futuro y

garantizándoles un retiro apacible.

El Gobierno ha dejado claro que pasamos por un momento turbio, en el que se detecta más gasto que ahorro, o lo que es lo mismo, que existe un deseguilibrio que podría imposibilitar a la Seguridad Social para pagar las pensiones de las personas ya jubiladas. El Estado necesita recaudar dinero para equilibrar la balanza del gasto y el ahorro, para que las aguas vuelvan a su cauce y, sobre todo, para no perder el tren de la Europa comunitaria. Está claro que el tijeretazo parece dirigido a las pensiones, los gastos sociales y, como ya se ha dicho antes, a la Seguridad Social. Y mientras el Gobierno juega a ser europeo, los españoles temen por las repercusiones que tendrá para su futuro esa convergencia con Europa, ese apretón de cinturón que amenaza con asfixiarnos.

Por eso, cuando la directiva del Montepío se planteó, en colaboración con Caja de Asturias, la creación del Plan de Pensiones, lo que hizo fue pensar con cierta anticipación en

sus afiliados y darles la oportunidad de ir creando una "despensa" que, desgraciadamente, va a ser muy necesaria en un futuro no tan lejano. Si en un principio nuestro proyecto de ahorro a largo plazo tuvo detractores, el tiempo y las circunstancias han dado la razón a quienes fueron partidarios de esta fórmula preventiva para garantizar una jubilación digna y sin sobresaltos económicos. De hecho, los números hablan por sí solos. En la actualidad, nuestro Fondo de Pensiones posee un patrimonio de 3.000 millones de pesetas.

Digan lo que digan, cada vez resulta más necesario apuntarse a la cultura del ahorro. Sólo hay que guardar un poco en el presente para poder desenvolverse con

soltura en el futuro.

Que tengáis una buena primavera.

Ricardo LÓPEZ ESTÉBANEZ presidente



Conselo Asesor:

Ricardo LÓPEZ ESTÉBANEZ (Presidente), Ricardo GONZÁLEZ ARGUELLES (Vicepresidente), Germán LÓPEZ VILLÁN (Secretario). Antonio SÁNCHEZ LÓPEZ (Interventor), Juan José VEGA (Viceinterventor), José Manuel Busto Nava (Contador), Maximino González Montes (Vicecontador), Ángel ORVIZ GARCÍA. Vocales: Arsenio Díaz Marentes y Alfredo ÁLVAREZ ESPINA.

Vocales de la Comisión Regional:

Alfredo RODRÍGUEZ CAMBLOR, José Manuel García González, José Antonio Suárez García, Francisco Javier Ro-DRÍGUEZ ALONSO, Manuel RUITIÑA FER-NÁNDEZ, Antonio DEL PINO PALOMERO, José Ramón Castaño Suárez, Eduardo ÁLVAREZ LANAS, Bienvenido LLANEZA ROCES, Juan Antonio IGLESIAS MENÉN-DEZ, José Antonio PRADO DÍAZ, Andrés FERNÁNDEZ, Esteban CEPEDAL y Manuel

O Montepio, revista de información del Montepio y Mutualidad de la Minería Asturiana, c/ Alfredo Marti-nez, número 6, 33005 OVIEDO. Tel.: 985 96 54 85 / 985 24 41 00



Edita: ESM, Ediciones y Soluciones de Marketing, S.L.

José Llamas. Dirección de Publicaciones: Palmira MÁRQUEZ.

Itziar Rodriguez.

Carmen ADAMS, Leticia STERRA, Alicia Suárez, Amor Domínguez, Na-talia Iglestas, Sonia Onís, Rocio MENÉNDEZ-TRABA, Yolanda GI-RALDO, Raquel ARENAS, EVA DÍAZ y Susana OLIVAR

Fotografías:

Ramón JIMÉNEZ, Javier BAULUZ, Antonio VAZOUEZ, Maribel GORDILLO, Paco García, Eduardo Urdangaray, Eduardo Díaz, Cristóbal Robés.

Diseño y maquetación: IMPRESO ESTUDIO.

inistración:

ternos e indirectos.

Carmen GARCÍA-MAURIÑO, Copyrigh: ESM, Ediciones y Soluciones de Marketing: empresa especializada en publicaciones y todo tipo de soportes en Comunicación de Empresa y programas de fidelización de clientes externos, in-

ESM, Ediciones y Soluciones de Marketing. C/ Independencia, 39, Piso 2° D, 33004. Oviedo.

Tel: 985 245 488 (centralita). Fax: 985 245 489.

E-mail: solucion@netcom.es Web: www.netcom.es/solucion

Ediciones y Soluciones de Marketing es una empresa de:

$\mathbf{E}\mathbf{S}\mathbf{M}$

Grupo ESM: Baltasar GIL DE EGEA José ALVAREZ LLAMAS,

nicación: Palmira MARQUEZ, Itziar Rodríguez.

ESM Multimedia: Antonio CASTELLANO, Isaac GONZÁLEZ.

ESM Investigación y Desarrollo de Pro-gramas: Pilar Calvo Holgado, María Teresa Castrillo. ESM Formación: Carlos Pérez.

Administración: Anita Uz , Belén BLANCO.

Los artículos y fotografías son originales de la revista Montepio y no pueden ser reproducidos sin el permiso previo y por escrito de la empresa editora.

D.L.:M-21444-1992

Montepio 2 9 8



- 3 Editorial. Una aportación para toda la vida.
- 6 Naturaleza de Asturias. Flores de Asturias, color, belleza y aroma natural. Cuando llega la primavera nada mejor que salir al campo y disfrutar de las maravillas florales que nos regala la Naturaleza de Asturias.
- 12 Fondo de Pensiones. Una campaña extraordinaria. El Montepío, en colaboración con la Caja de Asturias, pone en marcha una campaña de aportaciones extraordinarias previa a la declaración de la renta.
- 14 Cuencas. Un ferrocarril para el carbón de Asturias.
- 20 De tapas. Los oricios: el patito feo de la mar. Los oricios se han convertido desde hace unos años en uno de los más apreciados mariscos.
- 24 Entrevista. Arturo Fernández, un asturiano en la corte del rey. "Mi corazón, por mucho tiempo que pase fuera de Asturias, es indeleblemente asturiano".
- 28 Reportaje. Sotres: el invierno en la montaña asturiana.
- 34 Hablamos con... Olegario Diaz, un minero de casta. ' Por él casi no pasan los años, y eso que han sido muchos de trabajo, sacrificio y esfuerzo a pie de tajo. Sin embargo, Olegarín, como le llaman, esconde tras su frágil apariencia una resistencia a prueba de todo.
- 36 Lo nuestro. Un calzado a la medida.
- 40 Los Alcázares. Cecopal se consolida en Los Alcázares. El Centro de Coordinación Municipal (CECOPAL) asegura a los mutualistas unos días de descanso "asegurados".
- 42 Mutualistas. ¿Cuál es tu chigre favorito? En esta ocasión preguntamos por el chigre favorito, y en otras lo haremos sobre la canción, personaje... Una sección que nos acerca aún más a los mutualistas del Montepío.
- Deportes. Entrevista a Chechu Rubiera. "Los ciclistas

asturianos podemos dar grandes alegrías a la afición del Principado".

 Durante los meses invernales, en Sotres, el bullicio de turistas v montañeros, que en verano no deja rincón libre, es sólo el recuerdo. Sin embargo, sus gentes no son proclives ni a la melancolía ni a la holganza.





- El recorrido del primer ferrocarril entre Langreo y Gijón, uno de los primeros de España, trazó un camino de hierro en la historia de Asturias que ha durado más de un siglo.
- La madreña, un calzado de madera de una sola pieza apovado en tres tacones. para un suelo difícil de pisar.

FLORES DE color, belleza y aroma natural ASTURIAS

A lo largo de la historia las flores se han convertido, por sus hermosas formas y colores, en adorables musas y fuente de indiscutible inspiración entre muchos escritores y poetas. Los antiguos romances asturianos atribuyen al rocío de las flores diversas propiedades prodigiosas como la belleza eterna o la infinita felicidad. Las flores, hijas del sol y la primavera, cubren de coloridos mantos toda la extensión de nuestros campos, valles y montañas, alegran nuestra vista con su envidiable hermosura y acarician nuestro olfato con la exquisitez de sus aromas.

Texto: Alicia Suárez • Fotos: Antonio Vázquez

La riqueza de los suelos y las condiciones climáticas asturianas, acusadamente distintas a las del resto de la península, se traducen en el aspecto típico y rico de su vegetación. Es difícil calcular el número de flores silvestres que pueblan durante todo el año los prados, pastizales, dunas y bosques de nuestra región, contribuyendo al equilibrio de nuestros espacios naturales y armonizando la vida de los múltiples insectos que revolotean por semejante paraíso floral.

Flores de los prados

Una de las formas más fáciles y divertidas que la naturaleza nos ofrece para saber si un prado no está segado es fijándonos si en él han crecido malvas. Además de en los prados, esta flor embellece durante los meses cálidos del año las escombreras y bordes de los caminos que recorren el Principado. Es común que a nuestro paso nos encontremos con la Malva moschata, una

planta vivaz desigualmente vellosa con cinco pétalos profundamente esocotados de color rosa violáceo. Sus tallos crecen hasta unos 60 centímetros de altura y echan dos tipos de hojas: las de la base, redondeadas, y el resto, divididas en estrechos segmentos. Las malvas son las plantas emolientes por excelencia, es decir, que tienen la capacidad de ablandar granos y pequeños tumores. A tales propiedades hace referencia su nombre, que tiene su origen en la voz griega "malacos", que significa blando. Estas flores son un excelente remedio natural para calmar la tos y los catarros leves. Sus hojas tienen un efecto ligeramente laxante y pueden comerse en ensaladas mezcladas, por ejemplo, con otras hojas comestibles como las de la margarita.

¿Quién no ha deshojado una margarita con la esperanza de tener un amor correspondido? El que no lo haya hecho no será por su escasez, pues esta flor es abundantísima en prados, bordes de caminos y lugares herbosos de toda Asturias. Su nombre científico es Bellis perennis, en clara referencia a su apariencia bonita y graciosa. La margarita es otra planta vivaz, cuyas hojas quedan al ras del suelo formando una roseta, que en apariencia sostiene una sola flor, aunque en realidad es la reunión de una gran número de flores diminutas que corresponden a dos tipos: las de la periferia, alargadas y de color blanco, y las del centro, mucho más numerosas y apretadas, de color amarillo. Sus hojas tienen un sabor muy dulce y son depurativas. Antes se creía que estas humildes flores, bebidas en infusión con bastante regularidad, podían amansar la locura y curar al hombre de sus más profundas depresiones..

Otras pequeñas flores muy parecidas a las margaritas, sobre todo en el color y disposición de sus pétalos, aunque con propiedades muy diferentes, alegran con su presencia muchas de las praderas húmedas que recorren el

Flores de Asturias







Izquierda: La malva embellece durante los cálidos meses del año los prados, escombreras y bordes de los caminos. Centro: El toronjil silvestre es la más apreciada por los insectos que revolotean por los campos del Principado. Derecha: La nemorosa, una flor muy parecida a la margarita, resulta venenosa, aunque en diferentes grados: su toxicidad se eleva cuando está fresca y va desapareciendo a medida que la planta se seca. Debajo: Antes se creía que las hojas de la flor del si, no, como podría llamarse, bebidas en infusión con regularidad, podían amansar la locura y curar al hombre de sus depresiones.



Principado. La Anemone nemorosa, o simplemente nemorosa, es una planta venenosa, pero en diferentes grados: su toxicidad se eleva cuando está fresca y va desapareciendo a medida que la planta se seca. Es una flor muy hermosa y simple, de pétalos tremendamente delicados que se sueltan al mínimo roce. En el centro se aprecian numerosos estambres que rodean un buen número de futuros frutos con una semilla cada uno. Algunos científicos dan

el nombre de Anemone a estas plantas porque crecen expuestas al viento (el prefijo "Anemos" significa viento), mientras que para otros esta denominación se basa en que sus flores se abren al menor soplo de viento.

De todas nuestras flores, la más apreciada por los insectos que revolotean por nuestros campos es la Melittis melissophyllum o toronjil silvestre. De hecho, su nombre proviene del griego "melissa", que significa abeja, debido a la irresistible atracción que sienten estos insectos por tan llamativa flor. La mancha rosada que presenta uno de sus pétalos, al igual que si hubiera sido víctima de un brochazo, la hacen inconfundible. Además, su aroma es uno de los más intensos de la vegetación floral asturiana. El toronjil silvestre es una planta vulneraria, es decir, capaz de curar pequeñas heridas si aplicamos paños de agua, hervida previamente con sus hojas.

El lenguaje de las flores

Aunque en los tiempos que corren es muy difícil topar con romanticismos tan sofisticados, es conveniente conocer las nociones básicas de la simbología de las flores y estar preparados para recibir mensajes a través de un ramo o de un gracioso y sugestivo manojo de flores silvestres. Se podría decir que las vocales del abecedario floral son los colores de los pétalos. El color rojo anuncia pasión, el rosado amistad y ternura, el blanco pureza, el morado modestia y el amarillo olvido.

En el lenguaje clásico de las flores, las lilas representan humildad, el nomeolvides significa amor duradero y la flor del opio, la amapola, denota consuelo y placer temporal.

El narciso es la flor del egoísmo y la vanidad. Esta hermosa flor obtiene su nombre de la leyenda griega de Narciso, un pastor que se enamora de su propio reflejo en el agua y se ahoga cuando intenta darse un beso.

Las margaritas silvestres son la flor de la inocencia. Lirios y orquídeas comparten el significado de la pureza, las violetas simbolizan la elegancia y los jazmines discreción.

Aroma natural

Además de insuperable belleza, la naturaleza ha repartido entre las flores un envidiable aroma natural capaz de impregnar de exquisitos olores todo lo que nos rodea. Desde tiempos muy remotos, el hombre ha intentado extraer ese don natural de las flores para luego convertirlo en perfumes y aromáticas esencias, capaces de hechizar y enamorar a cualquiera. Aunque los jazmines y los geranios son fuentes habituales de los más suaves y delicados perfumes, en la lucha por la conquista del olfato, la ganadora indiscutible es la rosa, base de la mayor parte de los perfumes que se encuentran hoy en el mercado.

Panacea floral

El rojo vistoso de las amapolas alegra la monotonía de los terrenos baldíos y de las cunetas de los caminos del Principado. Esta hermosa flor está encerrada en una cápsula colgante formada por dos piezas verdes, el cáliz, que se caerán en el momento de su apertura. Son inconfundibles por sus anchos y delicados pétalos dispuestos en forma de cruz.

Dos especies de amapolas se observan con cierta abundancia en Asturias. Papaver rhoeas, la más común de ellas, alcanza los 80 centímetros de alto y su fruto es una cápsula ovalada redondeada en la base, mientras que la Papaver dubium apenas llega a medir 60 centímetros de altura y sus cápsulas tienen una forma mucho más alargada.

Los pétalos y cápsulas de estas flores aún se utilizan en medicina popular, en forma de infusión o jarabe, para calmar la tos de los niños y ancianos; así como para propiciar un sueño tranquilo, debido a su moderado poder narcótico.

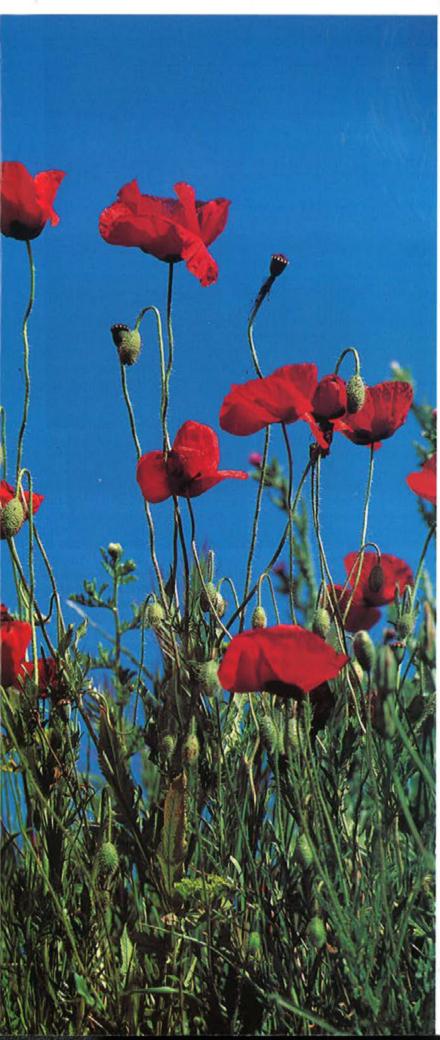
Al hablar de poderes narcóticos, es preciso mencionar una tercera especie de amapola, la *Papaver somnife*rum, conocida comúnmente como la adormidera. Es la menos frecuente en nuestros paisajes, aunque no por ello menos conocida. Sus pétalos desprenden un látex característico que posteriormente el hombre transforma en opio, de ahí su nombre Somniferum y su epíteto de adormidera.

A la misma familia que las amapolas, pese a su aspecto externo a la vista tan diferente, pertenece una de las plantas que más prestigio goza dentro de la medicina casera asturiana. Se trata de la Chelidonium Majum, conocida en nuestra región como la cirugueña. Ejerce una notable acción sedante, antiasmática y estimulante del ritmo cardíaco, así como una relajación de la musculatura del intestino delgado y contracción del útero. Su anaranjado látex es el remedio ideal contra las más rebeldes verrugas y callos. Gracias a sus poderes curativos, esta panacea floral es protagonista de multitud de refranes tradicionales de nuestra región como el que dice : "La cirigueña, de todos los males es dueña".

En lugares pedregosos, setos o asomando por algún muro de nuestra región, podemos encontrar fácilmente el espectáculo de belleza y color que ofrece otra de las flores con más propie-



Flores de Asturias







Izquierda: Los pétalos de las amapolas aún se utilizan en medicina popular en forma de infusión para calmar la tos, así como para propiciar un sueño tranquilo debido a su moderado poder narcótico.

Sobre estas líneas: El geranio es una de las flores con más propiedades medicinales de las que crecen en el Principado. El geranium subargenteum (debajo) o hierba de San Roberto, por ejemplo, combate las irritaciones de garganta y las úlceras bucales. El geranium sanguineum (arriba) tiene menos propiedades curativas que el anterior, pero tiene poco que envidiarle en belleza y señorío.

> dades medicinales de las que crecen en el Principado: el geranio. Quizá el más común de todos sea el Geranium subargenteum o hierba de San Roberto. De tallos frágiles y delicados, estos geranios llegan a alcanzar hasta 50 centímetros de altura; están muy ramificados y poseen hojas divididas en segmentos pequeñitos y lobulados. Esta hermosa planta despide, en contraste, un olor muy desagradable, aunque és muy utilizada en medicina infantil como astringente. Su zumo es diurético y, al igual que el toronjil silvestre, es capaz de cerrar rápidamente las heridas que se puedan causar en el campo. Su poder curativo no acaba ahí, pues el cocimiento de una onza de la planta en un litro de agua sirve para combatir las irritaciones de garganta y las úlceras bucales.

Otro geranio que se puede encontrar de forma habitual en nuestros bosques, matorrales y zonas pedregosas es el Geranium sanguineum, con menos propiedades curativas que el anterior, pero con poco que envidiarle en belleza y señorío. Son flores de color rojo o purpúreo, bastante grandes y de pétalos muy delicados. Nacen solitarias al final de un largo tallo y llevan en el centro los futuros frutos de la planta.

Artesanía floral

Volver a casa sin un pequeño ramillete de flores después de un tranquilo y saludable paseo por el campo o la montaña es, para los amantes de la naturaleza, prácticamente imposible. Plagar luego la

naturaleza, practica

casa con pequeños jarroncitos que rebosan malvas, margaritas y geranios silvestres es, para los más detallistas, una forma entretenida de adornar y perfumar todos los rincones del hogar. Pero crear con esas flores hermosas y delicadas obras de arte es una afición tremendamente laboriosa que requiere enormes dosis de paciencia y mucha imaginación. Es el caso de Cristina Díaz-Agero, una verdadera enamorada de la naturaleza que ha encontrado en la artesanía floral el

mejor método de entretenimiento y una auténtica terapia de relajación.

Muebles, lámparas, espejos, cajas de cartón o madera, bandejas y, en general, cualquier cosa es susceptible de ser adornada con las flores silvestres que esta artesana recoge los fines de semana en la montaña. "Empecé como un simple hobby, pero a la gente le gusta tanto y recibo tantos encargos que ahora se ha convertido en un trabajo más", comenta satisfecha nuestra atareada creadora.

Las flores permanecen meses entre papeles secantes que las prensan y secan para poder trabajar con ellas; el resultado es algo parecido al que hemos obtenido todos alguna vez guardando una pequeña flor entre las hojas de un libro. Después de ese proceso, quedan listas para adornar cualquier objeto que se preste.

El acabado que da brillo y protección a las creaciones de Cristina se obtiene a través de una mezcla casera cuya fórmula la artesana guarda con en el más absoluto celo: "No se la he confesado a nadie, ni siquiera a mi marido, que es quien me ayuda en el trabajo floral. Sólo puedo revelar que tiene cinco componentes y que la descubrí por un tonto accidente". Gracias a la fórmula misteriosa esta original artista consigue que los colores naturales de las flores perduren para siempre, lo que asegura que sus obras permanezcan tan bonitas como el primer día.

La reina de los pastizales

De todas las plantas que componen nuestra flora, ninguna puede competir en belleza y variedad de colorido y forma con las orquideas. Charles Darwin, padre de la teoría de la evolución, ya supuso hace más de un siglo que las complejidades estructurales de las orquídeas tenían que tener un significado funcional. Sus sospechas se ponen de manifiesto en lo que se refiere a la polinización, transporte del polen de una flor a otra, que en este tipo de vegetales es entomófila, es decir, producida por los insectos. En la mayoría de los casos la atracción del insecto por la flor es debida a causas de tipo alimenticio, pero en el caso de la Orphis Scolopax, una de las orquideas comunes de los pastizales asturianos, la atracción es de tipo sexual. El protagonista de tal equívoco biológico es la pobre abeja macho que, confundida por la apariencia de la flor, muy parecida en color y forma a la hembra de su especie, intenta la cópula sin obtener, como es evidente, más resultado que el de transportar el polen entre las diferentes flores. De esta forma, aunque no contribuya a la reproducción de su propia especie, sí lo hace con la de las orquídeas.

Las Orphis Scolopax nacen en forma de espiga larga, muy poco apretada. De las cinco piezas que integran su envuelta floral, las tres externas son grandes, largas y de color rosado; mientras que las dos restantes son mucho más pequeñas, suavemente rosadas y de aspecto afieltrado. El nombre de estas plantas proviene del griego "ophris", que significa ceja y que alude a la forma arqueada de sus pétalos.

Otra especie de orquídea muy común en los prados húmedos y en las zonas herbosas del Principado es la Serapias cordigera. Sus flores son grandes y de color rojo vinoso, bastante oscuro. Nacen en la parte terminal de los tallos y componen una corta y delicada espiga que va protegida por hojuelas transformadas, no más grandes que la flor y de tono rosado. La Serapias cordigera dedica su nombre a una deidad egipcia: Serapis, dios sanador y protector de los marinos.



Flores de bosques y dunas

Además de ofrecer una enorme belleza, algunas flores desempeñan una función determinante en la conservación y protección de la naturaleza, muchas veces dañada de forma inconsciente por la mano inexperta del hombre.

Alrededor de un centenar de especies de plantas se pueden encontrar en las arenas de playas y dunas del Principado, donde juegan un papel esencial flores como la Carpobrotus edulis, conocida comunmente como hierba del cuchillo. Son flores solitarias, de hojas carnosas con forma de cuchillo y pétalos rojizos, muy fáciles de reconocer, no sólo por sus colores fuertes y llamativos, sino por su tamaño: algunas pueden alcanzar hasta nueve centímetros, Originaria de Africa del Sur, la capacidad de crecimiento de la hierba del cuchillo y su poderoso aparato radicular, le confieren gran estabilidad y fijación en ese medio tan inestable en el que crece, contribuyendo así a la estructuración de los terrenos arenosos, bañados de forma continua por el agua del mar y sometidos a una fuerte presencia humana.

Por su parecido en color y forma con la abeja hembra, la *orphis Scolopax*, una de las orquídeas comunes de los pastizales asturianos, provoca una atracción de tipo sexual en la abeja hembra.



Arriba: La bella flor de la azucena es otra de las plantas que adornan los bosques y campos asturianos. Izquierda: La hierba del cuchillo (Carpobrohus Edulis) es una flor solitaria, de hojas carnosas con forma de cuchillo y pétalos rojizos, de colores fuertes y llamativos y un tamaño que puede alcanzar los nueve centímetros. Centro: El piorno asturiano dota de belleza y colorido nuestras zonas de baja montaña. Pertenece a las flores denominadas "amariposadas", ya que vistas a cierta distancia se asemejan a estos insectos. Derecha: Por su manera de reunirse en los tallos, siempre de tres en tres, y la expresiva forma de su corola, la Linaria Triornithophora da la impresión de constituir una colorida reunión de pequeños pajaritos.

Además de la hierba del cuchillo, en estas costas del litoral crecen otras flores conocidas por sus importantes aplicaciones medicinales y agrícolas. Pueden servir de ejemplo la Veta vulgaris o acelga marina, de la que derivan todas las variedades de la remolacha o la Sedum acre o «siempreviva picante», un buen remedio contra la hipertensión y las enfermedades nerviosas, además de un poderoso calmante contra los ácaros y la sarna.

Para la protección de algunos de nuestros bosques como los robledales o los hayedos, la naturaleza nos regala una de las flores con más presencia en el Principado. Se trata del Cytisus cantabricus o piorno asturiano, un arbusto que llega a medir hasta dos metros de altura y que rodea los bosques en extensas orlas, muy típicas del paisaie occidental de nuestra región. Sus hojas son por lo general caedizas, lo que explica el aspecto desnudo que generalmente presenta la base de la planta. Son flores grandes y de color amarillo muy vivo, que nacen a lo largo de las ramas, llegando en algunos casos a ocultarla debido a su abundancia. Además de proteger las zonas arbóreas, el piorno asturiano dota de belleza y colorido nuestras zonas de baja montaña. Pertenecen a las denominadas flores "amariposadas", ya que vistas a

cierta distancia se asemejan mucho a estos insectos.

Ya se han citado algunas flores que por su apariencia pueden ser confundidas con algunos insectos o aves. Otro llamativo ejemplo es la Linaria triornithophora, cuya manera de reunirse en los tallos, siempre de tres en tres, y la expresiva forma de su corola, dan la impresión de hallarse ante una colorida reunión de pequeños pajaritos (se las conoce como paxarinos o pitinos). Suelen superar de forma holgada el metro y medio de altura.

La azucena, la flor del aro y el narciso, son otras de las flores que llenan de gracia y aroma nuestros bosques.

Una CAMPAÑA extraordinaria

Siempre se ha dicho que nadie da un duro por cuatro pesetas. Eso es cierto. Pero lo que nadie puede negar es que invirtiendo esas cuatro pesetas se puede obtener no sólo un duro, sino cinco. Con el Fondo de Pensiones del Montepío y la Mutualidad de la Minería Asturiana, esta premisa se convierte en una realidad. Los pequeños inversores pueden, y de hecho muchos ya lo están haciendo, adquirir un aumento de sus bienes de forma natural. Pero ésta no es la única ventaja.

EL MONTEPÍO Y MUTUALIDAD de la Minería Asturiana dará inicio, a mediados de mayo, a una nueva campaña para realizar aportaciones extraordinarias a su Plan de Pensiones. Si bien los partícipes en el Plan pueden realizar aportaciones extraordinarias en cualquier momento, ésta es una buena oportunidad para hacerlo. ¿Por qué? Porque Caja de Asturias ofrece una ventaja: si el partícipe ingresa una cantidad de, al menos, 200.000 pesetas en su cuenta del Plan, entre el 15 de mayo y el 15 de junio será obsequiado con el reloj de pulsera del Montepío.

Las aportaciones extraordinarias se suman, en la cuenta del mutualista, a las realizadas por el Montepío y a los rendimientos que día a día se van acumulando.

En el mes de diciembre de 1997 se realizó la primer campaña de aportaciones extraordinarias al Plan de Pensiones del Montepío y Mutualidad de la Minería Asturiana. La experiencia, a pesar de ser la primera, obtuvo un gran éxito. Las cuentas hablan por sí solas: 225 partícipes del Plan realizaron un total de 60 millones de pesetas en aportaciones extraordinarias.

Tanto las aportaciones extraordinarias —cuya cuantía la marca el individuo a nivel particular— como las periódicas —de la cuota mensual al Montepío (2% de la nómina, pensión o ingresos del partícipe) el 1,5% se ingresa puntualmente en el Plan de Pensiones de cada uno, que revierte directamente en el titular del mismo— ofrecen infinidad de ventajas al mutualista. Es ahorrar para el mañana, con la garantía de contar con el respaldo y el apoyo del Montepío y Mutualidad de la Minería Asturiana. Además, todas las cuotas realizadas el año pasado se restan de la base imponible de la declaración de este año, o las que se hacen ahora deducirán en la declaración del año que viene.

Por un lado, el Fondo de Pensiones permite asegurar una mejor jubilación al titular, aumentando su pensión en la Seguridad Social, ya que las aportaciones y sus beneficios revierten directamente en el mutualista que podrá hacer uso del Fondo a partir de los 65 años. Esto es así gracias a que en el Fondo de Pensiones el dinero obtiene una mayor revalorización de cara al futuro, ya que se juega con la liquidez a nivel global y no individual. Dicho de otra manera, al hacer las inversiones con el dinero de todos, los beneficios a nivel individual son mayores, y las inversiones más rentables. Así, los intereses influyen de forma más positiva y satisfactoria sobre cada una de las cuentas del Fondo.

Además, cuantas más aportaciones extraordinarias se realicen mayor patrimonio tendrá el Fondo de Pensiones y más diversificadas estarán las inversiones. Es una regla de tres que beneficia a todos, en especial a los futuros pensionistas y actuales partícipes del Fondo.

Sistemas financieros

El año 1997 se saldó con una evolución económica bastante positiva que se traduce en un crecimiento de la actividad económica con poca inflación. Se podría decir que 1997 ha sido un año de recuperación en la actividad económica, con inflaciones a la baja o, en el peor de los casos, contenidas. El panorama económico para el año que viene parece prometedor, con crecimientos de la actividad económica e inflaciones controladas. Tomando a Alemania como referencia, se espera un mayor crecimiento que se acerque al 2,8 % de Producto Interior Bruto (PIB) frente al 2,5% actual. Como consecuencia de ello y de otros factores -subida del IVA, devaluación relativa del marco frente al dólar- la inflación sufrirá un pequeño repunte: de estar por debajo del 2% a estar por encima.

En 1998 también se espera una estabilización de los tipos de interés.

Situación de los fondos de pensiones

Los Planes y Fondos de Pensiones en cierto modo se han visto beneficiados por el panorama económico. Al cierre del ejercicio de 1997, el sistema de Planes y Fondos de pensiones, y en concreto el Fondo de Pensiones del Montepío de la Minería Asturiana, ha conseguido mantener el camino iniciado en 1996, con un crecimiento importante tanto en el número de partícipes

AÑO	Patrimonio	dividuales Participes	Planes de Empli Patrimonio	Participes	Total de Patrimonio 25,4	Fondos Participes 195,7
1988	25,4	195,7	0	0	85.1	317,8
1989	85,1	317,8	0	0		
1990	170,1	530,6	364,7	97,4	534,8	628
1991	287,6	710,7	516,1	131,6	803,7	842,3
1992	426,1	875	535,3	142,7	961,4	1.017,7
1993	615,7	1.066,9	615,7	209,6	1.231,4	1.276,5
1994	786,4	1.299,6	717,1	225,3	1.503,5	1.524,9
1995	1.049,3	1.490,3	1.084,2	305,8	2.133,5	1.796,1
1996	1.512,7	1.839.9	1.389,3	338,7	2.902	2.178,
1997	2.040,3	2.352,3	1.600,3	368,4	3.640,6	2.720,7

como en el patrimonio acumulado. Pero, lo más significativo del año fue el marcado interés que se ha suscitado en torno a los planes de pensiones del sistema individual. Tanto es así que estos planes han ocupado un lugar preferente en el esfuerzo comercializador de las entidades financieras españolas.

Por un lado, las entidades promotoras de planes individuales hacen especial hincapié en los beneficios fiscales de un producto que, en la fase de realización de aportaciones, especialmente las extraordinarias, ofrece el mejor tratamiento fiscal posible. Además, los fondos han ido modificando su política de inversiones. Así, se ha generalizado la creación de fondos de pensiones de renta variable, con el fin de poner a disposición de los mutualistas instrumentos que permitan que sea el propio individuo quien decida cuanto quiere arriesgarse con sus inversiones.

Con ello, el mercado ha mejorado substancialmente el amplio abanico de oferta de planes.

Fondo de Pensiones Montepio

El Fondo de Pensiones del Montepío y Mutualidad de la Minería Asturiana en el último año ha incrementado su patrimonio en un 27,89%, pasando de los 2.399,4 millones de pesetas hasta los actuales 3.068,7 millones de pesetas. De dicho incremento, 182,5 millones de pesetas se derivan de los



Caso práctico de Declaración

Un sujeto pasivo con unos rendimientos netos de trabajo de 3.500.000 de pesetas tendría una cuota de 737.220 pesetas. Si este sujeto hubiera aportado, a primeros de 1997, 200.000 pesetas al Fondo de Pensiones del Montepio:

- A. La cuota sería de 681.020 pesetas y obtendría un ahorro fiscal de 56.200 pesetas.
- B. Además, su aportación de 200.000 pesetas sufriria una revalorización. Dado que la rentabilidad del fondo fue de un 7,07%, el sujeto obtendría una rentabilidad por el Plan de 14.140 pesetas y un ahorro en el IRPF de 56.200 pesetas. Con ello obtendría un ahorro de 70.340 pesetas, lo que le supondría una rentabilidad financiera fiscal del 35,17%.

Caja de Asturias regala este reloj de pulsera en la campaña de aportaciones extraordinarias, del 15 de mayo al 15 de junio.

rendimientos y revalorización de las

Si se tiene en cuenta que el mutualista aporta al Fondo de Pensiones, mensualmente, el 1,5% de su nómina, sueldo o pensión, además de las aportaciones extraordinarias, la rentabilidad a largo plazo resulta cuanto menos muy suculenta. Durante 1997, las inversiones del Fondo de Pensiones produjeron una rentabilidad, neta de gastos, de 193,4 millones de pesetas. Así, la rentabilidad total que el Fondo ha producido durante el año ha sido del 7,07%.

En cuanto al año que viene, el fondo mantendrá una política de inversiones similar a la seguida hasta la fecha, con un criterio de prudencia en las inversiones, que se centran en su gran mayoría en renta fija, dentro de la cual el mayor peso corresponde a títulos emitidos por el Estado Español.

Además, se espera que la evolución del fondo siga en la tendencia de crecimiento experimentada en el último año. Y ello se refiere tanto a la adhesión de nuevos partícipes que confíen en el sistema de planes de pensiones, como instrumento para asegurarse unas percepciones complementarias a la Seguridad Social Pública, como a la mayor concienciación de los actuales mutualistas de las ventajas que conlleva aportar periódicamente al sistema de planes de pensiones.

El recorrido del primer ferrocarril entre Langreo y
Gijón trazó un camino de hierro en la historia de Asturias que ha durado más de un siglo. Fue uno de los primeros ferrocarriles de España, y en sus vías guarda la memoria de muchos asturianos que viajaron y dieron su vida por él y por el material que transportaba: el carbón.

un Ferrocarril

Texto: Rocío Menéndez-Traba

LAS COMUNICACIONES siempre han sido un problema para Asturias. La orografía, el clima y la falta de un desarrollo adecuado han tenido a la región aislada durante mucho tiempo. El ferrocarril de Langreo a Gijón nació de la mano de la Revolución Industrial, con una filosofía colonial, es decir, la de sacar las materias primas al exterior. Todavía en la memoria de muchos de nosotros persiste la imagen de esa enorme máquina de hierro, que por valles y montañas llegaba desde Langreo hasta la costa gijonesa, llevando tanto pasajeros como mercancías. Su historia es casi como la de Asturias, con sus virtudes y sus defectos. Una vida que habla de sacrificio, trabajo, voluntad, corrupción, desgracias, glorias y olvido. Un camino de hierro, madera y carbón.

Una inauguración por todo lo alto

Hay que remontarse hasta mediados del siglo pasado para asistir a la inauguración del primer ferrocarril de Langreo a Gijón. Su historia es muy peculiar desde sus inicios. Hay que tener en cuenta que es la primera línea que se construye en España. Su inauguración, el 25 de agosto de 1852, se celebró antes de que la línea del ferrocarril estuviese terminada. El espectáculo se organizó con la intención de buscar apovos financieros. Con la Lev de Minas de 1825 se abría la posibilidad a empresas y riquezas de participar en el negocio del ferrocarril. Pero en aquellos tiempos resultaba muy difícil conseguir que los potentados se interesasen por ese nuevo medio de locomoción sobre raíles. La Compañía del Ferrocarril de Langreo (primera empresa creada en España fundada para la gestión de este medio de transporte) nace ligada a la explotación del carbón, en ella participaba el Duque de Riánsares, esposo-consorte de la Regente Ma Cristina. El apoyo de la Casa Real se hacía necesario para sacar adelante una empresa tan costosa y novedosa para los españoles. Aquel 25 de agosto, y en presencia de su majestad, el tren recorrió las dos leguas que existían de línea terminadas, exactamente el recorrido desde Pinzales hasta la estación de Gijón. Todo un espectáculo que costó doce mil duros de aquella época.

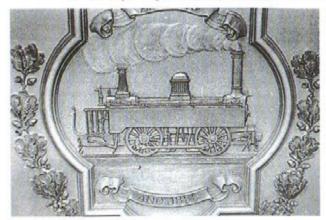
La inauguración de verdad, con las máquinas funcionando por todo el trazado, se realizó el 12 de julio de 1856. Al año siguiente, en la Memoria de la Junta General de Accionistas del Ferrocarril de Sama a Gijón (recogida en la Revista Minera de 1958), se dan cuenta de las explotaciones del ejercicio. El director gerente del ferrocarril de entonces, Manuel Mayo, afirmaba: «... poseyendo pues como tenemos un elemento de riqueza tan vasto y de extracción tan cómoda, no cabe duda de que el porvenir del ferrocarril está asegurado».

Un ferrocarril con personalidad propia

Los ferrocarriles han fascinado a las personas desde sus comienzos. Un enamorado de estos colosos sobre raíles es Javier Fernández López, director del Museo del Ferrocarril de Asturias, situado en Gijón. El propio Javier viajó en muchas ocasiones en el ferrocarril de Sama a Gijón. Para él «éste es el colmo de la personalidad de un ferrocarril». Javier destaca tres de los elementos que pueden dar una idea de los

Se abre una vía histórica

En la inauguración del ferrocarril de Langreo, las crónicas de la época cuentan que "a las cuatro de la tarde se presentó en el tablado de la estación, donde estaba el altar, el señor obispo y en seguida lo hizo la Reina Madre, el duque de Riánsares, las marquesas de Castillejo y Villaverde, acompañados del general Sara, ministro de la Guerra, el general Rivero, capitán general, el gobernador civil de la provincia, el señor Canga Argüelles, el



general Valdés, de los marqueses de Pidal, Acapulco y Camposagrado y de los ingenieros de las obras, señores Elduayen y Regoyas. Concluidas las ceremonias religiosas se descubrieron las dos locomotoras, a las cuales se bautizó con los nombres de Mª Cristina y Jovellanos».

Relieve de las primitivas locomotoras del ferrocarril que se encontraba en el antiquo edificio de la estación de Gijón (La vía estrecha en Asturias. Gran Enciclopedia Asturiana).

para el carbón de Asturias

rasgos particulares de este centenario tren: La historia del Túnel de Conixho, el de Carbayín y el plano inclinado de La Florida.

El túnel de Conixho. Al igual que el arpa olvidada de Bécquer, este túnel agoniza muy cerca del concejo de Siero, junto a la carretera carbonera. Sin embargo podría ser un monumento de arquitectura industrial. Fue el primer túnel ferroviario que se construyó en España, allá por el 1847, ya que el de Barcelona-Mataró (su precedente) no presentaba las complicaciones normales en la excavación de un túnel. Su construcción fue toda una epopeya. Para hacerse una idea de la mentalidad de la época, sólo hay que pensar que los únicos medios de locomoción que conocían aquellos asturianos eran de tracción animal.

Según Javier Fernández "nadie sabía lo que era un tren, ni habían visto un ferrocarril en su vida. Empezando por el ingeniero y acabando por las mujeres y niños que ayudaban a sacar la tierra, ninguno sabía lo que estaba haciendo. Lo único que tenían claro >



Vista general del plano inclinado de La Florida. De la complicada construcción de este tramo de línea de gran rampa, Javier Fernández relata : «La inexperiencia del ingeniero tuvo resultados dramáticos cuando el 13 de julio de 1852 se derrumbó parte de la obra ocasionando la muerte a 16 trabajadores, entre ellos mujeres y niños que también ayudaban en su construcción. La tragedia se mantuvo oculta porque menoscababa el honor del Colegio de Ingenieros. Fue una investigadora, Mercedes López, la que ha descubierto más de un siglo después el terrible accidente» (Archivo del Museo del Ferrocarril).

Una línea tortuosa

El ferrocarril de Langreo recorre una zona situada entre las sierras litorales asturianas al norte, y las montañas interiores al sur, con una altura inferior a los 400 metros, alcanzando su altitud máxima, 2.889 metros, en Laviana, y su mínima, 5 metros sobre el nivel del mar, en Gijón, en un recorrido con un total de 62 kilómetros.



La última parte del trayecto Sama-Carbayín se efectúa subiendo una pendiente con un desnivel de 72 metros. El primer kilómetro lo recorre siguiendo las aguas del Nalón en su margen derecha. Sin abandonar el casco urbano, pasa por encima del Candín, después llega a la estación de La Felguera, donde remonta su curso a lo largo de seis kilómetros. Pasa por los puentes de Agüería, Forcada y Villar, hasta llegar al renovado puente de Carbayín, que separa los valles de Bendición y Nalón. A la salida del túnel llega a Noreña y de allí, con suaves rampas, hasta la loma de Conixho. Desciende a Sotiello, en donde la vía sube hasta el desmonte de Bareza para, tras un pequeño trozo de nivel, continuar el descenso progresivo hasta Gijón.

Completan la línea estaciones y cargaderos. Estaciones como: Sama, La Felguera, Carbayín, Noreña, Florida, Pinzales, Sotiello y Gijón.

Entre la Felguera y Carbayin los apartaderos-cargaderos de Unión Hullera, Lláscaras, Santa Eulalia, Respinedo, Campanal, Agüería, La Moral, Nuestra Señora del Pilar, Mosquitera, Severa, Boca-Sur y Pumarabule.

Vías de la estación de Sama (arriba) y tren de viajeros entre Tuilla y La Felguera (Archivo del Museo del Ferrocarril).



era que se trataba de hacer un agujero en el cerro de Conixho. El ingeniero encargado del proyecto fue José Elduayen, que con 25 años se tuvo que enfrentar a un complejo y complicado trabajo. La tarea tuvo tintes de edificación faraónica. A las dificultades propias del terreno se unía la carencia de materiales adecuados y la falta de mano de obra especializada. El túnel tenía 610 pies de longitud en pendiente, de ellos 343 de alineación recta y el resto en curva. Los trabajos principales de excavación duraron casi un año y después se revistió con piedra caliza. Pese a las frecuentes filtraciones de agua y hundimientos de la bóveda, el túnel comenzó aguantando la enorme presión del terreno y sus defectos, pero poco a poco empezó a tomar forma de galería ondulante en la que el eje de la vía no coincidía con el del túnel. Llegó un momento en el que los pasajeros viajaban atemorizados ante los desprendimientos sobre el techo del tren».

El plano inclinado de La Florida. Si el túnel de Conixho no perdura en la memoria de muchos de esos viajeros, no sucede lo mismo con el plano inclinado del ferrocarril de Langreo, situado entre las estaciones de San Pedro y La Florida. El plano fue siempre un problema importante para este ferrocarril porque obligaba a fraccionar los trenes e impedía mejorar el material móvil. Aunque siempre se proyectó sustituirlo, no se llevó a la práctica hasta un siglo después, concretamente en 1963.

La construcción del plano, un tramo de línea de gran rampa en la que los vagones suben y bajan atados a un cable, ya que las locomotoras no pueden superar tales pendientes por sí mismas, fue tan complicada como la del túnel. El propio ingeniero Elduayen se encargó del proyecto. Javier Fernández relata: «La inexperiencia del ingeniero tuvo resultados dramáticos cuando el 13 de julio de 1852 se derrumbó parte de la obra ocasionando la muerte a 16 trabajadores, entre ellos mujeres y niños que también ayudaban en su construcción. La tragedia se mantuvo oculta porque menoscababa el honor del Colegio de Ingenieros. Fue una investigadora, Mercedes López, la que

ha descubierto más de un siglo después el terrible accidente».

El túnel de Carbayín. Su rasgo más destacado fue que al final la naturaleza venció al progreso. Al poco tiempo de su construcción el túnel sufrió un hundimiento. La montaña en la que estaba excavado estaba minada. Las numerosas explotaciones mineras que albergaba en su interior favorecían su inestabilidad, lo que producía continuos desplazamientos. Javier Fernández enlaza dos vidas complementarias: el ferrocarril y el carbón. «Se contrataron mineros para reparar la construcción del túnel. Pero siguió dando multitud de problemas hasta que en los setenta se abandonó. El túnel llevaba 120 años desafiando a los ingenieros y al final la montaña resultó la vencedora».

El esperpento unido a la Historia

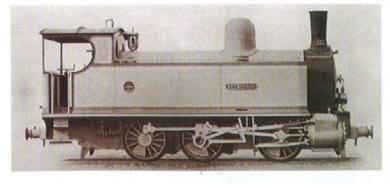
El ferrocarril de Langreo a Gijón se construyó con un ancho de vía diferente al del resto de los trenes españoles. Era un ancho de vía europeo, como el del

Un ferrocarril para el carbón de Asturias



AVE actual. El español tiene un tipo de vía más ancho que el europeo, por lo que el tren langreano se convirtió en un islote dentro del mundillo ferroviario. Un tren que necesitaba material y sistemas de explotación diferentes al resto. Además la existencia durante más de cien años del anacrónico plano inclinado, impidió que el Langreo contará con grandes y modernas locomotoras. Todo ello tuvo como resultado el marcado primitivismo ferroviario de este tren. Teniendo esto en cuenta, se entenderá que el procedimiento habitual era comprar el material en el mercado ferroviario europeo. Javier Fernández señala que «se compraba la maquinaria de segunda mano, en saldos. Todo lo que sobraba en el resto del mundo se adquiría para Asturias».

Las ocho locomotoras pioneras pertenecían a la empresa inglesa E.B:Wilson de Leeds. El parque ferroviario adquiere matiz internacional cuando en 1876 se compran dos locomotoras alemanas Hohenzollern. Las locomotoras se iban llamando por nombres relacionados con los países donde se >



Arriba: Actual estación de Feve en Gijón. Sobre estas líneas: Máquina del Ferrocarril de Langreo construida en Alemania, en 1883 (Archivo César Mohedas), Debajo: Los automotores Brissonneau Lotz (1934 a 1938) fueron los primeros en servicio regular por la vía estrecha asturiana en 1952 y fueron utilizados hasta los primeros años 80. El diesel permitió la eliminación del vapor hacia 1967 (Archivo del Museo del Ferrocarril).



El ferrocarril tiene casa propia en Asturias



El Museo del Ferrocarril de Asturias se levanta en los terrenos de la antigua Estación de Renfe de Gijón. De sus instalaciones originales se han mantenido el edificio de viajeros, destacado ejemplo de estación terminal y cuya construcción data de 1872. La intervención arquitectónica, ya finalizada, consistió en la rehabilitación del antiguo edificio y la construcción de otro contiguo, unidos ambos por una marquesina.

En el museo hay recogidos más de 650 elementos de todo tipo, entre ellos medio centenar de vehículos (locomotoras, coches de viajeros y vagones), señales, enclavamientos, farolas, básculas, máquinas de herramientas, telégrafos, teléfonos, etc.

Dirección: Museo del Ferrocarril de Asturias

Plaza de la Estación del Norte s/n

Teléfono: 530 12 11

Javier Fernández es director del Museo del Ferrocarril y uno de los estudiosos del Ferrocarril Langreo-Gijón. Todavía

recuerda cómo su abuelo le decía: "Era imposible que aquel bicho de hierro anduviera sin burro". Derecha: Locomotora Belga "la 30" (1910). Las locomotoras tenían el nombre de su lugar de origen y su número de serie. Después de los años 80 ya no se bautizaron más. Esta pieza está restaurada y se exhibe en el Museo del Ferrocarril.





Izquierda: Interior de la Locomotora Belga "la 30" (1910). Esta locomotora fue adquirida a una familia que la utilizaba como cuadra, llegaron a quardar en su interior gallinas y un burro. Las piezas de madera de los asientos son las auténticas. Resulta curioso el mecanismo de apertura de las puertas, va que sólo se podían abrir desde fuera, con lo cual, si se guerían abrir desde dentro, había que abrir la ventanilla y sacar la mano para poder accionar su pomo. Página siguiente: Actual estación Feve en Sama de Langreo.

efectuaban las compras, así había: las inglesas, las belgas, las holandesas, etc., casi un mapa europeo. El tren era uno de los de mayor tráfico de carbón en Europa; los 50 kilómetros de su recorrido llegaron a transportar millones de toneladas, por lo que el desgaste de las máquinas era continuo. Con la llegada de la Primera Guerra Mundial se abre un mercado nuevo para la adquisición de locomotoras: el americano. Se compran seis máquinas Vulcan Iron Works, lo que le aporta un aire yangui al ambiente ferroviario langreano. Otra anécdota curiosa tiene que ver también con el curso de la Historia: después de la Segunda Guerra Mundial se adquiere una máquina locomotora en Casablanca que los americanos habían abandonado en su base militar marroquí en 1943. La locomotora se llamaría desde entonces «La

El esperpento llega cuando responsables de la compañía se embarcan hasta Witthier (Alaska) para comprar un lote de 14 locomotoras de vapor de segunda mano. Después de toda una odisea a través de un largo viaje oceánico, se encuentran con que sólo cuatro de aquellas máquinas pudieron ser utilizadas porque el resto no entraban en el Túnel de Carbavín.

En resumen, todas estas locomotoras crearon uno de los parques ferroviarios más peculiares e internacionales de nuestro país.

A fuerza de voluntad e ingenio

Después de conocer la diversidad de máquinas locomotoras que conformaron el parque ferroviario langreano y

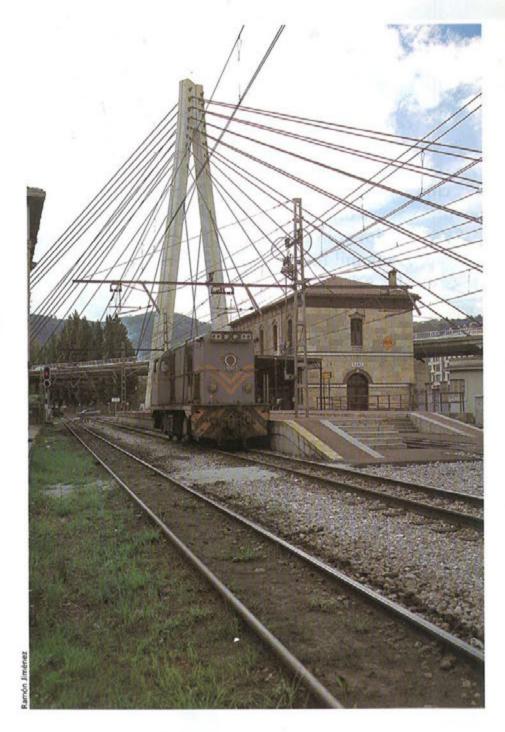
Un ferrocarril para el carbón de Asturias

sus distintas nacionalidades, es fácil comprender la falta de material y conocimientos técnicos con lo que se enfrentaba a diario el personal del tren. Para Javier Fernández «es increíble y digno de respeto el trabajo de aquellos ferroviarios. El taller de máquinas donde trabajaban se encontraba al lado de la vía, los ingenieros actuales se llevan las manos a la cabeza cuando investigan sus condiciones de trabajo. Era gente muy voluntariosa y verdaderos héroes, lograban maravillas con el material que tenían. Se empeñaban en que aquello tenía que funcionar y lo conseguían a fuerza de ingenio y con grandes dosis de voluntad, por no decir cabezonería. Uno de los problemas de la industria española ha sido siempre la falta de tecnología propia que se sustituía con mucho ingenio y tesón. Hoy, es una sorpresa y un orgullo para los que estamos interesados en el tema comprobar lo que conseguían».

El inicio del ocaso

La vida del ferrocarril Langreo-Gijón fue larga, dura y costosa. Los errores en la construcción de la vía se fueron pagando caros. Por tener un dato, en 1960 un proyecto para rectificar el Túnel de Carbayín y una modificación del plano inclinado tenía un coste de 550 millones de pesetas. Hay que tener en cuenta que ambas obras eran necesarias, la del túnel era la más urgente, pero la del plano inclinado se hacía obligatoria, dado el gran volumen de trenes que descendían por él a diario: 22 trenes de mercancías y tres de viajeros, lo que daba lugar a una gran multiplicidad de maniobras con frecuentes descarrilamientos. Son momentos económicos difíciles que se vendrán a complicar más con el incendio, se cree intencionado, del edificio de la Gerencia de la Compañía del Ferrocarril en enero de 1961, en el que desaparecieron todos los proyectos primitivos y los datos necesarios para la valoración de las instalaciones y materia, exigidos para solicitar las ayudas al Estado tan importantes para el futuro del tren.

Este proyecto abortado de ampliación y mejora fue obra de Carlos Roa Rico. Una figura emblemática que luchó durante toda su vida por este ferrocarril. Javier Fernández cuenta una anécdota suya: «Después de la Guerra Civil se hicieron las temibles «purgas» que afectaron también al colectivo de los ferroviarios, todo el que no



tuviera un certificado de buen comportamiento expedido por el párroco, la guardia civil, etc., era despedido sin contemplaciones. Se llegó a expulsar a tres cuartas partes de la plantilla del ferrocarril. Contaba Roa Rico que un día vio a un señor vendiendo pipas en la entrada de la estación gijonesa, algo le llamó la atención sobre aquel señor y preguntó quién era. El pipero era el antiguo jefe de la estación de Sama. Roa Rico inició entonces una campaña de captación de ferroviarios purgados veinte años después de la guerra para aprovechar el personal especializado».

Hasta el año 1972 el tren langreano perteneció a la Compañía del Ferrocarril de Langreo-Gijón, la más antigua del mundo, ya que se creó en 1846. En 1973 el ferrocarril pasó a FEVE. En 1982 la modernización es definitiva cuando se cambia el ancho de vía europeo al métrico español y el trazado. Ahora el tren langreano está electrificado y dirigido por ordenadores, preparado así para entrar en el siglo XXI. 📮

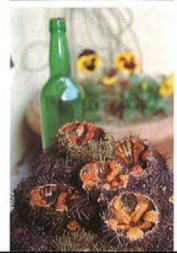
¿Les
apetecen unos paracentrotus lividus? Probablemente su respuesta sea sí,
cuando sepan que esta denominación no es más que el nombre científico de los oricios. Crudos, en tortilla, cocidos sólo con un poquito de
sal... Hay mil formas. Lo cierto es
que los oricios se han convertido
desde hace unos años en uno
de los más apreciados
mariscos.



El culto a este equinodermo es reciente y hace no tanto tiempo llegaron a utilizarse, incluso, como abono para los campos, ya que sus huevas eran mal vistas como alimento. Hace dos o tres décadas, los oricios despertaban muecas de asco entre el gran público y sólo los hombres de la mar saboreaban, en los mismos pedreros, sus capturas. Una vez más, la sabiduría popular lleva razón cuando se dice eso de que para amar algo antes hay que conocerlo. Lo cierto es que del rechazo se ha pasado casi a la adoración. El patito feo de la mar se ha convertido en cisne. Hay motivos: los oricios tienen un sabor con la suficiente personalidad como para ser plato único, pero, además, como complemento de salsas y de otros alimentos son insuperables.

Luis Genaro García, Víctor Ángel Rodríguez y Fermín Rodríguez conocieron aquellos años en los que los oricios eras denostados. Afortunadamente para ellos, no se dejaron influir por la mala fama y, cada temporada, igual que antes habían hecho sus padres y sus abuelos, salieron a los pedreros para buscar los más sabrosos. En esta pesca, como en todo, la experiencia es fundamental. Y lo es no sólo para encontrar los mejores oricios, con más huevas y en su punto, sino también para permitir que se reproduzcan sin riesgo de agotar por completo las colonias. Estos tres hombres recuerdan estampas de campesinas que llegaban al Candás de su infancia para cargar en «paxos» kilos y kilos de oricios que luego serían machacados y extendidos como fertilizantes en la tierra. Esa estampa inmortalizada en uno de los lienzos del genial Nicanor Piñole sería hoy impensable y, sin embargo, no hace tanto que la última cesta de oricios terminó entre los riesgos de las patatas. Víctor Ángel rememora aquellos tiempos y explica: «Eran tan pobres porque abundaban y nadie los quería. Sólo los comíamos los ribereños y casi siempre crudos. A dedo y sin escoger».





Caladeros en peligro

La infancia de Luis Genaro García encierra también imágenes parecidas. «Nos sentábamos al sol a comerlos y muchas veces en el mismo pedrero. Con pan y crudos».

Fermín Rodríguez, también candasín, está preocupado por el futuro de los caladeros. Y es que la popularización del consumo de oricios ha supuesto un importante impacto para toda la costa asturiana. Los hombres rana, explica, arrasan las colonias al pescar de forma absolutamente incontrolada y fuera de la ley. A esta pesca con fines comerciales, se suman también los problemas derivados del acoso que sufren las costas por aficionados que llegan en excursiones para pasar una tarde de pesca, sin respetar, la mayoría de las veces, las dimensiones mínimas exigidas por la normativa vigente o arrancando animales que aún no están en el momento adecuado para su captura.

Pescar oricios tiene su ciencia, que, como todas, se basa en la experiencia.

Los oricios se han convertido en un clásico de la cocina asturiana en estos últimos años. Antes no los querían en ningún bar, y ahora no hay ningún bar que se precie, que no los tenga; antes despertaban muecas de asco, y ahora arrancan las mejoras sonrisas y alabanzas por su sabor. Así son las cosas.







Texto: Silvino Álvarez-Rueda, Fotos: Ramón Jiménez

Hay oricios tempranos que se recolectan entre diciembre y enero y, como si de fruta se tratara, los hay tardíos. En esta diferenciación tiene mucho que ver, explican Luis, Víctor y Fermín, el sol.

El oricio es apreciado en toda Asturias pero, quizás, la zona del Cabo de Peñas es la que más ha contribuido a la popularización de este apreciado marisco. En esta difusión, Bañugues, en Gozón, con su festival se llevó la palma. De hecho, el «boom» del

oricio se produjo en los años setenta en gran parte debido a la explotación hostelera de este típico manjar asturiano. Hasta entonces, explica Luis Genaro García, «no los querían en los ba-

Para pesar oricios dentro de la ley es necesario sacar un carné que permite la captura de un máximo de 10 kilos por licencia y día. Los animales, advierte Fermín Rodríguez, tienen que tener un diámetro mínimo de cinco centímetros y este tipo de licencia sólo es válido para el autoconsumo, quedando excluida la comercialización. El problema, dice, es que muchos no respetan la ley, con lo que cada día es mayor el riesgo de acabar con las colonias.

Muestra de la presión de la demanda y de la insuficiencia de los calade-



Luis Genaro García, Víctor Ángel Rodríguez y Fermín Rodríguez, igual que lo hicieron antes sus abuelos y padres, cada temporada siguen acercándose a los pedreros para capturar los mejores oricios.

ros asturianos para el abastecimiento del mercado es la entrada, desde hace algunos años, de oricios gallegos, y últimamente de Portugal. Estos sustitutos, al igual que sucede con otros mariscos, son de calidad inferior al asturiano. Esa calidad se apreciaría en el sabor y se explicaría por la diferencia de los pastos marinos, que en Asturias son especialmente ricos.

A la amenaza de sobreexplotación de los caladeros se suma, también, la

utilización de los oricios como cebo. Es lo que en Candás se conoce como «marizar» y en ello se emplean los oricios más pequeños. La situación es aún más crítica, debido a que este animal necesita tres años para reproducirse.

Por si el aumento de las capturas fuera poco, la creciente contaminación de las aguas cercanas a la costa ha venido también a impactar en el delicado ecosistema marino. Luis Genaro, Víctor Ángel y Fermín coinciden en que la

polución ha empezado ya a pasar factura. Una evidencia más de esta situación, añaden, es el cambio que se ha producido en la desembocadura de los ríos, que de ser lugares excepcionales por su aportación de placton, se han convertido en cloacas. La ría de Avilés y la de Aboño, recalcan, son los mejores ejemplos del cambio a peor.

La comercialización del caviar de oricios ha supuesto un nuevo incremento en la presión de los caladeros, ya que las conserveras necesitan una cada vez mayor cantidad de materia prima, debido a la ampliación de los mercados. La hueva se sigue sacando casi de forma artesanal, ya que la propia constitución de oricio impide la mecanización total del proceso, que es el mismo que el de su consumo al natural. La única diferencia

es que el personal no se come la hueva que pasa a envasarse tras ser cocida, siguiendo las mismas reglas que en cualquier otro tipo de conserva natural.

Prueba de la sobreexplotación es la cada vez mayor escasez de oricios en los lugares habituales. Fermín, Luis Genaro y Víctor Ángel recuerdan que hace sólo 20 años, «con que te mojaras hasta la cintura» era suficiente para obtener una buena pesca. Ahora, dicen que es necesario meterse hasta la cabeza en la mar. Cada vez, las colonias retroceden a zonas más profundas. Ésto es, a su vez, un nuevo inconveniente, ya que aunque estos animales pueden vivir perfectamente en fondos casi abismales, la calidad de la hueva disminuye.

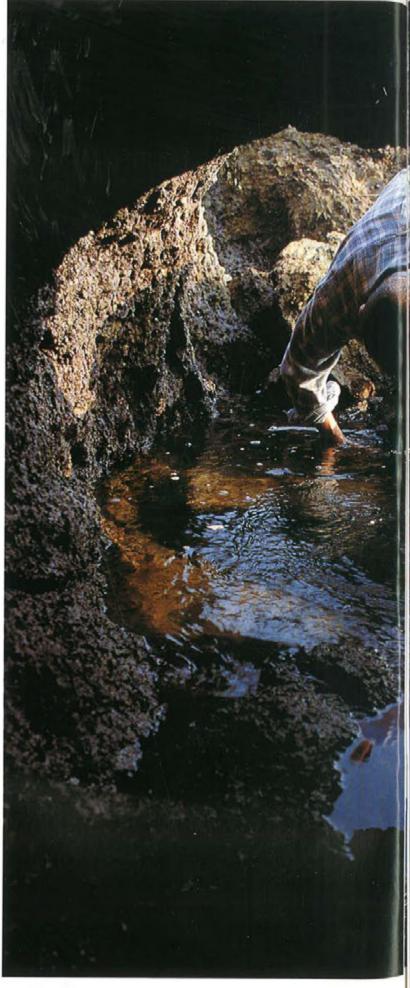
Los oricios y sus clases

El dicho «no es oro todo lo que reluce» es aplicable, también, a los oricios. Aunque todos los bichitos que viven en la mar con púas duras y de forma esférica son oricios, no todos deben comerse. De hecho, si el animal no está en su punto puede estar prácticamente vacío o con sus huevas demasiado blandas y, por tanto, menos sabrosas. En esta especie, como en todo, también hay clases y no es lo mismo un oricio del pedrero, bien crecido al calor del sol, que los de «arribaza», que llegan a la costa arrastrados por el mar du-

Pescar oricios tiene su ciencia: hay oricios tempranos que se recolectan entre diciembre y enero y, como si de fruta se tratara, los hay tardíos. En esta diferenciación tiene mucho que ver el sol,

En la pesca de oricios la experiencia es fundamental, no sólo para encontrar los mejores oricios, con más huevas y en su punto, sino también para permitir que se reproduzcan sin riesgo de agotar por completo las colonias. Es muy importante subrayar que el aumento de las capturas de esta especie y la creciente contaminación de las aguas amenazan a diario los caladeros de las costas asturianas.





Oricios: el patito feo del mar





En esta especie, como en todo, también hay clases. No es lo mismo un oricio del pedrero, bien crecido al calor del sol, que los de "arribaza", que llegan a la costa arrastrados por el mar durante los temporales. Estos últimos, criados en aguas más frías y profundas, son de peor calidad.

La calidad del oricio también puede adivinarse por el color de sus huevas. La roja, dicen los entendidos, es la mejor, seguida por la naranja, y la peor, la hueva granate.

rante los temporales. Estos últimos, criados en aguas más frías y profundas, son de peor calidad, aclara Víctor Angel Rodríguez: «Tienen más agua y la hueva es menos compacta y roja».

Hay también oricios «xorreros», que son los que se crían en los pozos, que luego pescan los excursionistas.

Los colores marcan también clases. Existen oricios blancos, verdes, azules o lilas. Fermín Rodríguez asegura que los blanco son los más cargados, es decir, los que más huevas tienen. Por una vez, sus dos compañeros discrepan, y tanto Luis Genaro como Víctor Ángel afirman que es discutible.

En lo que sí que hay acuerdo es en la calidad del oricio en función del color de sus huevas. La roja, recalcan, es la meior, seguida por la naranja. A la cola en lo que a sabor y consistencia se refiere está la hueva granate, que es la peor de todas.

Un clásico en la boca

Los oricios, que en Candás llaman aleznes o alezanes, se han convertido en un clásico de la cocina asturiana en estos últimos años. Sin embargo, estos equinodermos llevan, por derecho propio, a un clásico en su boca. Y esto es así porque, precisamente, su sistema masticador se denomina linterna de Aristóteles. Este bautizo erudito resume un complicado órgano de gran dureza, capaz, incluso, de «moler» roca para construir sus refugios.

Pero el oricio es, igualmente por derecho, un clásico en la tierra. Miles de siglos antes de que el hombre apareciera en la cadena de la evolución biológica, ya poblaban los mares. En la era primaria, la misma en la que aparecerán las grandes masas forestales pantanosas que luego harán posible la formación de los yacimientos hulleros, surgen los primeros erizos. De esto hace 600 millones de años. Todo un récord de supervivencia. Por el medio, otras especies en teoría más inteligentes, mejor adaptadas y, sobre todo, más complejas, han desaparecido sin dejar ni rastro. El oricio ha sabido adaptarse a los malos tiempos y ha salido victorioso de los constantes cambios geológicos y climáticos que se han producido en la historia del planeta. Ahora, este anciano del mundo animal se enfrenta, quizás, a un enemigo para el que sus púas son un arma de defensa poco efectiva.

Los habitantes de la Asturias paleolítica dieron, por sus usos, nombre a un periodo de la prehistoria, el «Asturiense». Aquellos hombres que fueron capaces de asociarse con la mar para cosechar la riqueza de sus costas sabían, como ahora Luis Genaro, Víctor Ángel y Fermín, que los moluscos son un manjar. 600 millones de años después, los oricios soportan una presión como nunca. El carbón asturiano, con tanto pasado a cuestas como los oricios, se está agotando. Los oricios, si no se respetan las normas que permitan su reproducción, cerrarán, al menos en Asturias, su ciclo vital al mismo tiempo que ese compañero negro v poderoso que surgió más o menos en la misma época. La diferencia, claro está, es que en el caso de los alezanes, o mejor, de los paracentrotus lividus, como al principio, es posible detener el esquilme sistemático de sus colonias para lograr mantener esta especie por muchos siglos más y en buen estado de salud.

Un asturiano en la corte del rey

A TURO FENANDEZ



Texto: Palmira Márquez. Fotos: Bernardo G. Corcés

"El Gaitero", como le llaman sus compañeros de profesión como reconocimiento a su figura asturiana, es el más popular de los actores que ha dado el Principado. Obligado en su juventud, por las circunstancias que se vivían en Asturias, a emigrar a Madrid, pronto encontró en el cine una salida a la miseria, primero como un prometedor actor de teatro, y luego como uno de los galanes más populares tanto de la escena como de la pequeña pantalla. Así, aunque nunca llegó a ser el rey Arturo, sí conquistó la corte del rey.

EL PASADO DÍA 29 DE ENERO Arturo Fernández recibió en el Centro Asturiano de la capital madrileña la distinción Asturiano Predilecto en Madrid, junto al avilesino y guionista de la serie La casa de los líos, Germán Álvarez Blanco, y el 6 de marzo, el título de Hijo adoptivo de Oviedo. Ambos acontecimientos no son más que la prolongación del propósito que se marcó el actor asturiano hace alrededor de 30 años, cuando le concedieron su primer premio con olor a Asturias, la Manzana de Oro. Un propósito que el conocido actor nacido en Gijón, «hace no muchos años», resume en una frase: «No defraudar a mi tierra, que con tanta generosidad me hace sentir su cariño y el orgullo de ser asturiano».

Dice Arturo Fernández, que no siempre le resulta fácil encontrar palabras para expresarse, sobre todo cuando se trata de hablar de emociones y sentimientos. Y mencionarle Asturias le provoca lo uno y lo otro, sin embargo, el protagonista de la serie que acerca cada domingo Asturias al resto de España, La casa de los líos, no es parco en palabras cuando de hablar de su tierra se trata. Otra cosa es cuando tiene que hablar de sí mismo, ya que a pesar de la imagen que da, Arturo Fernández, que no Valdés, es un pelín tímido.

Pregunta. No le voy a preguntar cuál es su secreto para conservarse así de bien porque supongo que debe estar cansado de escuchar esa pregunta, pero ¿cómo después de tantos años fuera de Asturias conserva ese acento tan asturiano?



Respuesta. Bueno, primero no te preocupes, porque resulta muy agradable que le pregunten a uno qué hace para conservarse bien, ya que implica un elogio y a mí me encantan los elogios... pero lamentablemente, desconozco qué secreto puede haber. Quizá sea que tengo la suerte de tener un trabajo que te ayuda a conservarte y que los asturianos tenemos muy buena «naturaleza». En cuanto a lo del acento, te diré que seguramente se debe a que no soy un actor de «método», sino más bien autodidacta, y por tanto, el músculo que más empleo en la interpretación es el corazón, y mi corazón, por mucho tiempo que pase fuera de Asturias, es indeleblemente asturiano.

P. ¿Cómo se definiría Arturo Fernández a sí mismo?

R. Yo hablo muy bien de mí, porque para hablar mal, uno encuentra siempre muchos voluntarios. Me definiría como un hombre responsable, que valora extraordinariamente la independencia y que está profundamente apegado a su familia y a sus raíces.

P. ¿Lo de ser actor es vocacional? ¿Cuándo y por qué quiso serlo?

R. Ahora sí. En mis comienzos fue absolutamente circunstancial. Era muy mal estudiante v además tenía necesidad de trabajar. Mi padre estaba exiliado en Francia por su pertenencia destacada a la CNT. Cuando cumplí 18 años mi madre se marchó a Francia para reunirse con mi padre, y como mi tierra tenía pocas oportunidades que ofrecer, y yo poco equipaje, no me costó demasiado venir a Madrid a probar suerte. Lo hice, y después de buscar mucho, me ofrecieron un trabajo ocasional de extra de cine. Ahí comenzó mi vocación.

P. ¿Qué recuerdos guarda de su primera etapa como actor, y de aquellas películas que pasaron a la historia del cine español como las españoladas?

R. Mi primera etapa como actor estuvo marcada por la incertidumbre. Cuando te contrataban para una o dos sesiones de rodaje, no sabías cuándo ibas a volver a trabajar, y por tanto a comer. Tenía mucho acento asturiano, que en el cine no tenía la misma consideración que el andaluz, por ejemplo, no pertenecía, ni he pertenecido nunca, a ninguna camarilla ni grupito «intelectual», que tan bien ejercían y aún ejercen como «padrinos»... En fin, que sólo tenía mucha capacidad de trabajo y la firme decisión de no volver a mi casa ni a mi tierra a pedir un sitio, cuando ni mi casa ni mi tierra estaban en condiciones de darme más que cariño. Así que, viendo y oyendo a los grandes fui aprendiendo hasta que me llegó la oportunidad. La primera me la dio D. Julio Coll, un magnifico director de cine que se fijó en mí y me impuso como protagonista en Un vaso de whisky, frente a otros nombres mucho más conocidos de la época. Ahí empezó una trayectoria cinematográfica que siguió las pautas que marcaba la industria del cine en aquellos momentos. Pero en los años sesenta yo ya había tomado una decisión: aprovechar la popularidad que el cine me había dado para centrarme en el teatro, un medio que desde mis comienzos siempre me pareció la mejor expresión para un actor.

P. ¿Se ha sentido alguna vez encasillado?

R. No. Hice muchos papeles dramáticos en mis comienzos, tanto en cine como en teatro. Cuando la experiencia me dotó de la flexibilidad que necesita la comedia y mi situación me permitió elegir los papeles que quería interpretar, no dudé en dedicarme preferentemente a ella. Por lo tanto, no puedo considerarme encasillado, ya que ha sido una decisión propia.

P. Si no me equivoco, usted fue el primer actor español que se desnudó públicamente en una obra de teatro, ¿es

usted un tipo osado?

R. Efectivamente no se equivoca, pero hay que matizar. No considero que la escena de La chica del asiento de atrás fuera estrictamente un desnudo. El público sólo podía ver mi espalda, digamos alargada, y mis compañeros de escena el torso. Una butaca y una camisa colgada de una percha colocadas estratégicamente impedían ver el resto del desnudo. Ahora bien, yo estaba y por tanto me sentía absolutamente desnudo, y te aseguro que ni un solo día dejé de pasarlo mal. Así que en ese sentido no debo ser muy osado.

P. ¿No está un poco cansado de que le cataloguen de galán, elegante y buen conocedor del mundo de las mujeres?

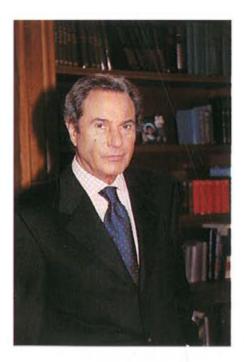
R. Sinceramente, creo que son imputaciones halagadoras, por lo tanto uno las acepta encantado aunque, para ser sincero, también sorprendido. En cuanto a lo de elegante, yo creo que en esas listas en las que habitualmente tengo la suerte de salir lo que realmente se

refleja es una serie de personas famosas que tienen un buen vestuario. La elegancia es otra cosa mucho menos catalogable y además hay infinidad de personas, absolutamente desconocidas y en muchos casos con un escaso guardarropa, que son indiscutiblemente elegantes. Lo de «conocedor del mundo de las mujeres» puedo asegurarte que es gratuito. Lo que sí soy es admirador de las mujeres, pero lejos de conocerlas bien, nunca dejan de sorprenderme, positivamente, por supuesto.

P. ¿Ha tenido tantos líos en su vida como tiene Arturo Valdés en La casa

de los líos?

R. La verdad es que no. Mi vida es, afortunadamente, más estable en todos



"Cuando estoy lejos de Asturias echo de menos el especial olor que tiene la tierra, una singular mezcla de olor a mar y a hierba, el paisaje, la comida, la gente, a mi amigo José Manuel, la casa de mi madre..., todo, MIS RAÍCES"

los sentidos. Una estabilidad que debo, sin duda, al trabajo que siempre ha sido una obligación y una devoción para mí y que a Arturo Valdés le produce auténtica «alergia». Por no tener de Arturo Valdés no he tenido ni la suerte de tener una hermana como Lola Herrera.

P. ¿Qué hay de Arturo Fernández en Arturo Valdés?

R. Creo que sólo compartimos dos cosas: el amor a Asturias y el amor a la familia.

P. ¿Suele improvisar cuando menciona tanto a Asturias en cada uno de los capítulos de La casa de los líos, o por el contrario, está todo escrito?

R. El hecho de que Arturo Valdés sea asturiano es absolutamente premeditado como puedes suponer. Tanto Germán Álvarez Blanco, guionista de la serie, que es avilesino, como yo, que soy de Gijón, somos y ejercemos de asturianos. Germán además conocía mi afición a hacer continuas referencias a mi tierra en las comedias que representaba. A partir de ahí, el resto está servido.

P. ¿Ha sido usted profeta en su tierra, o se es más profeta fuera de la tie-

rra de uno?

R. Siempre se ha dicho que es muy difícil ser profeta, y sobre todo vivo, en la tierra propia. Yo, sin embargo, he tenido la inmensa suerte de que Asturias se ha portado conmigo como una madre enormemente generosa, demostrándome continuamente su afecto. Nunca, por más años que viva y por más que persista en exteriorizar lo mucho que quiero a mi tierra y los muchos valores que Asturias posee como tierra y como gente, habré hecho méritos suficientes ni podré agradecer bastante lo que Asturias me está dando.

P. ¿Qué recuerda de la Asturias de su

niñez?

R. Los recuerdos de la Asturias de mi niñez están teñidos de nostalgia, un sentimiento que yo comparo a esa tonalidad sepia que tanto embellece las fotografías de nuestros mejores recuerdos. Yo viví mi infancia en una etapa especialmente difícil para una tierra que nunca lo ha tenido fácil. Escaseaba todo, todo menos la alegría y el cariño. Así que a pesar de carecer de casi todo, fui muy feliz. Crecí arraigado, que es, a mi entender, la mejor manera en que puede hacerlo un niño, y además, su mejor herencia.

P. ¿Qué es lo que más echa de menos cuando está lejos de su tierra?

Arturo Fernández

R. Todo. El especial olor que tiene la tierra, una singular mezcla de olor a mar y a hierba. El paisaje, la comida, la gente, a mi amigo José Manuel, la casa de mi madre, que aunque ya no existe, continua siendo un referente, un lugar al que volver. En fin, todo, mis raíces.

P. ¿Cómo definiría el carácter de los asturianos?

R. Definir los caracteres, especialmente cuando se generaliza en una comunidad, sea ésta racial, geográfica, profesional o de cualquier otro tipo, implica siempre tener que recurrir a tópicos. Pero, pese a ello, creo que la historia y demás condicionantes de nuestra región han hecho de los asturianos gente noble y digna como su paisaje; sacri"Nunca, por más años
que viva y por más
que persista en
exteriorizar LO
MUCHO QUE
QUIERO A MI
TIERRA y los muchos
valores que Asturias
posee, habré hecho
méritos suficientes
ni podré agradecer
bastante lo que Asturias
me está dando"



ficada, trabajadora y austera, como las circunstancias económicas que siempre hemos padecido; y sin embargo, muy alegre y sinceramente acogedora.

P. Por cierto, ¿ha tenido su familia alguna relación con la minería?

R. Sí, casi todos mis primos por parte de madre, que era nacida en La Felguera, han trabajado en la mina; salvo uno, Luis, que era el «privilegiado» de la familia porque se hizo oficinista. Y mi padre, que era mecánico ajustador del ferrocarril de Langreo, el de la cuenca minera, y que como ya comenté, tuvo una destacada militancia en la CNT antes y durante la guerra, cosa que le costó el exilio durante 17 años, tam-

bién tuvo muchísima relación con la problemática de la mina, que entonces era más de condiciones de trabajo que de cantidad de trabajo.

P. ¿Qué le dice la palabra minero?

R. Incertidumbre, sacrificio, coraje, y, demasiado a menudo, dolor, tragedia.

P. ¿Cómo se ve Asturias desde Madrid?

R. En estos momentos con preocupación, o más bien, con inquietud, pero con mucha esperanza. Creo que es importante que la Administración Central se dé cuenta de que existimos, de que tenemos mucho que ofrecer al resto de España, tanto en el sector servicios como en el entramado industrial, y que no es precisamente bolsas de subsidios lo que necesitamos para que callemos y sobrellevemos nuestras carencias, así sólo se enquistan. Lo que Asturias necesita a mi entender son básicamente dos cosas: que se defiendan mejor sus intereses agropecuarios en Europa, y que se incentive la inversión. Lo demás lo haremos solos y lo haremos bien.

P. ¿Se retirará alguna vez a Asturias?

R. Nunca me ha gustado planificar más allá del trabajo. Lo que sí puedo decir es que me gustaría tener tiempo para disfrutar intensamente de mi tierra.

P. Por cierto, ¿sabe escanciar sidra?

R. Hombre, no ganaría nunca ningún concurso, pero no se me da mal.

P. Volviendo otra vez a su carrera como actor, ¿a qué se debe su alejamiento del cine?

R. Hace muchos años que llegué a la conclusión de que mi medio natural y preferido era el teatro. Entre otras razones, porque además de su inmediatez con el público y su falta de artificio, me permitía más autonomía, no necesitaba esperar a que me contrataran para trabajar, sólo necesitaba la aceptación del público y no la pertenencia a ninguna camarilla ni grupito de poder.

P. ¿Para cuándo su vuelta al teatro?

R. Echo mucho de menos el teatro, como te puedes imaginar, pero por ahora la serie está firmada para todo el 98. Luego, ya veremos.

P. Por último, ¿qué les diría desde estas páginas a sus paisanos mineros?

R. Bueno, pues que desde aquí se sigue y se entiende la lucha que sostienen no sólo por su sustento, sino también por su dignidad, esto es, por un puesto de trabajo. Pero que no se deien confundir por conflictos de intereses que en muchas ocasiones nada tienen que ver con los suyos propios. Y que cuentan con un elemento esperanzador y es que les ha tocado vivir una época en la que la solidaridad, la justicia social y la preocupación porque cada hombre tenga asegurado un derecho tan fundamental como es el de tener un trabajo ya no es patrimonio de una ideología determinada. Estoy convencido de que todos nuestros gobernantes, los locales, autonómicos y centrales, pertenezcan a una u otra sigla, quieren y van a intentar por todos los medios dar una buena solución a su problema, que es el de todos.

El invierno en la montaña asturiana



SOTRES

El Neverón de Urriellu brilla sobre Sotres en las frías mañanas de invierno, cuando el cielo luce azul, pero el sol apenas entibia el aire. Las invernales permanecen mudas, solas y vacías. El bullicio de turistas y montañeros, que en verano no deja rincón libre, es ahora sólo el recuerdo. Algún despistado sí que llega, pero come y se va. Sotres se ensimisma entonces y espera. Sin embargo, no son sus gentes proclives a la melancolía ni mucho menos a la holganza.

Texto: Carmen Adams. Fotos: Ramón Jiménez

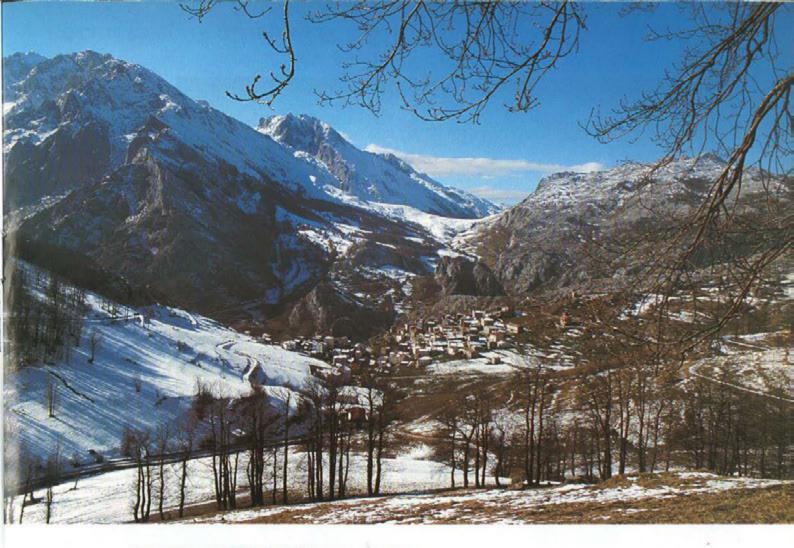
DURANTE LOS MESES DE INVIERNO, en que el trabajo ganadero merma, los días son más cortos y la hostelería apenas experimenta actividad, los menos de 200 habitantes de Sotres, esta pequeña localidad de Picos de Europa, se afanan en otros menesteres. La elaboración artesanal del queso de Cabrales, la asistencia a cursos variados en Arenas o en Cangas, y las tertulias llenan las horas. Para los más jóvenes, alguna escapada nocturna a esas mismas localidades los sábados, y poco más.

Hace ya tiempo que Sotres no es lo que fue. Si bien en los meses estivales los vecinos llegan al millar, son muchos los que después se van a pasar los fríos a otros lugares. Queda ya lejos la época de las minas, cuando la blenda y el plomo permitían a los jóvenes soñar un futuro distinto de la tierra y el ganado. Hace ya dos lustros que cerraron las explotaciones, y que las familias tuvieron que dejar sus casas para buscar sustento en Torrelavega, donde Asturiana de Zinc les ofrecía trabajo. Y así Sotres, aislado, lejos, pero con más población joven que ninguna localidad de la zona, y con unos 600 vecinos, se vio con menos de 200 y envejeció de pronto.

Pero gracias a una tradición de emigración, a un hábito de marcharse y regresar cuando se pueda: a Cuba, a México, a Venezuela, y más tarde a Europa, los habitantes de Sotres no se arredraron, como demuestra su buen humor y amabilidad, y su capacidad para ver en el turismo y los productos artesanales de calidad, un complemento a la tradicional actividad ganadera, que sin embargo no abandonan.

La Gallega, mucho más que un bar

Hay en Sotres un pequeño bar, La Gallega, que fue el primero en ofrecer al viajero cama y comida en el pueblo, y cuya fama ha trascendido más allá de Arenas, mucho más allá de Cangas. Y es que el visitante despistado que allí





Cuando llega el invierno, los menos de 200 vecinos de Sotres llenan sus horas de tertulias en las que se plantean el futuro de esta localidad que envejeció de pronto, y que a pesar de todo conserva la esperanza en su capacidad turística y los productos artesanales de calidad.

entra no se espera ni con mucho lo que se va a encontrar. En La Gallega no sólo se va a beber o a comer: allí se acude sobre todo a charlar, a obtener información y a dejar pasar las horas mientras se escuchan antiguas historias del pueblo y de sus gentes.

Allí, por ejemplo, se dirigen quienes están realizando algún estudio sobre la zona, como Luis González, que para elaborar un mapa fiable de Asturias pidió ayuda a los lugareños, con el fin de recuperar la toponimia tradicional. Y allí estaban el ganadero Serafín López, el quesero Manuel Pellico y Manuel Rumba, que después de años de picador en el pozo Montsacro aprovecha

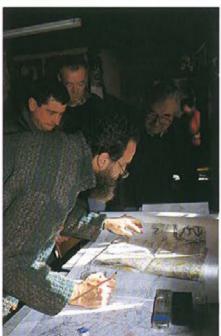
cualquier momento para pasar temporadas en Sotres, aunque al residir sus hijos en Oviedo, y según el mismo señala, «vivo a caballo entre los dos sitios».

La elección de La Gallega para estas actividades que pudiera parecer arbitraria en un principio, se comprende a la perfección una vez que se conoce a su propietario, Antonio Moradiellos, y a su hija Ana, que se afanan en despejar las dudas de viajeros y estudiosos, porque conocen la historia de Sotres, de sus gentes, de su habla y sus leyendas como nadie. Prueba de ello es que conservan documentos familiares desde el siglo XIV hasta la actualidad, y los exhiben con merecido orgullo.

Además, Ana está elaborando un muy documentado diccionario sobre vocabulario, leyendas, refranes y tradiciones locales.

Antonio, pese a ser natural de Sotres, no siempre vivió aquí. Como tantos otros de la zona tuvo que emigrar, y se fue a Venezuela, donde permaneció durante 14 años trabajando en una compañía de seguros. Después retornó y abrió el bar, del que ahora se ocupa. Junto a ello, le queda tiempo para sus muchas aficiones: charlar, tallar madera y sobre todo leer. Y en esto coincide con su hija, pero también con una parte importante de los vecinos de Sotres. Porque, allí, en lo alto de las cumbres









de Picos de Europa, donde el mundo parece acabarse, y las estrellas estar un poco más cerca, allí, en Sotres, la gente lee mucho, y la afición viene de antiguo.

«Aquí hay una memoria histórica colectiva que procuramos mantener. Tradicionalmente se lee mucho y las tertulias en bares y casas son habituales. De hecho, en Sotres hay el índice de analfabetismo más bajo de todo Cabrales», afirma Ana sin ocultar su orgullo, al tiempo que nos saca de dudas cuando explica: «Nosotros hablamos un castellano viejo. Se utiliza poco el bable, y sin embargo cualquiera entiende a Gonzalo de Berceo. Piensa que una inmensa mayoría de las gentes de Sotres hicieron el servicio militar en Ultramar entre los siglos XVI y XVIII. Esto tiene que ver con lo de inculcar la necesidad de leer y escribir a niños y niñas. Y esa es otra, porque aquí tenemos una sociedad tradicionalmente matriarcal». Y todo esto Ana te lo cuenta con toda naturalidad mientras te sirve un vino.

Su padre entra en la conversación y apostilla: «Aquí era vergonzoso no saber leer o escribir. Los viejos siempre decían que si ibas por el mundo tenías que saber dar cuenta de ti, o sea que pudieras escribir a casa».

Casa Cipriano, pioneros del turismo rural

Son ya muchos los años transcurridos desde que Cipriano López entendiera que eso de la montaña y el turismo podía ser el futuro. Ya su bisabuelo, Severino López, algo se olía, porque ya ejercía como guía para personajes que se acercaban a la zona, como Pedro Pidal o el propio Alfonso XII. Ahora, lo que empezó como un modesto negocio de hostelería es un complejo turístico

donde no sólo se puede comer y dormir, sino que también se ofrecen todo tipo de actividades, como rutas a caballo, piragüismo, escalada, recorridos en 4x4... De esto vive toda la familia. que no es poca, porque Cipriano y su mujer, Valentina, son padres de 7 hijos, todos ellos implicados en el negocio.

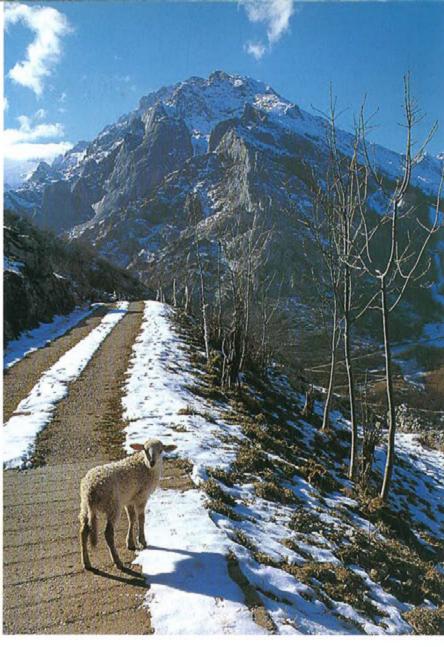
Si bien Casa Cipriano permanece abierta todo el año, es en verano cuando la actividad es intensa, y toda la familia ha de colaborar. En invierno no. En los meses fríos parte de los hijos se marchan a Oviedo, aunque algunos, como Raquel, de 36 años, y su compañero Juan Carlos Chamoso se quedan.

Juan Carlos es guía de montaña, como sus cuñados, y Raquel ayuda a su madre en la cocina, donde intentan mantener las tradiciones gastronómicas de la zona, ofreciendo el típico cabrito, fabada o pote. Pero junto a ello, elaboran deliciosos patés de creación

Reportaje

Página anterior, de izda. a dcha.: El bar La Gallega, regentado por Antonio Moradiellos y su hija Ana, es una institución en Sotres. Allí no sólo se va a comer o a beber, sino también a charlar, a obtener información y a escuchar antiguas historias del pueblo y sus gentes. . Ana Moradiellos, que está elaborando un muy documentado diccionario sobre vocabulario, leyendas, refranes y tradiciones locales, exhibe uno de los documentos familiares que desde el siglo XIV hasta la actualidad conservan. • Al bar La Gallega también acuden quienes están realizando algún estudio sobre la zona, como Luis González, que para elaborar un mapa fiable de Asturias pidió ayuda a los lugareños con el fin de recuperar la toponimia tradicional. • Cipriano López y su mujer, Valentina, dueños de Casa Cipriano, junto a su hija Raquel, su nieta Carmen y una de sus nueras.





propia, que comercializan con la marca Casa Cipriano, y que parten de ingredientes tan dispares como los quesos de Cabrales y Gamonedo, las anchoas o la cebolla.

Para Raquel no hay nada mejor que Sotres: «Me gusta vivir aquí, y no tengo ninguna intención de marcharme»,

asegura. También Juan Carlos parece tenerlo claro pues, aunque es natural de Salamanca, decidió hacer de este pueblo de la montaña asturiana su tierra.

«En invierno, cuando el trabajo no es mucho, la vida es muy tranquila», explica Raquel, para quien pasar los meses fríos en el pueblo tiene hasta ventajas: «Nosotros no tenemos ganado, y por tanto no madrugamos, pues sólo aparece algún turista los fines de semana. De todas formas, los que tienen cabras, ovejas o vacas también se levantan más tarde». Además, no pierden el tiempo, pues es durante este periodo de baja actividad cuando aprovechan

"Aquí no hay futuro para la juventud"



A sus 83 años, Florentino López tiene suficientes elementos de juicio para analizar la evolución de Sotres, el pueblo donde naciera y donde ha transcurrido su vida. "Aquí no hay futuro para la juventud. Esto está difícil y, claro, quieren marcharse. Y eso que ahora nieva mucho menos. Antes quedábamos incomunicados, porque sólo había un camino de herradura. Pero, ahora tenemos carretera, y la pala funciona muy bien", explica. Florentino, como tantos en la zona, se ha dedicado desde siempre a la ganadería, pero recuerda cómo el declive de la localidad se vio claro en el momento en que cerraron las minas, y muchas familias tuvieron que trasladarse a Cantabria. "Quedó esto despoblado entonces", dice con cierta tristeza.



para asistir a cursos diversos en Arenas de Cabrales, Cangas de Onís o incluso Llanes. Sí reconoce Raquel que, a veces, cuando nieva mucho, Sotres queda incomunicado «pero, se arregla pronto, porque la pala quitanieve funciona muy bien».

Su madre, Valentina, coincide con Raquel en su amor al pueblo. «Estuve en Bélgica y me gustó, pero esto más. En verano hay gente, y en invierno es más tranquilo; pero yo no me aburro, siempre hay algo que hacer», comenta mientras prepara la comida. De todas formas, se da cuenta de que para la juventud las cosas son distintas y afirma que «para ellos sí es duro». Su marido, Cipriano está totalmente de

acuerdo: «Me gusta la vida aquí. Es cierto que en invierno es duro, pero tenemos calefacción y por tanto el frío no es problema»

Valentina no necesita buscar muy atrás para recordar cuando la vida era aún más difícil en Sotres, cuando no había carretera, cuando nevaba más, cuando ni siquiera había electricidad:

"Antes tenía que bajar a mis hijos al médico en brazos"





Vicente López, guarda de Picos de Europa desde hace 36 años, considera que si bien el invierno en Sotres es duro, "lo es mucho menos que antes, cuando nevaba de forma tremenda, y no había carretera". Vicente recuerda entonces cuando "tenía que bajar a mis hijos al

médico en brazos". Ninguno de ellos vive ya en el pueblo. Sin embargo, Victoria, de 25 años, aprovecha todo su tiempo libre para regresar. "Trabajo en Posada de Llanes, pero me gusta esto. Yo viviría aquí si pudiera", asegura, aunque reconoce que para la gente de su edad la actividad en los meses frios es escasa.







Cómo llegar, dónde dormir

Desde Oviedo, son unas dos horas las precisas para llegar a Sotres. Sin embargo, una vez en Cabrales pareciera que se ha cambiado de mundo. El ritmo es otro, otro el paisaje. Las montañas demasiado altas, las gentes demasiado tranquilas, el Naranjo demasiado real. Desde allí, se puede elegir entre un alojamiento en Poo, Arenas o Carreña, o bien subir directamente entre hayas y encinas, siguiendo el Duje, hacia la nieve, hacia Sotres y sus vegas. Y es que bien abajo, bien arriba, hay posibilidad de hospedaje. Si se opta por lo más rural, ahí están Casa Cipriano o La Gallega; si se prefiere un hotel de la zona baja, hay varios y de calidad, como el Picos de Europa y el Torrecerredo de Arenas, o en Poo -frente a un Naranjo al que se abren todas las habitaciones— el Principado de Europa, en el que, además, todo el personal parece estar dedicado en exclusiva a que disfrutes al máximo de tu estancia.

Página anterior el Naranjo de Bulnes. Izquierda: Fernanda López y Víctor Pellico.

«Tenemos luz eléctrica desde el año 80. Antes nos arreglábamos con un generador, y primero con velas y candiles de petróleo».

Sorprende, sin embargo, cuando nos cuenta cómo el ingenio suplía las carencias: «Antes de tener luz ya veíamos la televisión, gracias a una batería de coche». Valentina aprovecha entonces para quejarse de un absurdo: «¿Sabe?, aquí podemos ver casi toda la programación, menos Panorama Regional, que es lo que más nos interesa. Y lo curioso es que hemos podido captar Telesur, Telemadrid, la del País Vasco..., pero lo nuestro no».

Fernanda López: «La necesidad me enseñó a hilar»

Dando un paseo por las callejas de Sotres hay momentos en que parece que el tiempo se detuviera o que incluso diese marcha atrás. Así ocurre al encontrar a Fernanda López hilando a la puerta de su casa, con el tradicional huso. Si bien explica que «la necesidad me enseñó a hilar», ahora, gracias al turismo, ha encontrado una forma de

rentabilizar su destreza; pues Fernanda vende a los visitantes ávidos de naturaleza calcetines de pura lana, que ella misma teje.

Manuel y Víctor Pellico: Una quesería tradicional

Aunque Manuel Pellico nació en el vecino pueblo de Tielve hace 60 años, el amor lo llevó a Sotres, donde se casó con Evangelina López hace tres décadas. Manuel compagina su actividad ganadera con una quesería donde, ayudado por su esposa y su hijo Víctor, de 29 años, elabora el auténtico queso de Cabrales, según el paciente método de toda la vida.

Manuel nos cuenta, con la sencillez que otorga el conocimiento, lo que hace falta para lograr un resultado óptimo, ese que le ha hecho merecedor de numerosos galardones. Y es que Pellico no sólo fabrica queso, pues además es miembro del Consejo Regulador del Queso de Cabrales, cuya misión estriba en garantizar la calidad y el proceso artesanal, evitando así el fraude. «Se ordeña la leche, que ha de ser de los tres

tipos: vaca, cabra y oveja. Se enfría y se echa a cuajar en una cuba, para después verterla en los moldes. A continuación se desmolda, se pone a secar un mes, y luego se deja cinco meses en la bodega», explica, añadiendo cómo son diversas las condiciones de humedad y frescura requeridas en las bodegas, que en realidad en Sotres son pequeñas cuevas naturales que surgen favorecidas por el paisaje calizo.

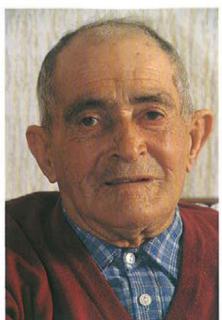
Sobre la rentabilidad del negocio ni Manuel ni su hijo Víctor tienen dudas, ya que obtienen unos cinco kilos diarios de queso que venden casi integramente a un mayorista de El Berrón, aunque reservan una parte para la pequeña tienda que tienen en Sotres.

Además, no todo se queda aquí, pues pese a que han pasado ya los tiempos de la fuerte emigración a América, cuando en Cuba, México o Argentina la demanda de queso de Cabrales era fuerte, existe actualmente un importante mercado en Estados Unidos, vinculado fundamentalmente a la presencia allí de asturianos que abandonaron Cuba tras la revolución castrista.

"NACÍ EL 29 DE DICIEMBRE DE 1907 en el llagarón de Valdesoto, un pueblo de Siero. Éramos trece hermanos y alguno fue a parar a la mina, igual que yo". Empieza el relato de su vida sin prisa, pausadamente. Son muchos los episodios, las anécdotas que ha acumulado a lo largo de nueve décadas, y agruparlas en la memoria lleva su tiempo. "Comencé a trabajar a los diez años de pinche en la cantera de unos vecinos. Trabajaba diez horas y cobraba unos cuantos reales. Y siete años más tarde va bajé a la mina. Empecé en Pumarabule, donde estaba mi padre". Y picador fue también su oficio, que desempeñaría durante toda su vida laboral. El trabajo más duro, según dicen los propios mineros, pero viéndole a él, tan vital, parece que las penalidades a pie de tajo son menores.

El año 28 fue crítico para la minería asturiana. Un año entero duraron las protestas y las huelgas de los que, cada día, se ganaban el pan en las entrañas de la tierra. Pero, en la mayoría de los casos, no tuvieron eco esas reivindicaciones. Muchos fueron los que, le-

Por él casi no pasan los años, y eso que han sido muchos de trabajo, sacrificio y esfuerzo a pie de tajo. La mina, fiel compañera, ha estado presente en buena parte de su dilatada vida, pues



cuenta ya con noventa años a la espalda. Pero Olegario Díaz Cueto, "Olegarín", como le llamaban todos, esconde tras su apariencia menuda y frágil una resistencia a prueba de todo, que le ha llevado a ganarle la partida a la cara mala de la vida. Texto: Itziar Rodríguez.

Fotos: Ramón Jiménez

OLEGARIO DÍAZ

MINERO DE CASTA

jos de conseguir mejoras, vieron su situación empeorar. Como el padre de Olegario, que fue despedido. "Luego quisieron readmitirlo otra vez, pero él prefirió que metieran a otro hermano mío. Se las apañó con dos vacas que tenía. Murió sin retiro, después de haber consagrado su vida a la mina. ¡Qué se le va a hacer! Eran otros tiempos".

Picando gratis

No tiene las manos deformadas, ni cicatrices, ni marca visible que delate su pasado en el tajo, pero guarda en su interior la amarga señal de todo aquel que ha convivido largos años con el polvo de sílice. Una silicosis de tercer grado entró a formar parte de su vida hace más de veinte años, y un marcapasos anida en su corazón desgastado, que aún late a buen ritmo. Los estragos de la Guerra Civil los sufrió trabajando porque "mi quinta se libró. Nos pasamos la guerra picando carbón sin parar, y había turnos que tenían que trabajarse gratis. La verdad es que nos trataban mucho peor en aquellos años".



Kilos y kilos de carbón han arrancado sus manos a lo largo de casi 40 años como picador.

Varios kilómetros recorría cada día Olegario desde Valdesoto hasta el pozo Fondón primero, "donde había presos para redimir la pena", y Candín después. Unas veces iba en bicicleta y otras andando, pero durante la posguerra no era conveniente ir solo, "la Guardia Civil y los moros te molestaban siempre. Me acuerdo de un día que bajaba en bici La Gargantada y al final había una cola. Una pareja de guardias civiles estaban poniendo multas

de 25 pesetas porque sí. Y tuve la suerte de que el que estaba justo delante de mí era un picador que empezaba ese día a trabajar y no tenía dinero. Entonces el cabo nos preguntó a mí y a otro si teníamos algún inconveniente en pagar entre los dos la multa. ¿Qué íbamos a decir? Que sí, claro, cómo no". Olegario, según cuenta entre risas, "no estaba ni con unos ni con otros. Por eso no me quería ninguno. Había que tener mucho cuidado con lo que se decía. El cabo Carlos daba leña sin duelo y los chivatos del régimen también tenían mucho miedo. Me acuerdo de uno que apareció en un tren con el cuello cortado".

Adelantado a su tiempo

Nadie puede decir a Olegario que los tiempos cambian, y con ellos las costumbres. Lo bien visto y lo reprochable en las relaciones de pareja en los años 30 era poco importante para este hombre que, si alguna característica notable tiene, es la de adaptarse muy bien a las circunstancias.

Poco plato y mucho zapato



Hoy Olegario disfruta de unas merecidas y prolongadas vacaciones en Gijón, su lugar de residencia desde hace casi 30 años. Empezó a cogerle el pulso a la

ciudad cuando vio a unos crios pescando en el Muelle. Y decidió probar, y se le dio bien. En El Fomento cogía cangrejos que daba a vecinos y conocidos. Pero Rufina se cansó de que le llenara la casa de ellos, y entonces él decidió probar a venderlos en la Plaza del Pescado. donde "tuvo mucha aceptación entre las marisqueras. La primera vez me dieron doce duros. Podía llegar a ser rentable, pero me cansé".

Un día cualquiera en la vida de este minero de casta puede dar una pista del porqué de su tan bien llevada longevidad: se levanta a las ocho de la mañana y desayuna. Vuelve a acostarse, para levantarse de

nuevo a las once y desayunar otra vez. Con el estómago bien lleno sale a dar un paseo y a encontrarse con los amigos, entre los que se encuentran compañeros de oficio, "como uno de 93 años que fue capataz en La Camocha". Rememorar los viejos tiempos es uno de los pasatiempos, pero también hablar de las desdichas del Sporting y de las cosas cotidianas. Cuando se da cuenta es la hora de comer, y luego la siesta antes de volver a la calle. Él lo tiene claro: "Un amigo mío de 100 años que se conserva muy bien me dio la receta: poco plato v mucho zapato. Dar un paseo por el Muro, de los que yo daba antes, hasta el final, es buenísimo. Lo que no perdono todavía es el verano en La Escalerona. Allí me presta mucho poner los pies a remojo".

Olegario Díaz Cueto, "Olegarín", noventa años de vida y casi cuarenta ennegrecido de carbón, ha celebrado el pasado mes de diciembre su cumpleaños por todo lo alto y rodeado de su familia.

Él y Rufina Noval García, su mujer, no se preocuparon demasiado de guardar las apariencias. Siendo uno de Valdesoto y la otra de Xixún, también en el concejo de Siero, decidieron reunir-

se en Sama sin ponerlo en conocimien-

to de sus familiares. Fue el 4 de di-

se viera en situaciones de verdadero peligro: "¡Trabajar con grisú! ¡Madre del alma, casi a diario! Creo que tuve suerte y además trabajaba con precaución. De mi parte puse siempre lo que pude". Por eso no le conocían los médicos del pozo, hasta que un día, por A pesar de proceder de familia numerosa, Olegario y su mujer, Rufina, solo tuvieron una hija, Amada, que vive con su padre en Gijón.

"Con diez años trabajé de pinche en la cantera de unos vecinos. Luego empecé en Pumarabule, donde estaba mi padre. Murió sin retiro. ¡Qué se le va a hacer! Eran otros tiempos".

ciembre de 1934, Santa Bárbara, cuando empezaron a cohabitar bajo el mismo techo. Rememora la anécdota divertido: "Luego se enteraron las familias de la situación, y nos dijeron que las cosas no podían seguir así. Así que nos casamos por lo civil el 13 de febrero de 1935, y después de la guerra por la Iglesia. Nos cobraron menos porque una vecina nuestra, muy religiosa, nos echó una mano. A mí no me daba más una cosa que otra, pero si lo querían así, ¡bueno, pues hala, nos casamos!".

Esa manera tan práctica de ver la vida fue su salvoconducto para que las malas pasadas del destino no le ganaran la partida. Como ésta que relata, en tono muy grave, de "un guaje que conocía, que murió agarrado a mí cuando lo estábamos sacando después de que le cayera una mamposta encima, en un momento de descanso". Él, por fortuna, no puede quejarse en ese sentido porque "nunca tuve ningún accidente grave, como mucho algún corte", lo que no quiere decir que no

un corte, tuvo que pasar por el botiquín. Uno de ellos le preguntó si era nuevo, a lo que él contestó que era ya de los veteranos. Y el otro doctor, que le conocía de los años mozos, apostilló: "Y picador de primera, que no de primavera". A lo que siguió la pregunta inevitable: "¿Y qué pasa entonces con otros, que están aquí cada dos por tres?". Olegario fue rápido en la respuesta: "Será que tengo buena suerte y no me gusta arriesgarme".

Pero su buen hacer y su mérito no cayeron en saco roto. Fue reconocido como buen minero y en sus últimos ocho años ya no estuvo a destajo, y su trabajo, aunque igualmente duro y arriesgado, estaba mucho mejor pagado. Con el aumento de sueldo consiguió reunir unos ahorros para pensar en el futuro con tranquilidad.

Se sometió a reconocimiento médico y le diagnosticaron silicosis de segundo grado. El 27 de agosto de 1962, tras largas gestiones de papeleo, "me dijeron que estaba pensionado con

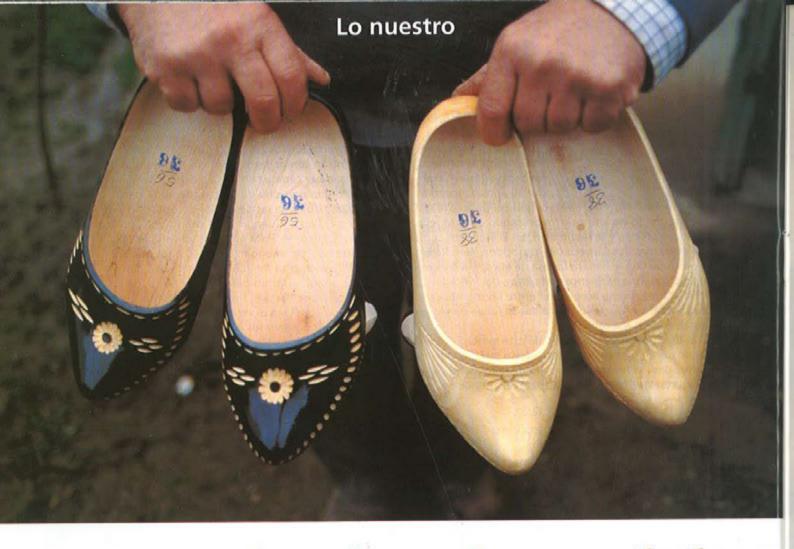


1.700 pesetas al mes. Una miseria. Todos tenían que buscarse la vida; unos iban a la madera y yo puse un bar".

De minero a hostelero

Así fue como se fundó «Casa Olegario», que se convirtió en uno de los establecimientos más conocidos a pie de la carretera Carbonera. Los platos de Rufina, "no es porque yo lo diga, pero tenían bastante fama", eran el reclamo. Y de esa forma Olegario empezó a ganarse la vida de manera totalmente distinta, pero igualmente sacrificada. Él mismo lo dice: "Con el bar se trabaja más, aunque no fuera tan duro como la mina".

Seis años estuvo al frente de la barra de su establecimiento de Xixún. Un piso de su propiedad en Gijón estaba esperándole. Por fin, allí podría disfrutar de sus días como jubilado. 🖵



Un calzado a la medida

Si unimos a un clima húmedo las vacas, los verdes pastos, los bosques y una montañosa orografía, estamos hablando de Asturias y de un suelo difícil de pisar. Para estar en las cuadras,
andar por las caleyas o los huertos, se necesita un tipo de zapato muy especial. Necesita ser
de material aislante para proteger del barro y la humedad, y además, ese material tiene
que darse con facilidad en la región. El resultado es la madreña, un calzado de madera de
una sola pieza y que se apoya en tres tacones. Texto: Rocío Menéndez-Traba. Fotos: Ramón Jiménez

La madreña, en la actualidad, ha pasado a ser casi una pieza de museo. Su uso ha quedado restringido a las zonas rurales donde la gente mayor continúa calzando madreñas. La cuesta abajo del uso de este calzado tan asturiano ha traído consigo una paulatina desaparición de sus artesanos: los madreñeros. Esos maestros de la madera que con sus manos y unas cuantas herramientas crean un calzado hecho a la medida de los asturianos. En su tiempo, la madreña tuvo una difusión y aceptación extra-

ordinarias, además de un espíritu democrático y solidario, ya que no estaban limitadas ni por la edad, ni por el sexo, ni por diferencias geográficas, ni clases sociales.

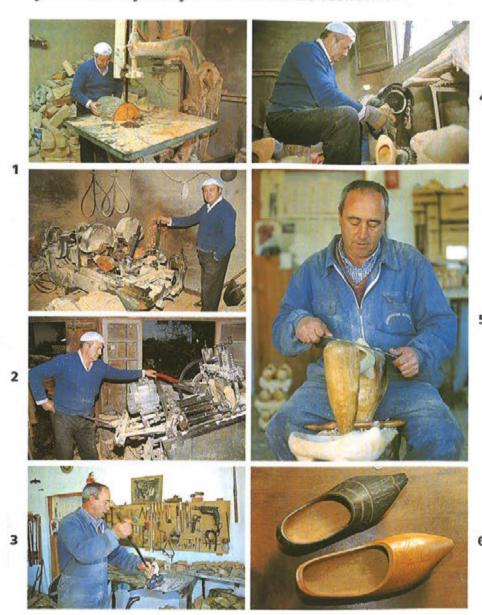
Un trozo de madera

La filosofía de la madreña (su nombre correcto es «almadreña») es sencilla, un calzado de madera de una sola pieza, que se apoya en tres tacones. Consta de varias partes: Boca, por donde se introduce el pie; *picu*, piquera, pie, ángulo

picudo que remata por delante la madreña; calcañu, parte posterior; tacones o tazos, dos delanteros y uno posterior, que son la base de apoyo de la madreña; papada, papu o barriga, parte anteroinferior, a veces protegida por un trozo de hoja de lata; casa o casina, hueco en el que se introduce el pie.

Artesanos en vías de extinción

Hubo un tiempo en que en cada aldea o pueblo de Asturias había un madreñero, en la actualidad son muy pocos lo Antiguamente, los madreñeros aprovechaban el invierno para dedicarse a hacer este singular calzado. Ahora los artesanos trabajan todo el año, pues para quienes más venden es para los turistas de todas partes de España para llevarlas de recuerdo.



que quedan, y ninguno de ellos hace las madreñas enteramente a mano, ahora se ayudan de potentes máquinas con las que consiguen hacer hasta diez pares al día (a mano no era posible hacer más de dos pares en una jornada). Uno de estos artesanos es José Manuel Fresno que empezó a hacer madreñas con 16 años, ahora tiene 52. Aprendió en un taller al que iba cuando salía de la escuela. En su pueblo, Rales (a unos 13 kilómetros de Villaviciosa) abundaban los madreñeros, pero él ha sido el único superviviente

de la estirpe. Para él, "lo verdaderamente artesanal de las madreñas es el acabado, lo demás lo hago todo con maquinaria, antes se hacía toda la madreña a mano, pero con la llegada de las máquinas, eso ha desaparecido. Quizás en algún pueblo remoto las sigan haciendo a mano, pero yo no conozco a nadie que las siga haciendo así».

Antiguamente, los madreñeros aprovechaban el invierno para dedicarse a hacer este singular calzado, ahora los artesanos trabajan todo el año. Según José Manuel: «Para quienes más vendo es para los turistas, cada vez va quedando menos gente que se dedique a labores agrarias, y por eso ha disminuido mucho la venta habitual. Vienen de todas partes de España a comprarme madreñas y llevarlas como recuerdo, me las han comprado para llevarlas hasta Estados Unidos».

El precio de un par de madreñas suele oscilar entre mil y mil quinientas pesetas; las más caras pueden llegar a dos mil doscientas pesetas. Las maderas empleadas para su confección son: castaño, aliso, sauce, nogal, abedul, haya o roble. El proceso normal para hacer una pieza suele consistir en:

 Hacer el corte del trozo de madera. José Manuel suele utilizar una máquina que compró hace ya más de veinte años en Pola de Laviana.

2. El moldeado, es decir, hacer el hueco de la boca. Algunos llaman a esta fase azularlas, porque se puede hacer con el hacha y la azuea.

 El vaciado, agujerear y quitar la madera del interior. También se le llama a este proceso llegrarles, porque se realiza con la legra.

 El lijado, arreglar los bordes, alisarla por fuera y por dentro y suavizar la parte exterior.

 El refinado y lijado final, tallándole el dibujo que será la decoración de la madreña.

6. El último paso es el barnizado, suele ser en tono negro, aunque según José Manuel: «Es curioso, pero las mujeres ya no quieren el barniz en negro, prefieren un barniz que resalte el color de la madera». En algunos casos en vez del barnizado se procede al ahumado, en un fuego sin llama, a veces, usando trozos de corteza de abedul.

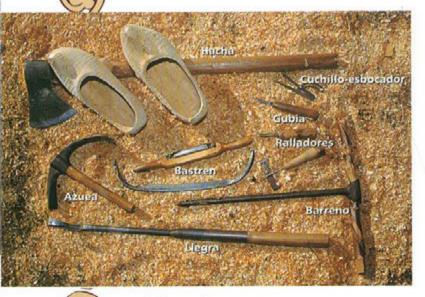
Otro madreñero es José Raúl Martínez González, nieto, hijo y sobrino de artesanos de la madreña, que lleva más de 30 años trabajando en su taller «Fábrica de madreñas Virgen de los Remedios», en Pambley, muy cerca de Llamas de Mouro. José Raúl afirma muy seguro: «Es completamente cierto el refrán que dice: Vale más ojo de madreñero que metro de carpintero. Aunque empleo máquinas para hacer madreñas, también podría hacerlas a mano igual de bien, desde el número 22 hasta el 44 de pie».

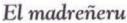
Con su propio lenguaje

Las madreñas, en ocasiones, reciben un adjetivo que las califica y las nombra bien por su forma, bien por su procedencia: redondes, casines, quirosanes, alleranes, o también, se les da el



Las herramientas que se utilizan para hacer madreñas también son muy particulares. En el taller del madreñero se pueden encontrar un montón de instrumentos que se podrían asemejar al cincel y el martillo del escultor. Hacha, azuea, bastren, rasero, barreno, legra; los más pequeños son: ralladores, gubias, cuchillos y, por supuesto, un compás para los elementos decorativos.





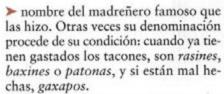
Trabaya pal inviernu pal veranu si tién muncha parroquia 1 madreñeru, pos ya baxó del monte un bon maderu de pumar, o de faya o de avellanu.

Teniendo los preseos a la manu, co l'azada lu cuartia n picaderu. desbastando co l'hacha cada tueru v con la zuela dai forma muy ufanu.

Ya n'el potru adelgaza con barrenes v dimpués los agüeca per docenes, los esmonda, los pule y pintarraxa.

Debuxa fueyes, páxares y flores, y al desboque a navaya con primores ta fecha una madreña y permaxa.

Francisco González Prieto



A veces, para que tuviesen mayor duración, pero también para que sonasen más (llegando a la rivalidad entre los mozos), se ponían clavos en los tacones agujereados previamente con un hierro candente; se llamaban entonces madreñes ferraes. Cuando en una madreña se raja su madera, al caminar se produce un ruido peculiar, son les madreñes lluegues. Si la raja se produce en la parte delantera, se hace una pequeña incisión y se coloca un alambre argolla o cantesa- que impide mayor rotura del calzado y posibilita su uso.

Un coleccionista muy particular

Alfonso Fernández Canteli es un profesor de ingeniería de la Universidad de Oviedo, que empezó a coleccionar madreñas hace ya más de 25 años, y hoy tiene más de 800 pares: «Estaba viviendo en Suiza y quería coleccionar algo típico asturiano. Pensaba que era una cosa restringida pero pronto descubrí que sólo en Asturias hay una gran variedad de tipologías diferentes de madreñas». Alfonso, además de madreñas, posee escarpines (de boca más estrecha y que se utiliza con zapatilla), zuecos y barayones (un accesorio para épocas de nieve, que consiste en unas tablas horizontales), de toda Asturias, Cantabria, León, Palencia, Lugo, etc., y de países como Bélgica, Alemania, Francia, Italia, Holanda, Dinamarca, Suecia y Noruega. Alfonso asegura: «En el tema de las madreñas no se ha hecho justicia, van más allá del puro coleccionismo. Gracias a este tipo de calzado tradicional se pueden hacer hasta estudios etnográficos. Es impresionante la influencia de las distintas tipologías y su expansión en otras zonas. Hay mucho que estudiar de las madreñas. Son un conjunto de datos, sin ir más lejos, sus motivos decorativos. Éste será mi próximo



"Danza de las madreñas": hay un baile que se practicaba antiguamente en Avilés, que consistía en subrayar las fases de la danza con golpes de madreñas. Como si de un primitivo "claqué" se tratase.











El precio de un par de madreñas suele oscilar entre mil y mil quinientas pesetas; las más caras pueden llegar a dos mil doscientas pesetas. Las maderas empleadas para su confección son: castaño, aliso, sauce, nogal, abedul, hava o roble.

Arriba, de izda. a dcha: José Manuel Fresno, el madreñero de Villaviciosa, con la madreña más cara de su taller (7.000 pesetas) que, como se puede ver, sólo se utiliza de forma decorativa. José Raúl Martínez, de Pambley, tiene garantizado el futuro de su estirpe de madreñeros. Su hijo, que ahora está haciendo el servicio militar, ya tiene aprendido el oficio. Sobre estas lineas: Alfonso Fernández Canteli con algunas madreñas de su colección. Izquierda: Algunas de las diferentes tipologías de madreñas que se pueden encontrar en nuestra región desde el oeste al este: hay madreñas de Tarna, Caso, Tineo, Somiedo, Luarca, Teverga, Lena, Pajares, Grandas de Salime o San Tirso.

objeto de estudio en un libro que pienso publicar dentro de muy poco».

Es en Asturias donde se dan los tipos más variados de madreñas. Alfonso comenta: «En Biología hay una teoría según la cual donde abunda la tipología más diversa es donde puede haber sido el lugar de origen de la especie. Yo no me atrevo a asegurar tanto, pero existe una gran discusión en torno al lugar de origen de la madreña. Lo que sí existe es una referencia en la época romana, concretamente en la Catedral de Reims, en Francia, hay una imagen de un zoquero, que puede haber sido un antepasado de la madreña».

Coleccionar los más de 800 pares de madreñas le ha servido a Alfonso para reunir un montón de anécdotas: «Le tengo cariño a muchos de estos pares, hay unas de la zona de Teverga a las que les tengo un especial aprecio. Un madreñero de Tuña de más de 80 años me las hizo especialmente para mí. También tengo una anécdota muy curiosa de un coleccionista holandés que se puso en contacto conmigo y gracias a él conseguí ejemplares de Bélgica y Francia. Se da la circunstancia, de que este coleccionista ha donado toda su colección a un museo de su país. Otra vez, en una caja de galletas danesa vi un

dibujo de una chica con madreñas, escribí a la fábrica de las galletas y muy amablemente, me pusieron en contacto con gente que me facilitó ejemplares».

Sus historias son muchas y muy variadas. Por ejemplo, a Alfonso le gustan mucho las madreñas de Cantabria: «Los madreñeros de Santander son verdaderos maestros decorativos, sus dibujos son los más trabajados y minuciosos. Allí abundan los artesanos jóvenes que defienden su oficio, como si de un arte se tratara. En Cantabria las madreñas son símbolo de situación social y los campesinos más acomodados llevan las más decoradas».

CECOPAL se cons

Tras seis meses desde que se puso en funcionamiento el Centro de Coordinación Local (CECOPAL), éste ya puede hablar de consolidación y buen hacer. Al incomparable marco en el que se ubican Los Alcázares ahora hay que añadir también el

Los Alcázares, en la región de Murcia y a orillas del Mar Menor, es una localidad apacible, cuyo clima mediterráneo le confiere un especial atractivo, sobre todo, para cuantos asturianos visitan la zona cada año. Si ya de 🌶 por sí, Los Alcázares gozaba de un merecido prestigio, otros dos factores han reforzado su buena fama y, además, han logrado estrechar aún más los lazos de amistad y colaboración entre el Principado de Asturias y la Administración del municipio

Por una parte, el desarrollo del complejo hotelero del Montepio y Mutualidad de la Minería Asturiana, Los Narejos. De este complejo disfrutan al año más de tres mil asturianos (pensionistas y familiares), entre los cuales abundan los «repetidores», que, encantados con el clima y las instalaciones, repiten año tras año su descanso

murciano.

Por si fuera poco, a la zona murciana del Mar Menor -el mayor lago salado de Europa-comprendida entre Los Alcázares y Santiago de la Ribera, se le atribuyen altos valores curativos para afecciones, principalmente, reumáticas. Sus aguas templadas y, en verano, ciertamente cálidas, sus altas dosis de sales y yodos y sus arenas de ricos componentes de algas y minerales (que se dejan secar al sol sobre las partes del cuerpo a curar) obran milagros.

Otro de los factores de unión entre Asturias y Los Alcázares es el hecho de que allí mismo, en el mejor lugar del

to Rendimiento de los deportes del mar Infanta Cristina, la Caja de Asturias realizó una inversión directa superior a los seis mil millones de pesetas en la adquisición y posterior urbanización de una gran parcela de terrenos. Esta obra dio como resultado un conjunto de viviendas, apartamentos y dúplex bajo el nombre de Urbanización Nuevo Principado. Esta urbanización cuenta con la más alta calidad de construcción y con una ubicación privilegiada: en primera línea de playa, a tresbanización, están dotadas de arbolado y mobiliario urbano propio de espacios de lujo.

Y en mitad de este paraíso natural, arquitectónico, curativo y natural, el Centro de Coordinación Municipal (CECOPAL) continúa su camino hacia la consolidación.

Recientemente, con la ayuda de Caja de Asturias se dotó a este servicio de urgencia de una ambulancia, concretamente una UVI móvil, con todos los adelantos médicos. CECOPAL aún no



olida en Los Alcázares

excelente servicio asistencial que CECOPAL ofrece durante las 24 horas de! día. Toda una seguridad para los pensionistas y mutualistas que descansan a orillas del Mar Menor. Texto: Leticia Sierra. Dibujo: Joglar & Peón



Precios temporada 1998 para Mutualistas*				
Mes	Duplex	APG	APM	APP
Abril	37.000 pta	Manon	32.000 pta	Markan III
Mayo	37.000 pta	32.000 pta		
Junio	70.000 pta	65.000 pta	60.000 pta	58.000 pta
Julio (29 noches)	116.000 pta	105.000 pta	100.000 pta	91.000 pta
1ª (14 noches)	65.000 pta	58.000 pta	55.000 pta	50.000 pta
2ª (14 noches)	65.000 pta	58.000 pta	55.000 pta	50.000 pta
Agosto (29 noch.)	116.000 pta	105.000 pta	100.000 pta	91.000 pta
1ª (14 noches)	65.000 pta	58.000 pta	55,000 pta	50.000 pta
2ª (14 noches)	65.000 pta	58.000 pta	55.000 pta	50.000 pta
Septiembre (29 n.)	90.000 pta	80.000 pta	75.000 pta	70.000 pta
1ª (14 noches)	58.000 pta	53.000 pta	48.000 pta	45.000 pta
2ª (14 noches)	45.000 pta	40.000 pta	35.000 pta	32.000 pta
Octubre	37.000 pta	32.000 pta		
Noviembre	37.000 pta	32.000 pta		
Diciembre	37.000 pta	32.000 pta		
Enero 99	37.000 pta	32.000 pta		
Febrero 99	37.000 pta	32.000 pta		
Marzo 99	37.000 pta	32.000 pta		

APG: apartamento grande • APM: apartamento mediano • APP: apartamento pequeño.

Nota: En temporada baja los precios mínimos serán los siguientes: De 1 a 10 días: 18.000 pta. • De 11 a 15 días: 23.000 pta.

El precio del billete de autocar ida y vuelta será de 10.000 pta. por persona.

ha cumplido un año, ya que fue puesto en funcionamiento en otoño del pasado año. No obstante, está cumpliendo de forma satisfactoria el objetivo para el que fue creado: suplir una carencia asistencial de urgencia.

El Centro de Coordinación Ocupacional está emplazado a escasos 900 metros de los apartamentos que el Montepío pone a disposición de sus mutualistas. Su ubicación facilita un servicio de socorro y ayuda excepcionalmente rápido a los mutualistas y pensionistas que frecuentan Los Alcázares. La ayuda de los cuerpos de la Policía Municipal, Socorrismo y Emergencias, Primeros Auxilios, Prevención y Extinción de Incendios y Vigilancia y Rescates Marítimos también está presente en Los Alcázares. Efectivos a poca distancia y de mucha eficacia, pues se ha comprobado que en menos de dos minutos la ambulancia se presenta en el lugar solicitado. Además, la atención personalizada a las personas mayores está garantizada por CECOPAL. La Asociación de Voluntarios de Protección Civil se encarga de ello. Más de cuarenta miembros cualificados velan

desde el pasado mes de octubre por la seguridad de quienes se encuentran en Los Alcázares y, de ellos, seis realizan un servicio permanente para que el asturiano que allí descanse no se vea desamparado en ningún momento. Siempre resulta tranquilizador saber que alguien vela por tu salud aunque se esté de vacaciones.

Desde octubre fueron muchos los servicios prestados por CECOPAL (teléfono: 968 171117) a los mutualistas y quizás en un próximo número tengamos ocasión de detallar alguno, contar con la versión de los beneficiarios.

* No mutualistas: 50% de incremento.

uál es tu chigre favorito?

Montepío abre con esta pregunta una nueva sección con la que pretende afianzar aún más uno de sus objetivos: acercarse a cada uno de los mutualistas que la reciben. Por eso, nos hemos ido a varias Juntas Locales del Montepío de la Minería Asturiana, y seguiremos haciéndolo, para saber más cosas de nuestra gente, única forma, al fin y al cabo, de conocernos a nosotros mismos y nuestro entorno. Fotos: Ramón Jiménez.

RUFINO HUELGA ROCES

Edad: 56 años.

Profesión: Electricista. Prejubilado. Pozo: Mosquitera. Empresa: Hunosa.

Aficiones: A Rufino le encanta el ciclismo y pasear, y como él mismo apunta, "no perdona sus partidas de tute por las tardes".

Mutualista del Montepio de la Minería Asturiana desde que se fundara.

Localidad: Pola de Siero.



Su chigre favorito es...: "Me gusta mucho una cafetería que se llama Le Grand Café. Primero, porque la tengo al lado de casa, y segundo, y sobre todo, por la simpatía de los camareros, con los que tengo una buena amistad". Lo que no le gusta a Rufino demasiado es hacerse fotos.

VICTORINO ORVIZ FERNÁNDEZ

Edad: 64 años.

Profesión: Picador. Prejubilado. Pozo: Fondón. Empresa: Hunosa.

Aficiones: "Dar paseos por mi pequeña finca, jugar la partida, tomar copas con los amigos... y se acabó lo del paisano", responde Victorino, con una simpatía contagiosa, añadiendo, además, que le encanta ir al Balneario de Ledesma, porque "es lo mejor del mundo".





Mutualista del Montepío desde sus inicios. Localidad: Pola de Siero.

Su chigre favorito es...: "Tengo dos: Las Coronas (en la foto), donde me encuentro con los amigos, y donde es fácil pasarlo bien, y el Bar Centro, conocido como La Churrería. En éste nos reunimos todas las mañanas para tomar vinos y charlar, y allí estamos hasta las dos de la tarde intentando arreglar el país, aunque como España va muy bien...". Derecha: Victorino, sonriente, tras disfrutar de una comida campestre y familiar en su pequeña finca.

MARINO ESTRADA SUÁREZ

Edad: 54 años.

Profesión: Mecánico de mantenimiento. Prejubilado. Pozo: Mª Luisa. Empresa: Hunosa.



Aficiones: "No sé si será una afición, pero me encanta estar en el Hogar del Pensionista de Pola de Siero, de cuya directiva soy miembro. También me gusta pasear, echar la partida con los amigos, e ir a Los Alcázares, donde suelo pasar dos meses en verano". Es mutualista del Montepío, según él mismo apunta, "desde siempre".

Localidad: Pola de Siero.

Marino, con indumentaria deportiva,
dispuesto a dar un largo paseo.

¿Cuál es tu chigre favorito?



Su chigre favorito es...: "No podría decir cuál es mi chigre favorito porque voy a muchos y todos me gustan, aunque puestos a elegir me quedo con el Mesón Siero, ya que el dueño es un amigo de la infancia. Además, allí cojo todos los días el cupón, así que a ver si me da suerte".

PILAR ALONSO FERNÁNDEZ

Edad: 67 años.

Profesión: Ama de Casa y modista.

Aficiones: "Me gusta muchísimo leer, aunque ahora no veo muy bien porque tengo que operarme de cataratas. Además siempre me ha gustado mucho escribir, coser y bordar". No olvida tampoco Pilar los buenos ratos que pasa en el Balneario de Ledesma: "Allí nos encontramos muy a gusto, sobre todo, porque yo padezco de huesos y además porque puedo disfrutar de algo que nunca tuve, no trabajar durante 15 días, encontrármelo todo hecho, la comida, la cama...".

Mutualista del Montepío, al igual que su marido, Sabino Martínez Martínez, minero jubilado de Carbonar, desde que éste empezara a trabajar en la mina, hace cerca de 40 años. Localidad: Cangas del Narcea.



Su chigre favorito es...: "Mi marido y yo solemos ir poco de Chigres, aunque sí nos gusta acercarnos al bar del Hogar del Pensionista (en la foto) de aquí de Cangas y tomar alguna manzanilla en La Calzada, que está cerca de casa y así no me cuesta subir". En las fotos, Pilar Alonso, muy sonriente, y su marido, Sabino Martínez, ambos mutualistas del Montepio.

ENRIQUETA CAMPOS MARTÍNEZ

· Edad: 73 años.

Profesión: Ama de casa.

· Aficiones: "Aunque parezca mentira, me gusta muchísimo hacer las tareas de casa, y por añadir algo más, diría que coser". También Enriqueta es de los muchos que disfrutan de las maravillas de Ledesma. "Desde hace ya siete u ocho años, todos los veranos voy al Balneario de Ledesma. Allí me encuentro como en casa. Te atienden muy bien y la comida es excelente. Además a mí me viene muy bien ir porque tuve un accidente y un brazo me quedó algo mal, así que allí descanso y al mismo tiempo hago rehabilitación". A Los Alcázares Enriqueta ha ido poco, sólo un año, pero algo tiene muy claro: "Tengo muchísimas ganas de volver".

Mutualista del Montepio desde que tenía 30 años, al igual que su marido, que trabajó toda su vida como minero.

Localidad: Cangas del Narcea.





Su chigre favorito es...: Sonrie Enriqueta cuando le preguntamos por su chigge favorito: "¡Uy!, yo no tengo porque no salgo nunca, pero tengo dos hijos, una chica y un chico, y a ellos les oigo decir que lo pasan muy bien en El Julter, La Calzada (en la foto) y en el Bar Tiso". Derecha: Enriqueta Campos, en el centro de la fotografía, durante una de sus estancias en el Balneario de Ledesma. A su izquiera su hija y su yerno, y a su derecha los padres de éste.

DOMINGO MARTÍNEZ OVIS

Edad: 73 años.

Profesión: Minero jubilado.

Pozos: Trabajó en varias minas de Cangas del Narcea y Villablino.

Aficiones: Andar por el monte y hacer excursiones, porque, según él dice, "si no se agarrotan los huesos". Además, a Domingo le encanta ir cada año con su mujer al Balneario de Ledesma, lugar que visitan desde hace ya 16 años. "De Ledesma me gusta todo, allí estoy encantado".

Mutualista del Montepío, desde que éste se fundara. Localidad: Cangas del Narcea.



Su chigre favorito es...: "Tengo dos: El Río (en la foto), porque el dueño es amigo mío de siempre y porque allí nos juntamos una peña de 12 o 13 amigos todos jubilados a los que nos gusta mucho charlar, y El Chicote, donde hacemos lo mismo. En ambos, el vino, aunque parezca mentira, se impone a la sidra". Ah!, tampoco Domingo es muy amigo de las fotografías.

GILBERTO MONTESERÍN BUSTO

Edad: 43 años.

Profesión: Minero (maquinista de arranque).

Empresa: Antracitas de Rengos.

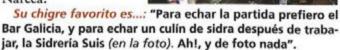
Aficiones: Jugar a las cartas, andar y conducir por el monte, la pesca y el fútbol.

Además, cuando llega el verano Gilberto lo tiene claro: "Cojo a toda la familia, mi mujer y mis dos hijos, de 14 y

10 años, y nos vamos al Balneario de Ledesma. Hace tres años que vamos y lo pasamos bastante bien".

Mutualista desde hace 23 años.

Localidad: Cangas del Narcea.





EMILIO CORROS RAMOS

Edad: 66 años.

Profesión: Minero jubilado. Vigilante de interior. Empresa: Minas de Velasco y Hermanos Herrero, y luego en Carbonar.



Aficiones: No tiene dudas Emilio cuando se le pregunta por sus aficiones: "Antes, el trabajo en la mina y la labranza era lo que más me gustaba, ambas tareas se convirtieron en trabajo y devoción", asegura. Ahora, sin embargo, cuando ya disfruta de su jubilación no hay nada que le guste más que pasear y, sobre todo, disfrutar de los triunfos de su nieto, José Manuel Díaz Corros, un joven de 17 años que es el actual campeón de España y Europa de su categoría en kárate.

Sin duda, el mejor guardaespaldas de su abuelo.

Otra de las cosas con las que disfruta Emilio es con su estancia en el Balneario de Ledesma, donde desde hace ya nueve años, pasa algún mes durante el verano. "Me encanta Ledesma por muchas cosas: su clima, los baños, la buena gente que allí nos juntamos, el buen servicio, la comida, la lim-pieza... En fin, todo". Y ahora, cuando publicamos la revista, Emilio cumple con una cita que tenía pendiente, un viaje a Los Alcázares. ¡Feliz estancia!

Mutualista desde 1950, año en que empezó a trabajar en la mina.

Localidad: San Martín de los Eiros (Cangas del Narcea). Su chigre favorito es...: "Antes el Chigre de Emilio era mi favorito - risas - sobre todo porque era mío, bueno, nuestro, de mi mujer y mío. Luego cuando nos jubilamos lo cerramos y así sigue. Y cuando vamos a Cangas, que suele ser casi todos los días, nos gusta ir al bar del Hogar del Pensionista, porque como tenemos el carnet nos sale todo más barato, y como dicen que hay que ahorrar energías..., pues mejor".

Emilio posa orgulloso junto a su nieto, José Manuel Díaz Corros, campeón de Kárate de Europa.

JOSÉ ANTONIO LÓPEZ BERNARDO

Edad: 48 años.

Profesión: Minero barrenista.

Pozo: Mª Luisa. Empresa: Hunosa.

Aficiones: Pasear y caminar por el monte son sus mayores aficiones. Eso sí, cuando llega el verano José Antonio no perdona su cita en Los Alcázares adonde acude desde hace tres años. "De los apartamentos me gusta todo. La mayoría nos conocemos, así que es como si estuviéramos en casa".

Mutualista desde hace 13 años.

Localidad: Blimea.

Su chigre favorito es...: "Como no quiero quedar mal con nadie, y además paro en todos los chigres, tendré que decir que mis favoritos son todos", contesta diplomáticamente



ÁNGEL ALONSO CAMBLOR

Edad: 54 años.

Profesión: Minero. Artillero. Prejubilado.

Pozo: Mª Luisa.



Empresa: Hunosa.

Aficiones: A Ángel le gusta sobre todo pescar. Además es un gran aficionado tanto del Balneario de Ledesma como de Los Alcázares. "Cuando lo que necesito es relajarme, voy a Ledesma, y cuando lo que me apetece es la diversión, nada mejor que un viaje a Los Alcázares. Son diferentes, pero las dos cosas me gustan".

 Mutualista desde el 10 de octubre de 1970.

Localidad: Blimea.

Su chigre favorito es...: " La Sidrería San Mamés es mi favorito, porque el propietario es amigo mío desde niños. Y además, aunque no bebo, la sidra me gusta de cualquier manera".



JAVIER GARCÍA GONZÁLEZ

Edad: 30 años.

Profesión: Ayudante Minero. Pozo Carrio.

Empresa: Hunosa.

Aficiones: Leer el periódico a diario, los deportes, "para verlos, no para practicarlos, porque sudar ya sudo por otra parte", comenta entre risas. Además, Javier también es un asiduo visitante del Balneario de Ledesma y Los Alcázares, "Ledesma me gusta por la tranquilidad, y Los Alcázares por el clima".

Mutualista desde hace tres años.

Localidad: Blimea.

Su chigre favorito es...: "Toda la ruta de los vinos: La Estación (en la foto), El Snoopy, Chaplin y Sidrería San Mamés.





Y en ellos, lo que más valoro es la conversación con los amigos y los vecinos". Derecha: Javier García leyendo el periódico en uno de sus chigres favoritos, la Sidrería San Mamés.

CELSO LAUREANO CAMBLOR DÍAZ, «LLANO»

Edad: 66 años.

Profesión: Maquinista de tracción. Jubilado. Entró a trabajar por primera vez en la mina, el 5 de febrero de 1949, en el Pozo Barredos, y se retiró el 1 de mayo de 1985.

Aficiones: "Mi casería, el huerto, la labranza, mis gallinas y tomar unas pintas con los amigos en el bar son mis grandes aficiones", afirma haciendo gala de su gran sentido del humor, Llano, como le conocen todos. Otra de sus aficiones es ir todos los años al Balneario de Ledesma, al que acude desde 1952. "La primera vez que fui, lo hice porque me lo recomendó un médico, ya que padecía una bronquitis crónica. Tenía 19 años, y recuerdo que vino en el periódico que me había tocado ir. Desde aquella fecha fui todos los años hasta que en el 57 me casé. Luego, desde ese año, dejamos de ir porque la mujer no quería, y en el 64 empecé otra vez, y desde entonces no hemos dejado de ir", recuerda Llano. A este minero de casta se le ilumina la cara cuando recuerda sus primeros viajes a Ledesma con sus compañeros mineros. "Éramos unos 120 mineros en total los que íbamos al Balneario. De allí íbamos andando y con bocadillos a Salamanca. Aquello era maravilloso", recuerda, mientras nos aclara la antigua foto que publicamos: "Esta foto la hicimos en Juzbado el día 16 de septiembre de 1952. Había allí un





bar que se llamaba Tere, el nombre de la paisana que lo regentaba, una mujer soltera y muy simpática que nos trataba fenomenal. Allí comíamos queso y jamón regados con vino, y lo pasábamos bomba por cuatro perres".

Mutualista desde que se fundó el Montepío.

Localidad: Blimea.

Su chigre favorito es...: "La Sidrería San Mamés y La Churrería son mis favoritos. A ellos voy todos los días. Tenemos nuestras tertulias y, sobre todo, mucha confianza". Derecha: Llano recuerda con emoción sus primeros viajes, junto a sus compañeros mineros, al Balneario de Ledesma. En la foto en blanco y negro, realizada el 16 de septiembre de 1952 en Juzbado, aparece Llano con algunos amigos.

VICENTE DEL CORRO GUTIÉRREZ

Edad: 55 años.

Profesión: Peluquero.

Aficiones: Jugar al tute y ver los deportes, son las grandes

aficiones de Vicente.

Primer mutualista por ser familiar de minero. Su suegro, José María Hevia, El Rebollado de Tiraña, se llevó 35 años en la mina, en Valdelospozos de Hunosa. "Yo siempre iba al Balneario de Ledesma porque me venía muy bien, pero lo ĥacía como particular y me salía caro. Hace dos años, tuve la suerte de que me apuntaron en el Montepío, siendo el primer mutualista que los es por ser descendiente de minero, y desde entonces me sale más barato", explica Vicente, mien-





tras se queja del poco tiempo del que dispone para ir por culpa del negocio: "Sólo puedo escaparme ocho o nueve días porque no puedo cerrar mucho tiempo la peluquería".

Localidad: Blimea.

Su chigre favorito es...: "Casa Delfina, porque está cerca de la peluquería y porque es el sitio donde existe mejor ambiente para jugar la partida por la tarde". Vicente fue el primer mutualista que lo es por ser familiar de minero.

Chechu RUBIERA



Texto: Yolanda Álvarez. Fotos: Ramón Jiménez "Los ciclistas asturianos

José Luis Chechu Rubiera es un ciclista de 25 años con un presente y un futuro esperanzadores. Saltó a la fama el año pasado tras ganar la etapa reina del Giro de Italia, sin embargo, su afición al ciclismo se remonta a su infancia, como espectador y como aficionado. El día 20 de febrero recibía el galardón que le acredita como el mejor deportista asturiano de 1997, un premio que le llena de orgullo y que le motiva para seguir trabajando en lo que es su cuarta temporada de profesional, la que deberá marcar, de alguna forma, su futuro en el mundo del ciclismo.

Pregunta. ¿Qué supone para usted este premio?

Respuesta. Me hace muchísima ilusión porque es un premio que no esperaba y que, dado el alto nivel de los deportistas asturianos nominados, posee un gran valor. Por otra parte, es una inyección de moral para seguir trabajando y preparándome.

P. Antes de detallar cuestiones referentes a la actual temporada, conviene repasar sus inicios. ¿Cuándo empezó a practicar el ciclismo?

R. Mi primera licencia como federado la tuve desde los 14 años, pero la bicicleta fue compañera de juegos desde los cuatro.

P. En ocasiones, los mejores profesionales no siempre destacan al principio, ¿es éste su caso?

R. La verdad es que a esos niveles suele destacar sobre todo la gente que

tiene más fortaleza física y, en ese sentido, yo no era nada especial, era muy delgado, y había muchos corredores mejores que yo. Luego, a medida que van pasando los años, se van estabilizando esas diferencias tan apreciables en los primeros años y después cuando vas viendo que las cosas van saliendo bien, que cada vez vas mejor, y que hay peldaños que puedes ir superando, te marcas la meta de ser profesional.



P. ¿Cuánto cree que habrá que esperar para que surja otro Induráin?

R. Creo que tendremos que esperar mucho, y además no sabemos si va a salir en España o en otro país. Un corredor que consigue ganar cinco Tours es excepcional. Ulrich es un corredor joven que tiene un altísimo nivel y es posible que todavía consiga muchas victorias, pero ganar cinco rondas francesas es muy difícil y no creo que esté capacitado para lograr esos triunfos.

P. ¿No llegará a igualar a Induráin? R. Estoy seguro de que no será como Induráin, a pesar de ser un corredor como la copa de un pino y un gran pro-

fesional.

P. ¿Cuál es su opinión sobre Olano, piensa que ha decepcionado en el Tour 97 o que la prensa creó demasiadas ex-

pectativas?

R. A mí no me decepcionó porque, no cabe duda que conseguir un cuarto puesto en el Tour de Francia no es un fracaso. Pero, posiblemente, la gente esperase más y, desde luego, la prensa vendió a Olano como el gran sucesor de Induráin y el firme candidato a alzarse con el triunfo en el Tour y, en ese sentido, se equivocaron porque Olano tiene limitaciones que no tenía Induráin. Es uno de los mejores corredores españoles y tiene un palmarés impresionante, pero no pueden compararse.

podemos dar grandes alegrías a la afición del Principado"

P. ¿Tenía algún ídolo especial?

R. Cuando era chaval admiraba a todos los corredores profesionales, pero no sentía admiración especial por ninguno. Siempre reconocía el mérito de todos.

P. Todo el mundo afirma que el ciclista es un ser especial. ¿Qué porcentaje de importancia atribuye al corazón, capacidad pulmonar y otras atribuciones físicas y cuál a la disciplina y al sacrificio?

R. Desde luego se llevan la mayor parte del porcentaje las condiciones físicas de cada uno: una buena capacidad pulmonar, una buena musculatura; y luego, en función de lo que trabajes y del entrenamiento que tengas puedes mejorarlas, con lo cual, se aumenta el rendimiento. Por otra parte, está la personalidad de cada uno: hay gente que no sirve para entrenar, que no sirve para cuidarse, y otra que porque nos gusta o porque nos sentimos realizados con lo que hacemos, conseguimos los objetivos a base de entrenamiento y sacrificio.

P. Dentro del pelotón nacional, ¿a quién destacaría por su voluntad y sa-

R. Sin duda a Escartín. Es un corredor que se sacrifica mucho, aunque es cierto que es una obligación y una necesidad para cualquier ciclista. Sin embargo, Escartín, a quien conozco bien después de dos años, no tiene barreras v está siempre dispuesto a obedecer las órdenes del director y del preparador.

P. El caso contrario, las inmejorables condiciones físicas, ¿tienen en Induráin

su referente?

R. Induráin tenía unas condiciones sobrehumanas, únicas, excepcionales, pero la gente que corrió con él asegura que también se sacrificaba muchísimo porque era un corredor que tendía a ganar siempre. De todos modos, así como tenía condiciones muy buenas también tenía problemas, como su tendencia a ganar peso con facilidad, lo que influía directamente en su rendimiento y resultados.

P. Centrándonos en su estado, ¿cómo lleva la temporada después de sufrir unos preocupantes problemas de alergia?

R. Después del tratamiento he mejorado bastante. Todavía me quedan secuelas a las que tendré que acostumbrarme como también tendré que acostumbrarme a tomar ciertos fármacos de uso habitual entre las personas con problemas de asma, pero, espero que no afecte a mi rendimiento.

P. Ingerir esos medicamentos, ¿podría afectarle en los controles de dopaje?

R. Los fármacos a los que me estoy refiriendo, como el Ventolín, por ejemplo, dan positivo, pero con consentimiento de la Federación y una justificación lógica de su uso no existirán problemas.

P. ¿Cuántos km corre un ciclista antes del gran objetivo de la temporada?

R. Al gran objetivo suele llegarse con 40 días de competición, lo que en km puede traducirse en 15.000 o 20.000. Al cabo del año puedes terminar con 35.000 km aproximadamente. Los números varían dependiendo de las características y condiciones de cada ciclista. Para mi objetivo, que es el Giro, correré unos 20.000 km.

P. ¿Cómo se definiría como ciclista?

R. Me considero un corredor completo, cuando estoy en forma, con capacidad para hacer buenas etapas contrarreloj, aunque no llegue a estar entre los grandes contrarrelojistas del momento, y buen nivel en las subidas, sin estar al nivel de Pantani.

P. ¿Cree que esta temporada va a ser mejor que la anterior, cuáles son sus

objetivos?

R. Es una incógnita. La preparación es buena y las ganas mejores que cualquier otro año, pero es difícil saber si va o no a ser mejor. En cuanto a objetivos, el Giro es mi prioridad y espero estar al menos entre los diez primeros.

P. ¿Tiene preferencias en cuanto al

trazado?

R. Por mis condiciones me favorece un recorrido suave, con etapas cronometradas no demasiado largas y puertos no muy duros.

P. ¿Recuerda su triunfo en la etapa reina del pasado año, cómo se produjo?

R. Por supuesto, la fuga se inició para unos 15 corredores en los primeros kilómetros que el recorrido y la adversa más de mí, aunque saben que puedo mejorar con los años.

P. ¿Va a participar en el Tour?

R. No es probable, aunque tampoco imposible.

P. ¿Conoce ya el recorrido, es apropiado para los ciclista españoles?

R. Sí, es más suave que el del año pasado, aunque todo dependerá de la velocidad y el ritmo con que se ruede que es, en definitiva, lo que marca la mayor o menor dureza de una prueba. En esta edición, creo que el ciclismo español podrá hacer un buen papel si finalmente puede participar el Vitalicio, equipo nuevo de gran nivel. Por otra parte, hay corredores jóvenes y veteranos con la calidad suficiente para hacer un buen Tour.

P. ¿Le gusta el calendario de la Vuel-

ta Ciclista a España?

R. La gente comienza a habituarse a las nuevas fechas, después del fracaso del primer año en el que no hubo ni el público ni la expectación que solían acompañar a la ronda española. Sin embargo, ahora es diferente porque los corredores y los espectadores nos hemos

acostumbrado al cambio, aunque creo que publicitariamente eran más interesantes las fechas

anteriores.

P. ¿El ciclismo asturiano "va bien"?



"El Tarangu fue, sin duda,

climatología se encargó de ir seleccionando hasta dejar sólo cuatro: Chepe González, Andrea Noé, Roberto Conti y yo. Unos 25 km antes de la meta en la última subida nos fuimos Chepe y yo, pero mi compañero ya no llevaba fuerzas suficientes para continuar y conseguí llegar en solitario. La bajada era muy peligrosa porque el firme estaba mojado, pero este tipo de superficies se me dan bien y conseguí mi mayor diferencia de tiempo. Tras la bajada mi estado era muy bueno y pude conseguir el triunfo de la etapa.

P. ¿Qué supuso esa victoria y el buen resultado en el Giro para su carrera?

R. Me dio una gran confianza porque me demostró que podía alcanzar un nivel de competición alto y que, por tanto, podré repetirlo. De cara a los aficionados me obliga a esforzarme en mayor medida porque ahora esperan

R. Bien, muy bien. Somos pocos corredores. ahora mismo sólo tres, pero con un buen nivel. Todavía somos jóvenes, (en ciclismo se considera joven a los menores

de 27 años) y si tenemos suerte podemos dar muchas alegrías a la afición

asturiana y a la española.

P. ¿Y cómo ve el panorama nacional? R. También atraviesa un buen momento. En los próximos dos años corredores como Santos González, Roberto Heras o Santi Blanco pueden dar mucho que hablar si cuentan con la confianza y la suerte necesarias.

P. ¿Se considera el mejor ciclista as-

turiano de la actualidad?

R. Creo que esa consideración depende del momento de forma de cada uno



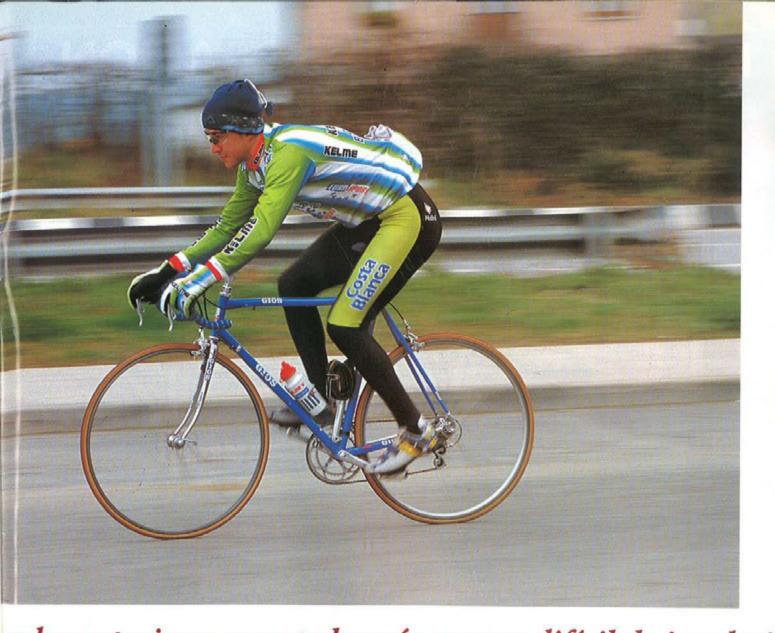
P. En ese caso, ¿está en mejor forma que los demás esta temporada?

R. No, lo que ocurre es que los tres corredores profesionales que hay en Asturias, somos

corredores buenos y en momentos muy puntuales de la temporada podemos rendir como los mejores, es el caso de Marcelino, Coque o el mío. Marcelino ya demostró que puede ganar citas importantes como el Criterio Internacional, y Coque en vueltas como los Valles Mineros. Todos en cada momento podemos estar a nivel alto, pero es muy difícil decantarse por cuál de los tres es el mejor.

P. ¿Qué opinión le merece el palmarés del Tarangu? ¿Cree que alguno de los corredores profesionales asturianos

podrá llegar a mejorarlo?



redor asturiano, y su palmarés es muy difícil de igualar"

R. El Tarangu fue, sin duda, el mejor corredor asturiano, y su palmarés es muy difícil de igualar. Creo que es muy, muy complicado llegar a ese nivel porque, no hay que olvidar, que fue vencedor de una Vuelta a España y estuvo entre los mejores en el Giro a Italia disputándolo con una figura como era Eddy Merckx. En estos momentos no tenemos su nivel, si las cosas se nos dan bien y tenemos suerte y condiciones quizás podremos conseguirlo, pero ahora mismo no.

P. ¿Qué le parece el "boom" del mountain bike, le gusta practicarlo?

R. Sí me gusta, sobre todo en invierno cuando la preparación se centra en el gimnasio, natación, y en actividades distintas al ciclismo. Es un deporte muy divertido y me gusta mucho, pero cuando arranca la temporada no toco la bici de montaña para nada. P. ¿Cómo encuentra la afición asturiana en relación con la del País Vasco?

R. La primera diferencia es la cantidad de licencias, muy superior a las aquí existentes, y eso da lugar a un mayor número de competiciones en el País Vasco. No es de extrañar que allí haya más corredores de calidad ya que donde hay cantidad suele haber calidad. La afición es sin duda la mejor que hay en España, son grandes conocedores del ciclismo profesional, conocen muy bien a los corredores y están al día de todos los cambios de equipos y demás, cosa que en el resto de España sólo sucede puntualmente en regiones donde hay aficionados entendidos, como puede ser aquí en Asturias. Las carreras allí son una gozada porque están muy concurridas y el público te reconoce.

P. En las últimas semanas, uno de los

sectores tradicionalmente básicos en la economía asturiana, la minería, vivió momentos de tensión ¿qué opinión le merece esta situación?

R. Muy difícil porque todo indica que tarde o temprano está llamada a desaparecer. Lo interesante y lo que todos queremos es que se busquen alternativas de futuro para esos trabajadores y para esas zonas. Como asturiano, considero que sería necesaria una inyección de esperanza para las cuencas mineras y para Asturias en general.

P. Cuando termine su etapa como ciclista profesional, ¿le gustaría seguir ligado a este deporte o quiere trabajar en el sector de la Ingeniería para el que se está preparando?

R. Quiero centrarme en mis estudios. Prefiero la vida tranquila alejada de los numerosos desplazamientos a los que obliga el ciclismo.

ESPIRITU DE COLABORACION.



CONTRIBUIMOS AL DESARROLLO DE LAS COMARCAS MINERAS.

SODECO TIENE UN OBJETIVO MUY CLARO: APOYAR LA CREACION DE EMPLEO, ASESORANDO Y OFRECIENDO SERVICIOS FINANCIEROS A NUEVAS EMPRESAS, Y A LAS YA EXISTENTES. AYUDANDO A HACER SUS PROYECTOS REALIDAD Y PARTICIPANDO EN EL CAPITAL SOCIAL HASTA EN UN 45%. SODECO OFRECE TAMBIEN CREDITOS A BAJO INTERES Y GESTION DE AYUDAS. PERO, POR ENCIMA DE TODO, ESTA LA FIRME VOLUNTAD DE SODECO PARA DESARROLLAR LA ACTIVIDAD ECONOMICA Y CONSOLIDAR LA ZONA CENTRAL ASTURIANA COMO UN ESPACIO ECONOMICO DE FUTURO.



SODECO: SOCIEDAD PARA EL DESARROLLO DE LAS COMARCAS MINERAS, S.A.

C/ LA UNION, 21 - LA FELGUERA. 33930 LANGREO, ASTURIAS (ESPAÑA) TEL.: (98) 569 14 46 - FAX.: (98) 568 29 62 www.sodeco.es

En ESM hemos resuelto algunos retos: grandes desconocidos (organismos, empresas, productos, incluso temas) han dejado de serlo





PUBLICACIONES Y COMUNICACIÓN DE EMPRESA

Llámenos si nos necesita. Persona de contacto: José Llamas

• Tels.: (98) 523 58 54 - 523 59 34 • Fax: (98)527 38 32.

C/ Independencia, 39 Bajo. 33004 Oviedo

CREDITO AUTOMOVIL



Y ADEMAS, SE AHORRARA EL 10% DEL SEGURO EL PRIMER AÑO.**

Con un interés tan bajo y tantas facilidades, ya nadie se quedará sin estrenar el coche de sus sueños. Ven a Caja de Asturias y verás qué pronto empiezas a presumir.

*Comisión de apertura: 1,75% (mínimo 7.500 ptas.) Comisión de estudio: 0,2% (mínimo 2.000 ptas.) Plazo de amortización: 8 años.





CAJA DE ASTURIAS