

TINEO: VISITA DE COLEGIALES AL AYUNTAMIENTO

VISITARON LA EXPOSICION DE RETRATOS DE TINETENSES ILUSTRES



Los alumnos del colegio adaptado San Francisco, Tineo, acompañados de su director, don José Manuel Méndez, y de todos los profesores del mismo, visitado la magnífica exposición de dioramas de Tineo que se halla instalada en el salón de sesiones del Ayuntamiento de Tineo, por la Caja de Ahorros de Asturias, y que está visitada por la mayoría de los habitantes del concejo haciendo grandes colas.

Aspiración más importante del concejo y de toda la zona, que es la inauguración del edificio que sirva para el Instituto Nacional mixto de Enseñanza Media de Tineo, sea una realidad. INTERINO

Los alumnos como profesores fueron atendidos por el alcalde de la villa y el Ayuntamiento les recibió con una copa de vino, así como con un discurso de la conferencia celebrada en la Casa Municipal de la Cultura de Tineo, en la que se detallan importantes aspectos de los últimos tiempos que el concejo de Tineo.

Los alumnos admiraron los retratos que se hallan en exposición permanente en el salón de sesiones del Ayuntamiento, con fotografías y descripción de los retratos ilustres que, nacidos en el municipio, han ocupado cargos públicos, entre los cuales pueden citarse puestos de ministros de Hacienda, de Obras Públicas, de Gracia y Justicia, gobernador del Banco de España, alcalde mayor de Madrid, etcétera.

El alcalde hizo votos para que todos los alumnos visitados se superasen en sus estudios, a fin de lograr que los mismos pueda hacer algún que por sus méritos merezca el honor de ser colocado al lado de hombres de tanto relieve en la historia de la nación.

Finalmente se hicieron feroces votos para que en el breve plazo posible la

ACCIDENTES DE CARRETERA
Hay la segunda causa de defunción en todos los accidentes y la primera en personas de menos de 36 años.
EN CASO DE ACCIDENTE AVISEN AL SERVICIO DE AUXILIO SANITARIO DE CARRETERA TELEFONO 2 00 50 (4 líneas) SERVIDO POR EL SERVICIO DE CARIDAD DE GIJÓN SERVICIO DE TODOS ACCIDENTES

Apuntes para una historia de la cordillera del Suevo

SE CALCULAN EN MAS DE MIL LOS GAMOS QUE VIVEN EN EL MONTE y CAPITULO III



(De nuestro corresponsal, Enrique GRANDA.)

Uno de los tres guardas del coto, don Faustino Alvarez, vecino de Sieres (Borines), hombre joven, de conversación amena y abierta, nos informa de algunas particularidades de la temporada cinegética del coto Suevo. Unos 30 gamos, en

su mayoría hembras, fueron puestos en libertad en el monte en enero de 1960. Desde entonces, el Suevo pasó a ser reserva nacional de caza, prohibiéndose la caza mayor y menor en todo el macizo y en los pueblos limítrofes. En todo este tiempo que media desde la suelta hasta la actualidad, fue muy notoria la

proliferación de la especie, tanto es así que este amable interlocutor asegura que existen en el monte, sin contar los que pastan por los pueblos, unas 800 hembras y unos 300 machos. Es curiosa esa diferencia tan grande de las hembras sobre los machos, pero él nos asegura que, efectivamente, es así, que nacen tres hembras por cada macho.

Asimismo algunos ganaderos y vecinos, que desde siempre tuvieron libertad en las inmediaciones del monte Suevo, me ruegan haga constar que si alguna vez, llevados de su afán de independencia y autonomía, apresan momentáneamente alguno de estos indefensos, pero dañinos animalitos, no sean castigados con el rigor de una ley inflexible que tanto favorece al deportista y confina al que siempre fue dueño y señor de las brañas y peñas. Este cambio debe hacerse paulatinamente, sin herir bruscamente sentimientos de unas familias que, ellas mismas, irán consintiendo cuando vean que se les tiende la mano amistosamente y no una sanción por no consentir que unos intrusos animales les diezmen cosechas y frutas. El hombre de la ciudad, muchas veces, por no decir en la mayoría, ignora la sensibilidad de estos modestos hombres del campo y dicta normas que los afectan grandemente.

Asimismo algunos ganaderos y vecinos, que desde siempre tuvieron libertad en las inmediaciones del monte Suevo, me ruegan haga constar que si alguna vez, llevados de su afán de independencia y autonomía, apresan momentáneamente alguno de estos indefensos, pero dañinos animalitos, no sean castigados con el rigor de una ley inflexible que tanto favorece al deportista y confina al que siempre fue dueño y señor de las brañas y peñas. Este cambio debe hacerse paulatinamente, sin herir bruscamente sentimientos de unas familias que, ellas mismas, irán consintiendo cuando vean que se les tiende la mano amistosamente y no una sanción por no consentir que unos intrusos animales les diezmen cosechas y frutas. El hombre de la ciudad, muchas veces, por no decir en la mayoría, ignora la sensibilidad de estos modestos hombres del campo y dicta normas que los afectan grandemente.

Es más, nos asegura que conoce algunos, e incluso les ha puesto nombres para distinguirlas, particularmente a los más destacados por su color y cornamenta. Y como dueño de un gran rancho de la pampa argentina, se sienta sobre las rocas a contemplarlos pastando y peleándose. Después de una década de veda, a juicio de los expertos, es hora de abatir las primeras piezas. Para ello se autorizó la caza de 15 machos y fueron fechas hábiles para ello del 12 de octubre al 12 de noviembre del año que terminó, 1969.

La primera pieza, no diremos del año, sino de la historia del monte Suevo, en su caza mayor, fue capturada por el jefe del servicio precisamente, don Jaime Vigón: un gamo no muy crecido. Quizás le disparó a éste temiendo no encontrar otro mayor. El mayor trofeo correspondió al señor Riera, de Orledo, que dio un peso en báscula de 80 kilos. Los mayores rebaños se encuentran en Piezu, Potril y Requexu; en los inviernos suelen desplazarse a las laderas, principalmente a Borines, Robleu, Libardón y Esabayu.

También es notable la presencia habitual de gamos fuera del coto; por todo el concejo de Colunga se encuentran nutridos grupos, particularmente en la rasa de Luces y monte de La Villera.

Muchos más detalles podríamos contar de los que nos informa este guarda de caza mayor en el monte Suevo, que,

Son muchos los excursionistas que de verano trepan monte arriba hasta llegar a su cima. Desde el mirador del Fito, por donde pasan tantos turistas, no es difícil llegar hasta el pico Piezu; unas dos horas de camino, generalmente sin obstáculos y por sendas libres de malezas. En la cima, además de la cruz metálica que ya describimos al principio, hay un tarjetero donde se depositan mensajes, tarjetas o simplemente un recorte del papel que nos envuelve el fiambre, donde se escriben fecha, nombre, grupo o cualquier mensaje que se desee conocer los que lleguen después. Estas tarjetas, en su mayoría, son recogidas por la familia Victorero, de Lastres, y devueltas bajo sobre a cada uno a los más apartados lugares. En algunos casos fueron devueltas hasta Túnez y las islas Canarias.

Esperamos que esta breve información del monte Suevo y sus peculiaridades hayan despertado un poco de inquietud en aquellos que gustan de lo exótico y que este próximo verano se incrementen las excursiones al gran macizo y puedan comprobar las pocas costumbres que quedan de antaño y observar lo que hay de nuevo, tal como los nutridos rebaños de gamos y corzos, amén de otras especies.

EL SABADO SE LE RENDIRA HOMENAJE Gerardo de Prendes, placa de bronce al mérito turístico

«LA COCINA ASTURIANA ES TODO UN POTENCIAL TURISTICO QUE DEBEMOS CUIDAR» «LA FABADA YA ES UN PLATO CON PRESTIGIO UNIVERSAL»



Prendes (Carreño).—Y, por orden ministerial, se le concede a usted, don Gerardo Quirós Morán, la placa de bronce al Mérito Turístico, por su constante labor y esfuerzo en el prestigio de la cocina asturiana...

¿Qué puede suponer ello?, pregunto yo. Y Gerardo el de Prendes, con su seriedad preñada de gran campechanería, me mira con detenimiento; piensa un poco, y me responde: —Son más de cincuenta años de profesión. Esto viene a ser algo así como un reconocimiento oficial por los muchos esfuerzos, por todo el trabajo, por las ilusiones y por el entusiasmo puesto en el desarrollo diario de nuestra dedicación profesional...

El hombre lo ha dicho así. Pero uno sabe que aún hay más méritos. En éstos, en los méritos, está la razón de nuestra entrevista. Un grupo de amigos, con el apoyo y empuje de todas las autoridades provinciales, y bajo el patrocinio de los organismos oficiales correspondientes, le rendirá el sábado un homenaje de simpatía y gratitud a don Gerardo Quirós Morán, «chigreiro mayor de Asturias», adelantado en el arte gastronómico asturiano, y claro ejemplo de profesionalidad. Nuestro periódico, LA NUEVA ESPAÑA, se ha anticipado un tanto al reconocerle «asturiano del año», en 1967, como representante hostelero. Después la asociación gastronómica «del buen yantar», de la Mancomunidad turística de las Siete



Villas, también le ha galardonado. Y primeros premios ha conseguido, igualmente, en las Jornadas Gastronómicas de Asturias, celebradas en los años 67 y 68 en la villa luquiniana.

Realmente, el informador no necesita de recurrir a «títulos» para presentar a Gerardo el de Prendes. Si acaso sólo para darse en la distinción ofrecida por el Ministerio de Información y Turismo.

—¿Cómo ha llegado usted a tal distinción? —Pues... lo dicho: con mucho trabajo, y mucho entusiasmo empeñado en la profesión. Esta casa comenzó haciendo famosa su tortilla de patata y el arroz con leche. Luego vino lo de la fabada de «casa Gerardo» y, últimamente, lo de la crema de nécoras... Desde luego, señalo que no hay ningún secreto en todos cuantos platos especiales preparamos. Tenemos una norma fundamental, y ella debe de ser premisa en todo profesional de la hostelería asturiana, para gracia de nuestro prestigio profesional; y ella es: buena calidad y mejor trato. Téngase presente que la cocina asturiana es todo un potencial turístico, y debemos cuidarlo mucho. No es vanidad, pero creo estar en condiciones de juzgar el potencial gastronómico de todas las regiones españolas... Repito, tenemos todo un potencial turístico en nuestra cocina.

ya es un plato con prestigio universal. Gerardo tiene siempre a su derecha, como suele decirse a su hija Angeles. Esta mujer, encantadora, sencilla, y, ya no maestra, sino que licenciada en todas las ciencias culinarias, es la que pone el «punto» a todo nuestro hablar de hoy. Ella es quien me dice:

—Estimo que la concesión de esa placa es muy justa, por todo cuanto esta casa ha hecho en el prestigio de la cocina asturiana, y de sus platos más significativos. La recompensa actual ha caído en mi padre; es de suponer que para años próximos el Ministerio de Información y Turismo recompense y premie a otros profesionales asturianos, ya que ello supone un estímulo profesional y un gran acicate para esforzarnos en un mejor servicio.

Es casi imposible arrancar a Gerardo de sus palabras cortas, medidas, cuidadas. Al hombre le asusta un poco la concesión de este premio, y un tanto más el homenaje que se le rendirá el sábado en Perlera. Verdaderamente es fácil de comprender la situación. Gerardo —que él me perdone por la falta del don, pero esta ya es una incalificación que disfrutan sólo los famosos— se encuentra un poco fuera de su órbita. Quiero decir, su modestia, su profesionalidad, todo su modo de ser, no encaja con la programación que muy justamente se le prepara. —No hay ningún mérito en esto mío, ¿entiendes?... Trato famoso, gana premios, obtiene

recompensas profesionales, con un material como el que se usa aquí. «Fabes» de primerísima calidad, muy cuidadas, largas y delgadas... Y un «compongo» casero, de conciencia... Oyeme! los extranjeros vienen preferentemente a las once de la noche para cenar fabada. Pero, hay que hacer algo por la sidra, ¿comprendes? La sidra asturiana es la mejor bebida que existe en España. Los profesionales tenemos que movernos, hacer algo, pensar alguna cosa... Apenas si se mueve la sidra! Desde luego, el problema debería enfocarse desde los más altos niveles.

—Buena, dígame ¿y a qué altura está la rama hostelera en Asturias? Y... ¿qué pueden ofrecer ustedes, los profesionales al desarrollo turístico de la región?... —La hostelería en Asturias, sin estar mal, no es todo lo bueno que debería ser. Los profesionales tenemos mucho que hacer por el desarrollo turístico de Asturias, pero en esta cuestión no sólo jugamos baza nosotros, sino que todos y cada uno de los asturianos. No respondemos a los esfuerzos, a las enseñanzas, a todas las indicaciones que se nos hacen, creo que muy estudiantemente, los organismos competentes...

Gerardo, el «chigreiro mayor de Asturias», un hombre sencillo y cordial, que ha merecido la placa de bronce al Mérito Turístico, es, sencilla y llanamente, todo un ejemplo de profesionalidad. Así es, y así se le ha reconocido. Nada más. A. G. A.

novedades labor
BERTIN. «La vida de los animales», 2 tomos. Pesetas 2.200.
CORRALES. «La máquina eléctrica», tomo II. Pesetas, 490.
PRICHARD. «Enfermedad periodontal avanzada». Pesetas 1.150.
MAURO. «Europa en el siglo XVI» (NUEVA CLIO, núm. 32). Pesetas 240.
GODECHOT. «Europa y América en la época napoleónica» (NUEVA CLIO, núm. 37). Pesetas 240.