

Asturias para después de una crisis (2)



Manolo Corces, impulsor de cooperativas para las Peñamelleras desde San Esteban de Cuñaba.

JESUS FARPON

San Esteban de Cuñaba, el trabajo colectivo de la aldea integral

Sobre la idea de que «no se pierda nada de riqueza» se explotan el turismo, la apicultura y los derivados lácteos en un pueblo hace casi diez años abandonado

San Esteban de Cuñaba
(Peñamellera Baja),
Javier CUERVO

San Esteban de Cuñaba está incrustada en un paisaje hermoso y crudo. Desde lejos, parece detenido, pero al entrar hay un bulir de pasteurización de la leche para el queso de Canal de Ciercos y un martilleo de albañilería que remozca las casas de este pueblo ejemplar de Asturias cuyo más joven vecino es ahijado del príncipe Felipe.

La Canal de Ciercos, entre los montes de Nedrina y Cocón, basa su futuro en ofrecerse intacta a un turista rural que quiere vivir unos días como los abuelos asturianos; aunque con comodidad y haciendo ocio de lo que ellos hicieron mal negocio. En San Esteban de Cuñaba descubrieron que es mejor vivir en un entorno cuidado que entre ortigas y ahora saben que hay tipos que pagan por pasar allí unos días, andando rutas, comiendo queso, viendo los neveros (cuando los hay) y disfrutando del atasco cuando lo produce un rebaño de ovejas que salta de la ladera a la carretera.

Manolo Corces, que fue alcalde del pueblo y es concejal de Peñamellera Baja, tiene mucho que ver con todo esto. Con cuatro vecinos de este pueblo ha organizado la cooperativa de quesos Ca-



Trabajando las colmenas con el Picu Vigueras al fondo.

JESUS FARPON

nal de Ciercos, que elabora 190 piezas diarias con casi seiscientos litros de leche de cabra, vaca y oveja. Sobre esta cooperativa quiere crecer y multiplicar la actividad económica de su pueblo y los próximos, contando con campesinos jóvenes.

«Se trata de que no escape ninguna riqueza de la zona. He contactado con jóvenes de las dos Peñamelleras para aprovechar conjuntamente la gran cantidad de miel que se produce aquí. El problema del campesino siempre ha sido la falta de unidad, que

para explotar una hectárea ha gastado más de ocho millones en tractor, empacadora y cosechadora. Necesitamos más leche de cabras para nuestro queso. Una estabulación de cabras daría para vivir a un matrimonio joven al que daríamos el terreno».

Ocho casas rehabilitadas y un comedor para visitantes

San Esteban de Cuñaba,
J. C.

El queso, la realidad más palpable, vende íntegramente su producción en Asturias, Cantabria, Madrid y Zaragoza, y produce 51.250 pesetas diarias, unos 18 millones de pesetas al año salidos de aquella inversión de 13 realizada en 1989. Entonces calcularon que no cobrarían la leche en un año y ahora están pagándola a 40 pesetas litro y un duro más de prima a los socios: «Hay un tío que embolsa 150.000 pesetas al mes sólo de leche. Pediremos más cuota láctea, porque aunque tenemos "stock", en verano se nos agota».

El pueblo está haciendo muchas mejoras, como el mirador. «Aquí no hay que desperdiciar nada. Los fines de semana viene gente a pedirnos casas para junio, julio y agosto. Hay ocho casas en propiedad para alquilar».

Están rehabilitando. Hace diez años, San Esteban distaba de ser un pueblo ejemplar. La capilla tenía el tejado hundido. La casa del Bijorco, quizá la más bella del pueblo, situada en una bifurcación que le da nombre, estaba en ruinas. De noche, no había más luz que la de los candiles (la electrificación llegó en 1985, cuando las subvenciones para el camino y el agua corriente).

Aún ahora se ve mal el primer canal de televisión, pero ya están pensando en un repetidor. No había accesos: «Se despeñaban las gallinas por los caminos y ahora los chavales andan en triciclo». Están pendientes de la concentración parcelaria.

Felisa, hermana de Manolo, tiene habitaciones y un comedor a disposición de los visitantes: «Los turistas no tienen donde comer. Guisaré lo de casa y se lo daré aquí» dice enseñando lo que antes era una cuadra, ahora un pequeño comedor con techo un tanto bajo y sin ventanas. En lo que era el gallinero ha instalado el servicio.

A la miel también le sacarán partido a base de varias cortes de abejas que trabajen en sus colmenas y de conseguir una buena comercialización, el mayor problema. «Sólo cinco colmenas producen 80 kilos de miel al año. El kilo lo vendemos a mil pesetas». Con tres socios ha hecho una nueva cooperativa que está dispuesta a abrirse a más apicultores. Necesitan diez millones. No acabarán aquí sus sueños de cooperativismo y explotación no destructiva del entorno.