

Cada unidad alcanzó un precio de 200 pesetas

## Blimea, con los pimientos rellenos, vive la cuarta fiesta gastronómica del valle

Blimea, Flor PAVON

Blimea celebró con un resultado positivo el primer día de la fiesta gastronómica de los pimientos rellenos. Esta, al igual que el año pasado, se prolongará durante cuatro días, finalizando el domingo. La fiesta viene a completar el calendario gastronómico del valle del Nalón, que se inició con los callos en Ciaño, continuando después con los nabos de Sotrongio y «des cebolles» de El Entrego. Ahora sólo resta la celebración de la fabada, en La Felguera, que será este fin de semana, y la del cabrito con patatas en el concejo de Laviana, que se lleva a cabo ya en el período primavera.

En Blimea no se establece un menú como en las otras localidades del valle. Se pueden degustar raciones de pimientos en distintos establecimientos hosteleros de la zona, pero sin que exista un menú completo. Algunos, por iniciativa propia, así lo establecen. Por ejemplo, en uno de los mesones de la localidad se puede comer por quinientas pesetas: una ración de pimientos (dos unidades), «quesu» de cabra artesano de la localidad y postre, un «falluelu» asturiano.

Otros establecimientos hosteleros dejan que sea el propio cliente el que decida con qué otros platos acompañar los pimientos rellenos. Lo que si suele estar unificado es el precio de la unidad de pimiento, que gira en torno a las doscientas pesetas.

### Un plato que necesita esmero

Los pimientos que se pueden degustar estos días en Blimea van rellenos de carne o de bonito. Según distintos hosteleros de la localidad, las preferencias de los comensales son equitativas y reciben una demanda parecida en ambos casos.

Ana Nava, cocinera de un centro hostelero de Blimea, es una de las mujeres de la localidad que en estos días prepara multitud de pimientos para servirlos al público. «El año pasado, en nuestro establecimiento vendimos 112 kilos de pimientos. La demanda fue muy elevada. Esperemos que este año se vuelva a repetir», manifestaba.

La receta suele ser muy parecida en todos los sitios. «Yo los relleno de carne. Lo primero que hay que hacer es despepitando los pimientos, conservando el corazón, para después taparlos. Hago un guiso con la carne picada previamente y los relleno con el guiso de carne y huevo cocido. Los coloco en una fuente con un poco de caldo y aceite y los dejo cocer muy lentamente», aseguraba a LA NUEVA ESPAÑA Ana Nava.

El que algunos de los pimientos abran al entrar en cocción es inevitable. «Yo lo que hago es colocarlos relativamente juntos, ya que al empezar a cocer menguan. Si no quedan muy espaciados y es cuando pueden romper. De todas formas, en tantas cantidades como preparamos es inevitable que alguno abra», afirma Ana Nava.

### Un amplio programa de fiestas

La degustación de este plato culinario irá acompañada de un gran ambiente festivo en la localidad. Según los organizadores, la respuesta, mediante aportaciones de los hosteleros, ha sido este año sustancialmente mejor que el año pasado. Recaudaron 350.000 pesetas para organizar estos cuatro días de fiesta. De todas formas, el presupuesto total de las distintas actividades organizadas asciende a 600.000 pesetas. La cantidad restante piensan conseguirla con la recaudación que obtengan de bailes, rifas y similares. Hoy, dentro de las actividades festivas, se celebrará el concurso de pimientos rellenos, que llevaba varios años interrumpido. Podrán participar personas de todo el valle que lo deseen. El jurado, que presidirá José Antonio Fidalgo, establecerá dos categorías bien diferenciadas: aficionados y especialistas hosteleros. Se otorgarán premios al mejor sabor y a la mejor presentación.

Al margen del concurso gastronómico, a las cuatro de la tarde, distintos grupos con música del país recorrerán las calles de la localidad. A las cinco habrá pintura al aire libre, en la que podrán participar todos los jóvenes pintando un gran mural. En el Centro Social de Festejos, a las seis de la tarde, se celebrará una simultánea de ajedrez. A las siete de la tarde actuará el grupo de rock «Fumazu», y por la noche, en la discoteca La Osera, el grupo «Nuberu».

Con la celebración de estas fiestas queda ya sólo la fabada y el cabrito con patatas para cerrar el calendario gastronómico del valle. Sólo dos municipios, Caso y Sobrescobio, quedan sin fiesta gastronómica. Este año, Caso celebró por primera vez un certamen de «quesu» casin en la collada de Arnicio, que de perpetuarse podría convertirse en otra futura fiesta gastronómica a consolidar y potenciar en el valle del Nalón. Sobrescobio es el concejo más pequeño de los que componen la Mancomunidad del Valle del Nalón. No se descarta que también organice sus jornadas.



Los pimientos se rellenan de carne o bonito.

## Nuevas actuaciones teatrales en Langreo

La Felguera, F. P.

El grupo de teatro «Kumen», de Langreo, puso en escena, ayer, la obra «Diario de un loco», de Gogol. La representación, que tuvo lugar en el salón de actos del Colegio de los dominicos Santo Tomás, de La Felguera, contó con multitud de público. Esta obra se enmarca dentro de unas actividades teatrales promovidas desde el Ayuntamiento de Langreo, que comenzaron el pasado día 1 con la puesta en escena de «La posadera», a cargo del grupo «Casona», de Oviedo. Las representaciones tienen lugar todos los jueves, en el salón de actos de los dominicos.

# DOBLE SU AHORRO CON DIESEL FORD

**SENCILLO AL COMPRARLO**

Porque ahora, de entrada, estrenar un Ford Diesel cuesta menos.

**DOBLE AL DISFRUTARLO**

Porque son los de más bajo consumo en el mercado y le permiten ahorrarse en combustible casi la mitad.

**FORD FIESTA**  
100.000 pts.  
*Menos*

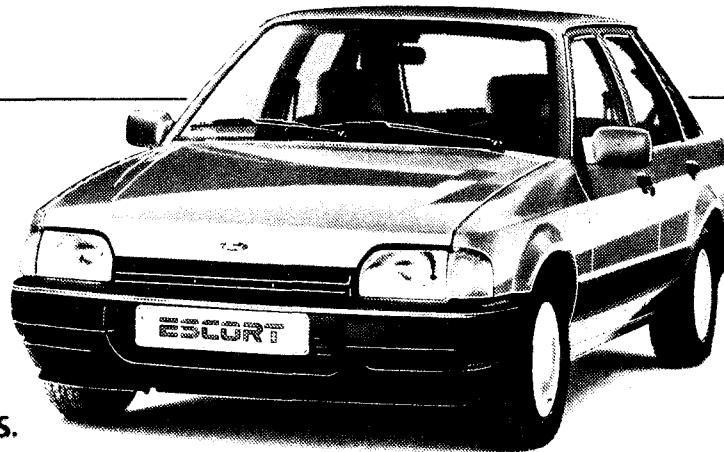
Ahora 1.079.000 Pts.



40%  
en gasto  
de combustible  
*Menos*

**FORD ESCORT**  
100.000 pts.  
*Menos*

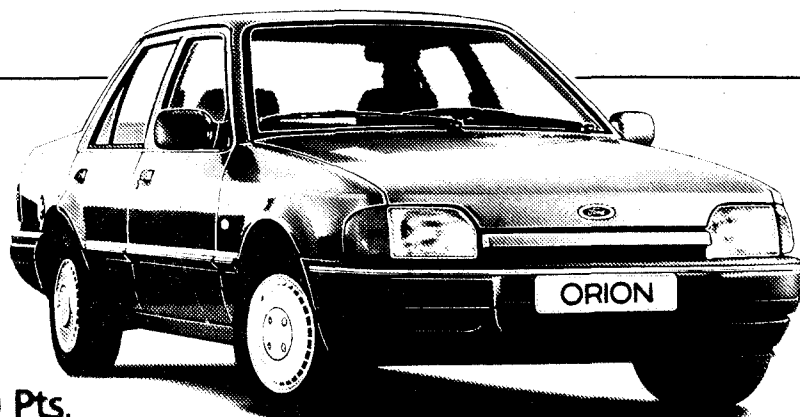
Ahora 1.485.000 Pts.



40%  
en gasto  
de combustible  
*Menos*

**FORD ORION**  
100.000 pts.  
*Menos*

Ahora 1.481.000 Pts.



40%  
en gasto  
de combustible  
*Menos*

Hasta el 31 de Diciembre

**Red de Concesionarios**



César González leerá el domingo, día grande, el pregón

## Mañana comienzan las fiestas de Santa Lucía en Sotrongio

Sotrongio

Mañana, sábado, comienzan en Sotrongio los tradicionales festejos de Santa Lucía, con diversos actos festivos orientados a los niños, con juegos infantiles y actuaciones de grupos folclóricos, y a los mayores, con el partido de fútbol entre casados y solteros de esta localidad de San Martín del Rey Aurelio y el campeonato de tute. A las siete de la tarde se celebrará el festival de la canción asturiana, con las actuaciones de diversos artistas de este género tan popular en la región, y por la noche, la primera gran verbena de estos festejos.

El domingo, día grande de

Santa Lucía, César González Antuña realizará el pregón de las fiestas, a las doce de la mañana, y, a continuación se celebrará la misa a la santa, en la que cantará el coro parroquial de Sotrongio. Entre otros actos diversos, por la tarde actuará el grupo de teatro gijónés «Compañía asturiana de comedias», y el grupo musical «Almas unidas». por la noche, otra verbena pondrá fin al día festivo. Durante ambos días se entregarán el tradicional «bollu» y la botella de vino, en el local de festejos de Santa Lucía. Otros actos con motivo de esta festividad se llevarán a cabo a lo largo del próximo martes, día 13, y del sábado, día 17.