

El II Festival se inicia hoy en 19 establecimientos del municipio que buscan la promoción de la zona

# Soto del Barco, preparado para ofrecer diez mil raciones de exquisita angula

Soto del Barco, F. C.

Las angulas del festival de Soto del Barco han sido envasadas en Aguinaga (San Sebastián), pero pescadas en el Nalón, aseguran los comerciantes que entre hoy y mañana ofrecerán a los asturianos unas 10.000 raciones de este manjar.

El segundo certamen de la angula se inicia después de unas mareas de Oscuro, en las que los pescadores del lugar han sacado muchos kilos y hubo días en los que se superaron los 500. Actualmente el kilo de angula se encuentra a 5.000 pesetas en la rula considerado por los expertos como «lo más barato para estas fechas».

Por otra parte, el contrato que realizó la organización del II Festival gastronómico de Soto del Barco con un intermediario vasco que compra en La Arena, asegura mil kilos de angula que serán autóctonas y en perfecto estado. Los organizadores quieren despejar las dudas sobre la posible procedencia de Marruecos, tipo Dudú, como dicen en Soto del Barco con cierta broma, o bien de Francia. «Son todas de La Arena y no hay más que probarlas», se comenta en los establecimientos.

«Tenemos un contrato ante notario de que se nos garantizan angulas de La Arena», dijo Juan Luis García, Chispi, del bar Deva, quien justificó la traída del producto desde el País Vasco al apuntar que era donde el intermediario tenía los almacenes. No obstante, los comercios de Soto del Barco, La Arena, Ranón ya hace días que están preparando el gran festival.

«Es lo único que tenemos en la zona. Tenemos que potenciar el turismo y el lugar, así como la propia angula», añadió Juan Luis García. Los mil kilos, que se repartirán en 10.000 raciones de cien gramos, tratarán de asegurar el típico pescado de la desembocadura del Nalón para todos los visitantes que acudan a Soto del Barco.

Los días previos a este segun-



Soto del Barco recibirá este fin de semana a miles de personas que degustarán mil kilos de angula

do festival debido a las mareas de oscuro en la rula de La Arena se estuvieron recibiendo unos 350 kilos diarios de angulas, lo que en buena medida asegura más kilos para los restaurantes que han comprado al margen de la organización.

Las diferencias entre los hosteleros fueron limándose hasta el momento en el que se han unido para proteger su producto y potenciar el turismo en la zona. Este año no perderán dinero, «aunque tampoco ganaremos nada con la angula», comentó José Luis García. «No lo hacemos por el posible beneficio de dos días sino por el prestigio de nuestro municipio, para que reciba más visitantes durante todo el año».

Los hosteleros quieren dejar claro que obsequiarán a los 5.000 primeros comensales con tarrinas de barro tipo cenicero, pero sienten no poder extender el regalo a más visitantes. «Si no hay angulas suficientes no es problema nuestro. Debido a las

buenas mareas que tuvimos entró mucha angula y me parece que si hoy se venden 800 kilos, mañana podremos llegar a los 1.500», apuntó García, Chispi.

Además del pescado, la cocina de Soto del Barco ofrecerá especialidades culinarias regionales para todos los gustos: cordero, callos, calderada de marisco y otros muchos pescados. Cada uno de los 19 bares se gastó para este festival 400.000 pesetas para la compra de las angulas.

«Estamos aumentando la capacidad de nuestros establecimientos porque tenemos problemas para atender la avalancha de visitantes que vendrán. Desde el lunes estamos preparando todo», comentó Juan Luis García, «no ganamos nada con la angula pero tampoco perdemos como el pasado año, que se perdieron unas 300 pesetas en cada tarreña».

### Coincidencia

Sobre la coincidencia con el festival de oricio de Bañugues

también aseguran que fue una desgraciada coincidencia. «Fue una cosa rara porque la fecha idónea era el fin de semana de Carnaval, tras varias dudas decidimos pasarlo a éste y después resultó que coincidimos con Bañugues», apuntó García.

Las previsiones sobre el certamen que hoy se inicia indican que habrá una afluencia masiva de visitantes. Todos esperan que no se agoten las angulas a las cuatro de la tarde como ocurrió en el primer festival. Algunos ya piensan en la tercera edición, para que tenga un carácter de certamen interprovincial y el nombre de Soto del Barco, con motivo del certamen de la angula, recorra otros puntos del Estado. Las consecuencias de estas ediciones gastronómicas son una mayor presencia de turistas en las playas de la zona en el verano y los comerciantes están dispuestos a apostar por el turismo. Con este fin preparan para hoy y mañana unas 10.000 raciones de angulas cocidas.

## ¿Dudú? No, gracias

Soto del Barco

Unos ladrones penetraron el pasado miércoles en los viveros «Mari Fe» de Soto del Barco y se llevaron unos 100 kilos, de angula. No violentaron la puerta que disponía de alarma, sino que realizaron un butrón en uno de los muros de las instalaciones. El camino que conduce a este vivero, en El Campo, estaba regado de angulas que cayeron a los cacos durante el transporte de la mercancía robada.

«Ya nos habían robado hace seis años, y fueron los mismos. Sabían que habíamos comprado cien kilos el día anterior y que no los habíamos vendido. Además, conocían perfectamente el vivero, porque no hicieron el agujero en la pared de las balsas, sino donde no hay agua», dijo Mari Fe García Tamargo, titular del citado vivero.

En una de las balsas los ladrones dejaron 250 kilos y sólo llevaron 100, «no les debían caber en los recipientes que traían», añadió Mari Fe. «Esa angula no se sabe a dónde va a parar. En ninguna plaza ni rula se vendió de la zona, probablemente algún particular le habían ofrecido kilos de angula y fueron los robados».

En Soto del Barco hay tres viveros de angula: uno en La Florida y dos en Soto. No contaron para nada en el festival y, al parecer, según uno de los dueños, «no nos pidieron ni precio». Ultimamente, debido a las mareas de oscuro, en las que salé más angula que en las de luna, se estuvieron recogiendo en algunas jornadas más de 500 kilos diarios.

No obstante, las angulas que llegaron anoche envasadas en Aguinaga son de La Arena y no de «Dudú» (Marruecos) ni de Francia.



Tona, símbolo de la buena preparación de las angulas

Recibe una distinción con motivo del II Festival gastronómico que hoy se inicia en Soto del Barco

## Tona: Medio siglo entre angulas sin probarlas

La Arena (Soto del Barco), Fernando CANELLADA

Aurora Rodríguez Muñiz, de 82 años, más conocida como «Tona» diferencia las angulas de La Arena «por el llombu», a simple vista. Después de toda una vida dedicada a preparar este pescado nunca lo ha comido. En el transcurso del II Festival gastronómico de la angula que hoy y mañana se celebra en Soto del Barco será distinguida por la Cofradía de Pescadores y por la organización del certamen.

Habla a raudales. Con gracia y muy asturiano «Tona» no deja de contar su larga e intensa vida. «Cargué camiones, compraba pescados y los vendía, y tenía el bar y 17 pescadores en mi fonda, a los que hacía las camas, limpiaba y daba la comida. Yo trabajé mucho en mi vida», cuenta.

Viuda y sin hijos. Según ella fue «un árbol de lujo». Continúa Tona en su restaurante hasta que se muera preparando angulas y cocinando porque lo lleva en la sangre. «Hasta que me muera no quito el cartel. Este lo puse yo y se va conmigo», dice mientras apunta al viejo rótulo que figura aún en la fachada de su casa. «Casa Tona». Aurora Rodríguez recibió el sobrenombre de su madre y así prefiere que la recuerden.

Hace diez años que se jubiló y actualmente cobra una pensión de 30.000 pesetas de las que diez

mil se van para una joven que le limpia la casa. Vive sola en su antiguo restaurante, con 17 habitaciones vacías la barra del bar y las mesas del comedor. Se lo quisieron alquilar muchas veces, pero ella no está dispuesta a traspasar el local, «para quedar encerrada en el piso de arriba».

«Ahora sí que ganan dinero, no me extraña que todos tengan coches. Recuerdo cuando preparé una boda para 150 personas que comieron a fartase y les cobré 3.000 pesetas», recuerda. «Cuando quebraba la luna y salía mucha angula yo compraba la última y pagaba a 17 pesetas el kilo la viva y a tres la muerta».

Nunca se tiró según «Tona», siempre se vendió guisada con un poco de vino blanco y tomate. «Nunca la probé. No me gusta; será porque mucha masuñé». El secreto de la preparación de las angulas está en el lavado, con esta operación bien hecha no necesita probar el producto para garantizar su buen sabor.

Su trabajo ha sido reconocido por todos sus vecinos. Una de sus convecinas le dijo hace poco: «Compañera, van a ponete una medalla, pero tenían que ponete cuatro». Aurora Rodríguez, «Tona» tiene fuertes dolores en las piernas a causa de la gota. «Comí mariscu por tonelaes y ahora lo estoy pagando. Antes todos los días comían un bocadillo de langosta. Tengo clavada

por todo el cuerpo la langosta que comí».

Llama a todo el mundo cariño y dice que la angula de La Arena es la mejor del mundo. «Conózcola por el llombu na más vela, distínguese bien si ye de Avilés o de La Arena». Tona es trabajadora por naturaleza. Su madre le decía cuando era joven «quiero verte sentada a ver como pareces».

En el arte de preparar la angula se inició en solitario. «Aprendí sola», cuenta, «tenía buena cabeza para la cocina y gustame mucho. El secreto es que hay que lavarlas mucho. Un cuarto de hora en el agua del tabaco y después al agua corriente, hasta que quede blanca». Otra de las claves del preparado de las angulas es la cazuela. Pieza ésta que Tona rompe en cuanto cogen sabor y perjudican al pescado.

Además continúa preparando sus platos sobre la cocina de carbón «bien encarnada». La esencia de «Casa Tona» continúa viva en la persona de Aurora Rodríguez en San Juan de La Arena. Su establecimiento sin vida diaria conserva el aire de un auténtico museo, todo parece como que el tiempo se ha detenido en casa de Tona, cuando era uno de los restaurantes más prestigiosos de la región. «Mira, cariño, todos los días me vienen a pedir el traspaso, pero yo no me quiero encerrar en el piso de arriba».

Organiza:  
Ayuntamiento de Soto del Barco  
Sociedad Arenasca de Festejos e Iniciativas  
Asociación Empresarial de Hostelería de Asturias  
Asociación Local de Hostelería

# II FESTIVAL GASTRONOMICO DE LA ANGULA

Precio ración: 850 ptas. 5 millones de angulas blancas del Nalón en degustación

Concejo de Soto del Barco Sábado 7 y Domingo 8 de Marzo