

## Pravia

## La entrada en la CEE abre perspectivas para la horticultura asturiana, según González Zapico

Pravia,  
Francisco L. JIMENEZ

Un ciclo de conferencias sobre diversos temas relacionados con la agricultura y horticultura está sirviendo de preámbulo para el Festival de la Huerta de Pravia.

Las conferencias comenzaron el lunes, con la intervención en el salón de sesiones del Ayuntamiento de Pravia, de Francisco García Gantero, especialista en sitopatología. También el diputado por Asturias y portavoz de la Comisión de Agricultura, Francisco González Zapico, estuvo ayer en Pravia para dar una conferencia sobre «La horticultura asturiana en la Europa Comunitaria». En su charla Francisco G. Zapico destacó que el sector horticultor de Asturias es muy pequeño. También aludió a la falta de profesionales en el ramo. «Con la entrada de España en la Comunidad Económica Europea», señaló Zapico, «se abrirán nuevas perspectivas de desarrollo al haber nuevos mercados con un gran poder para absorber productos hortícolas».

Este ciclo de conferencias se prolongará durante todo el Festival, pasando más de ocho conferenciantes por las dependencias del Ayuntamiento praviense para hablar de la huerta y los temas apícolas.

## Acto de hermanamiento entre los ríos Sella y Scorf

Cangas de Onís,  
J. M. CARBAJAL

Pasadas las siete y media de la tarde, ayer tuvo lugar en el incomparable marco del puente romano de Cangas de Onís, concretamente en el jardín de los reyes caudillos, el hermanamiento de los ríos Scorf (Bretaña, Francia) y Sella. El acto contó con la presencia de cientos de personas y notable asistencia de autoridades entre los que destacaban el director general de la agencia del medio ambiente, Antonio Suárez; el alcalde de Cangas de Onís, Juan Antonio Vega Díaz; representaciones de otros ayuntamientos cuyos concejos bañan el Sella, Parres, Amieva y Ribadesella. El presidente de la Asociación Asturiana de Pesca, Carlos Tartiere, y miembros de las organizaciones de la Asociación Asturiana de Pesca y de la Asociación de EAUSX y Rivieres de Bretange (APPSE).

Abrió el acto con unas palabras el presidente de la Asociación Asturiana de Pesca, el cangués Juan Álvarez Riera, mientras ondeaban las enseñas nacional autonómica y Bretona allí expuestas. En su discurso denunció dos temas que pueden incluirse negativamente en los ríos asturianos como son las construcciones de presas en el río Sella y la variante que se va a llevar a efecto en el puente de Cornellana-Cangas del Narcea sobre el conocido frezadero de salmones de Las Mestas en el río Narcea.

## Pedro de Silva se reincorporó a su despacho

Oviedo

El presidente del Principado, Pedro de Silva, se reincorporó ayer a su despacho oficial tras poner fin a sus vacaciones, que dividió en dos periodos, el primero en Túnez y el segundo en Galicia. Durante las vacaciones de Pedro de Silva ocupó la presidencia en funciones el consejero de Economía y Hacienda, Eduardo Arrojo.



La recogida de la escanda es la faena más dura de todo el proceso

Luisa, una de las escasas personas que se dedica a la realización de pan de escanda en Vigaña, destaca como mejores condiciones de este producto su valor nutritivo y su larga duración

Tres familias de este pueblo de Grado siguen manteniendo una tradición que se extingue por la costosa elaboración

# Vigaña: El secreto del pan de escanda

Vigaña (Grado), Rosa FUENTES

Faustino Villaverde, más conocido como «Tino el moreno», y Luisa Flórez son un matrimonio de Vigaña, en el concejo de Grado, que durante estos días recogen la escanda, un cereal que tras haber formado parte de las tierras asturianas a lo largo de la historia, ahora está condenado a desaparecer «porque aunque el pan sepa muy rico, da mucho trabajo».

La escanda se siembra en el mes de noviembre y se recoge ahora, en agosto, siempre bajo la condición de que el día esté seco y soleado, «porque si está mojada no se puede quitar, ya que al guardarla húmeda echa brotos y se estropea». Y es el recogerla, precisamente, lo que más trabajo requiere. La espiga se puede arrancar de dos maneras: «amesoriando», que consiste en quitarlas con la «mesoria» —dos palos de madera unidos por la parte más ancha y que hacen la función de pinzas— o «apelucando», que consiste en «coger espiga con espiga y a mano».

Las espigas se van echando en un «paxu» o «goxa» y una vez

que se han recogido todas se llevan al «pisón», que es la máquina donde se separa la espiga del grano, si bien antes hay que quemar la cresta de la espiga. De aquí se lleva al molino, «un molin que aunque es igual que los demás sólo se puede usar para la escanda, porque otro tipo de grano puede luego estropearla si quedan restos» y a continuación se «piñera» —se tamiza— para sacarle el «salvao», quedando ya dispuesta para guardar en la masera en forma de harina.

Una vez que la espiga ya ha sido transformada en harina, Luisa explica el procedimiento para preparar la masa del pan:

«Se echa por cada copín un puñado de sal —el copín es una medida recogida en un cajón de madera que equivale a siete kilogramos— y se le echa «formiento» —agua con harina de maíz—. Se templan dos litros de agua por cada copín y se va amasando hasta que quede convertida en una masa fina que se deja reposar hasta que cría ampollas y ya está preparada para meter al horno».

### Secreto de cocina

Pese a que todos los panes de escanda parecen iguales, Luisa confiesa que ella tiene un secreto para darle al de su casa un sabor especial. «Yo lo que hago es echarle un poco de leche cuajada en la masa y amasarla siempre en la misma dirección porque así le salen frebas —hebras— que le dan un sabor mucho más rico».

Para crecer grande, la escanda necesita un terreno húmedo y lo que se siembra recibe el nombre de «erga» que es la parte exterior de la espiga. «Lo que

es el grano de la escanda en sí no se puede sembrar porque se seca y no sale».

Cuando comienza la época de la recogida, una de las ilusiones de quien lo hace es encontrar «la forcada», una espiga doble. Este año la encontró Aurora, la hija de Tino y Luisa, que se siente orgullosa por ello «porque antiguamente se decía que la forcada sólo la encontraba el mejor recogedor o la mejor recogedora y es un mito que trae la suerte como la puede traer el encontrar un trébol de cuatro hojas».

Esta familia es una de las tres de Vigaña, y de las ya escasas de la comarca de Grado, que aún continúa sembrando la escanda en sus tierras pese a que esta zona fue hace años la más rica en producción de dicho cereal.

### Sólo consumidores

Pero aunque son productores y la cantidad recogida alcanza para hacer pan durante todo el

invierno, la escanda no sale de Vigaña más que en ocasiones especiales pues, aunque la demanda resulte más o menos apetitosa, el trabajo duro que requiere no permite más que consumirla en las propias casas sin posibilidad de venta al menos por el momento.

Luisa considera que el pan de escanda tiene grandes ventajas en comparación con el de trigo y señala características como la conservación y el alimento. «Se conserva muy tierno durante días y, por otra parte, alimenta más porque al no quitarle todo el salvao que tiene es más bueno».

Durante el invierno, el pan de escanda puede resistir en perfectas condiciones hasta quince días, «siempre que esté bien envuelto entre una sábana y una manta, por lo que antes se decía que había que hacerle la cama al pan» y durante el verano dura algo menos, unos diez días aproximadamente, porque con el calor «se maurienta».

## Vuelve la fiesta

### vaqueira en la Venta de la Corredoria

Belmonte de Miranda

El próximo domingo, día 1 de septiembre, se celebra en la venta de la Corredoria, en la sierra de Cueiro en el concejo de Belmonte de Miranda, una fiesta de carácter vaqueiro, organizada por la asociación cultural «San Julián» y el Ayuntamiento de Belmonte, y que no se celebraba desde hace treinta años.

Aunque antiguamente también había feria, este año será un acontecimiento eminentemente folklórico en el que actuarán el grupo de baile «San Miguel de Lacia», «Chumerinos» de Cangas del Narcea, «Encontra'l Regañu», de Avilés y el grupo de baile «Asociación C. San Julián», de Belmonte.

A las doce de la mañana dará comienzo la procesión desde Dolia hasta La Corredoria, portando la imagen de Santa Ana en cuyo honor se celebrará una misa a las doce y media. A la una y media de la tarde habrá una demostración de bailes vaqueiros y, a las cinco, una carrera de caballos en la que se premiará con trofeos a los tres primeros.

## COLUNGA

### Carrandi, al borde de la incomunicación por carretera

Colunga, José A. FIDALGO

El pueblo de Carrandi, situado en la misma falda del Sueve, a unos 4 kilómetros de la villa de Colunga, está experimentando a lo largo de estos últimos años un sensible incremento en cuanto a edificaciones se refiere.

Son muchos los nuevos chalets construidos destinados a veraneo, dado que el pueblo ofrece unas características de paisaje de montaña, con perspectivas de mar. difícilmente igualadas en otros lugares de Asturias.

El acceso más directo a Carrandi se consigue tomando la carretera del Fitu y, después, a la salida de Coaña, continuar por el «ramal» que va al pueblo y seguir, a lo largo de la ladera del Sueve, hasta Libardón.

Pues bien, el tramo Libardón-Carrandi, hasta no hace mucho en estado deplorable, acaba de ser reparado (aunque aún le falta la capa de riego); pero el trozo que va desde el «cruce» de Coaña hasta el mismo centro del pueblo está literalmente intransitable. A este estado de deterioro contribuyen, asimismo, los camiones de gran tonelaje que bajan madera del monte para

luego ser depositada en la carretera del Fitu. El hecho es que la acción del tiempo, la de los camiones y el cierto abandono de la Administración han conseguido reducir esta carretera a una mala «caleya»; a una «vía de aventura», donde puede suceder lo más insospechado tanto a personas como a vehículos.

Una comisión de vecinos visitó al alcalde de Colunga para encontrar medios urgentes de solución al problema. Hasta ahora se ha conseguido un rebacheo —que suponemos totalmente provisional— de los grandes baches existentes; reparación transitoria, pues las piedras y material depositados serán arrastrados con las primeras lluvias que caigan.

Por otra parte, han desaparecido las señales de limitación de tonelaje que existían en esa vía.

¿Quién las quitó? ¿Por qué? ¿Quién se responsabiliza de ello?

Esas son varias de las preguntas que se hacen los vecinos, dispuestos a tomar todas las decisiones precisas para presionar a los organismos competentes con el fin de conseguir una reparación eficaz de la carretera.

El sindicato agrario asturiano considera incorrecto que no exista un trato especial para las zonas de vocación láctea

## UCA pide una compensación para Asturias por el perjuicio en el reparto de la cuota lechera

Oviedo

«Defenderemos una compensación en el reparto de la cuota lechera, en favor de la explotación familiar de la cornisa cantábrica», aseguraron ayer a este periódico medios del sindicato campesino asturiano UCA en relación a las declaraciones realizadas por el ministro de Agricultura y Pesca a LA NUEVA ESPAÑA el pasado jueves, día 22, en las que Carlos Romero negaba la posibilidad de que la Administración favoreciera en el futuro dicha compensación para la ganadería asturiana.

El secretariado de UCA manifestó su oposición a la tesis del reparto de la cuota lechera defendida días atrás por el Ministro: «Nuestra postura como sindicato campesino asturiano es la de mantenernos en contra de la cuota de producción lechera en la ganadería familiar, que es algo que siempre hemos mantenido y por lo que seguiremos luchando. El enfrentamiento contra el Ministerio seguirá y que el ministro Carlos Romero se arregle como pueda porque en este punto no habrá concesiones por parte de nuestro sindicato». El desacuerdo de UCA con el Ministro radica en que «nos pare-

ce incorrecto que no haya un trato especial para las zonas de vocación lechera». En cuanto al reciente viaje de Romero a Asturias, UCA considera que en su transcurso «el Ministro adoptó una postura cómoda ante el problema planteado al sector lácteo asturiano con la entrada de España en la CEE. Dio la sensación», añadió, «de que pasa de afrontar seriamente este tema».

Por su parte, Manolo Pérez miembro del sindicato campesino y diputado regional socialista añadió que «si Asturias es la más perjudicada por la entrada de España en la CEE, la Administración central sería la responsable de amortiguar las consecuencias desfavorables creadas para la explotación familiar asturiana».

Respondiendo a las declaraciones de Carlos Romero sobre los quesos artesanales, Manolo Pérez declaró que no sólo éste son importantes actualmente para la economía de algunas zonas de la región, sino que su producción es de gran futuro y el sindicato UCA exige que se tome medidas para favorecer su expansión, y así hacer frente a la competencia con los quesos provenientes del Mercado Común.