

Éxito del festival celebrado el pasado domingo, que hoy tendrá su continuación con una de las ferias ganaderas más importantes de la comarca

## Proaza quiere promocionar su queso junto a los de Morcín, Riosa y Quirós

Proaza, Juan M. RIONDA

El trabajo enorme que supuso la preparación y organización del segundo festival del queso de fuente y nabos y casadielles y del pan de escanda en Proaza se vio coronado por el éxito, con un domingo esplendoroso e invitador al esparcimiento festero, lo que conllevó gran afluencia de visitantes a la localidad proacense.

A mediodía, Proaza se llenó de personas llegadas de todos los rincones asturianos y las casi quinientas cazuelillas de barro con queso de fuente se agotaron al precio de ciento cincuenta pesetas unidad.

Del mismo modo, el pan de escanda, en piezas de a kilo y kilo trescientos gramos desapareció en un santiamén al precio de mil y mil trescientas pesetas respectivamente.

El segundo festival ha tenido buen desarrollo, según manifestó Sabino Sánchez, uno de los integrantes de la sociedad cultural Peñas Juntas, promotora de los actos. «Por una parte, al desdoblar la fiesta a sábado y domingo, se ha conseguido mejorar al cien por cien la calidad en el servicio y oferta gastronómica, descongestionando la afluencia de visitantes a ambos días. De ello se congratulan hoy hasta los mismos hosteleros que se han esmerado en la elaboración de menús y aten-



Una de las elaboradoras de queso de fuente, durante el festival del domingo

ción a los clientes. Por otra parte, los actos culturales tuvieron una programación más diversificada e intensa, quedando los del sábado fundamentalmente para los vecinos y familiares de Proaza y los del domingo, más populares y folclóricos, para todo el mundo».

La lógica euforia del desarrollo de este festival ha motivado a los organizadores para lograr metas más altas y promover, una vez estudiado el tema en profundidad, para el próximo año el primer festival de quesos del Aramo, englobando en él a los quesos afuega'l pitu de

Morcín y Riosa, el de bota de Bermiego en Quirós, y el de fuente, en Proaza.

### Ferias de San Blas en Proaza

Hoy martes se celebra en Proaza la feria de San Blas, una de las primeras del año en la región asturiana. No hace aún muchos años que su trascendencia era tal, que los precios marcados en ella señalaban el índice para el resto de ferias y mercados provinciales. Aún hoy en día, las transacciones de ganado vacuno, caballar y lanar es importante y por ello Proaza se verá hoy invadida de ganaderos y tratantes. Proaza vive así unos días ininterrumpidos de pasadas grandezas y ancestrales costumbres, que con fiero ahínco, pretende ahora no sólo recuperar sino relanzar, la sociedad cultural Peñas Juntas.

### Gastronomía

Una muestra más de la buena acogida que encontró el segundo festival entre los visitantes, fueron los cerca de mil doscientos menús que sirvieron los siete restaurantes de la localidad. Por supuesto, todos ellos con queso de fuente de aperitivo, nabos y casadielles.

El precio del menú osciló entre las seiscientas y novecientas pesetas.

El tradicional postre volverá a venderse y consumirse, como era costumbre antaño, por San Blas

## Riberas de Pravia dedica el día de mañana a «La Bollina»

Riberas, Francisco L. JIMENEZ

Mañana, miércoles, se celebra en Riberas, el II Festival de la Bollina, una de las nuevas aportaciones al calendario gastronómico de nuestra región. La elaboración y venta de las bollinas comenzará a partir de las ocho de la mañana y se encargará de ello la comisión de festejos de este pueblo. Las bollinas (casadiellas) se venderán al precio unitario de 50 pesetas.

Este festival tiene como objetivo recaudar fondos para en agosto celebrar lo más grandiosamente posible las fiestas patronales de Nuestra Señora y a la vez procurar que no se pierda en el olvido la costumbre ancestral de cocinar bollinas en el día de San Blas, que precisamente es mañana. «Antes», recuerdan los miembros de la organización, «había gran costumbre de preparar bollinas en el día de San Blas y ofrecérselas a los visitantes que se acercaban desde los pueblos vecinos como Ranón o La Arena». Este año tendrán oportunidad de ofrecérselas no sólo a los vecinos, sino a gente que vive más lejos, pues a tenor de los resultados del año pasado el festival tiene gran éxito por la zona de Pravia y Avilés.

Las bollinas serán elaboradas siguiendo el método tradicional por amas de casa de Riberas en el local de las escuelas. Para su elaboración usarán pasta de hojaldre, azúcar, anís y nuez, siendo fritas posteriormente en aceite muy caliente. Aparte de

las bollinas que preparará la organización todos los establecimientos público de Riberas tendrán preparadas sus propias bollinas, por lo que la variedad está asegurada.

Como colofón al festival de la bollina a partir de las siete y media de la tarde, dará comienzo una verbena en los mismos locales de las escuelas, amenizada por las orquestas «Blanco y Negro» y «Calvo y los gemelos».

**Caso: 12.000 pesetas de premio por jugar toda una noche al tute**

Govezanes (Caso), Marta ZAPICO

Avelino Alonso y Florentino Cueria resultaron campeones del torneo de tute por parejas celebrado en la noche del sábado al domingo, en Govezanes, en el concejo de Caso, después de más de 10 horas de competición. El premio fue de 12.000 pesetas y trofeo. El campeonato, que estaba organizado por la Sociedad de Festejos de Arnicio, dio comienzo a las 9 de la noche y finalizó al filo de las 7,30 de la mañana.

En él participaron 46 parejas. Mediante el sistema de sorteo previo las parejas se iban eliminando entre sí a tres partidas.

Todas las parejas, excepto una, estaban formadas por hombres.

**EL MES BLANCO a menor precio tiene más color.**

**DESCAMPS**

DESCAMPS incorpora a partir de AHORA una selecta gama con todo tipo de tejidos para DECORACION.

**DESCAMPS**  
style primrose bordier

Ventura Rodríguez, 6  
OVIEDO  
Tel. (985) 23 57 22

