

Los hosteleros no saben calcular el número de tapas que han podido servir desde el pasado viernes

Cientos de asturianos participaron en la fiesta de los callos de Noreña

Noreña, Inigo ALVAREZ

Dicen los entendidos que «los callos más ricos son los de Noreña». De esta le viene al galgo y a estas potas que llevan toda una vida preparándolos. Noreña finaliza hoy la fiesta de los callos que desde el viernes rinde «una especial atención a este plato. Pero aquí, en Noreña, no se consumen solamente estos días. Desde finales de septiembre y hasta marzo, cuando llega el calor, vienen muchísimas personas a comerlos desde todos los sitios de Asturias».

Nadie puede decir a ciencia cierta cuántas tapas de callos se han servido hasta hoy. «Cientos, pero un número exacto sería imposible decirlo». El lunes pasado, las perolas de Noreña comenzaron a trabajar con los callos. «un plato que da mucho trabajo y con el que hay que tener mucho cuidado». Sabina Alvarez, del restaurante Alfredo, lleva 32 años preparando callos, algo que aprendió de su madre, que a la vez los cocinó durante 50. Para esta fiesta de los callos Sabina Alvarez cocinó ciento noventa kilos, lo que vienen a suponer unas mil tapas. El secreto de unos buenos callos es «lavarlos bien y tenerlos un día entero a remojo con limón para quitarles el olor».

Tras la operación de lavado tienen que cortarse los callos y volver a lavarlos, «porque todas las veces que se laven son pocas». Cocerlos lleva un día entero y durante esta operación se debe cambiar el agua de dos a tres veces, según la cantidad de callos que se estén preparando». Sabina Alvarez llega a utilizar potas de cuarenta kilos, «porque cuando se preparan es más rentable hacer cantidad por el trabajo que dan. Además, es igual preparar muchos o pocos, si se tiene cuidado es lo mismo cocinar muchos kilos a la vez».

Mientras los callos se están preparando por una parte, por otra se cocinan la pata y la uña, «que es lo que les da el gusto. El agua con que se preparan no sirve para caldo. La salsa es la que se desprende de la pata y la uña». También los callos llevan un sofrito de tomate que rehogado con la uña y la pata se añade al cocido para componer el plato definitivo».

Tradicionalmente, los callos se comen solos, pero hay personas que los prefieren con arroz o patatas fritas, «según los gustos. Lo mismo que hay personas que comen los callos como plato único y hay otros que prefieren retacar con una chuleta de adobo. El postre que generalmente se toma es el arroz con leche, pero

también es frecuente el queso de Cabrales».

El viernes y ayer sábado fueron muchas las personas que se acercaron a Noreña a disfrutar de los callos. Los hosteleros que ofrecen este plato en sus establecimientos se sienten satisfechos de la respuesta del cliente que abarrota los locales. Enemérita Cuevas, cocinera del restaurante El Gocheru, comentó que «no podemos reservar mesas estos días porque luego existen problemas en el comedor. Ya ha venido mucha gente, sobre todo a la hora de cenar. Nosotros hemos preparado para estos días ciento cincuenta kilos, pero como casi todas las semanas, porque a Noreña vienen muchas personas a comer callos».



Sabina Alvarez aprendió hace 32 años a cocinar callos y desde entonces no ha dejado de hacerlo

Estas Navidades, Muzzy: el nuevo método en Video para que los niños aprendan INGLÉS jugando.

EL CURSO COMPLETO DEL PROGRAMA DE TELEVISION



ESTOS SON LOS ELEMENTOS DE MUZZY

- Un videocassette I color
- Un musicassette
- 6 libros de actividades a todo color
- Un libro de trabajo
- Un libro de canciones
- Una guía para padres
- Un póster de los personajes
- Hojas de pegatinas
- Un dado para juegos
- Un estuche de plástico
- Un magnífico maletín

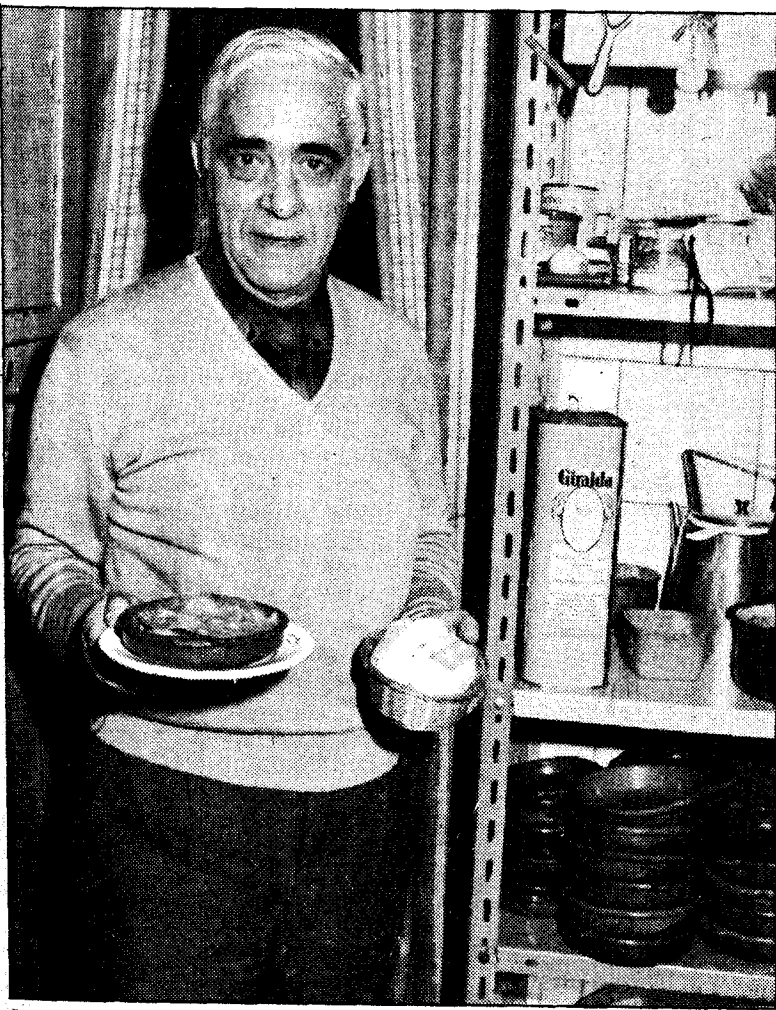
Por Navidad, lleve a su hogar un regalo útil para toda la familia.

Muzzy: el método de enseñanza en Video con dibujos animados para que aprender Inglés sea un placer y no una tortura.

Juegos, pasatiempos y canciones pegadizas con los que ese aprendizaje es siempre un entretenimiento.

Muzzy: el mejor presente para el futuro de sus hijos, EL IDIOMA INGLES.

Creado por



Con el frío llegan a Noreña los callos de toda la vida

Los vigilantes del «Fondón» defienden a un compañero sancionado

Langreo, Rosana GARCIA

El Colectivo de Vigilantes de Minas del pozo «Fondón» ha enviado una nota a LA NUEVA ESPAÑA en la que contesta a la versión, facilitada por Hunosa, sobre la sanción hecha a un vigilante que, según comunicó la empresa, fue encontrado dormido y con la lámpara apagada. Los vigilantes del pozo «Fondón», que se solidarizaron con su compañero en todo momento, señalan que «no se puede considerar culpable a una persona sin haberlo demostrado. Quien ha de decirlo será Magistratura de Trabajo, que en su día, dictaminará la culpabilidad o inocencia de nuestro compañero».

El Colectivo de Vigilantes ha declarado que las relaciones entre el vigilante sancionado y el facultativo que dijo haberlo

encontrado dormido no eran buenas, habiendo habido anteriormente varios enfrentamientos por motivos laborales. Los vigilantes del pozo «Fondón» señalaron también que la personalidad y la despótica forma de ser y de mandar de este facultativo le había llevado a enfrentarse con casi todos los vigilantes del pozo.

Por otra parte, el vigilante sancionado niega la versión dada por el facultativo. Según informaron los vigilantes del «Fondón», este vigilante acababa de haber estado hablando y ayudando a los picadores que tenía a su cargo cuando el facultativo dijo que lo había encontrado dormido. El colectivo de vigilantes cuestiona por qué no se pregunta a estos picadores sobre lo ocurrido.



La Tienda CORTY

LAS TIENDAS DE MODA

