La Nueva España

www.lne.es

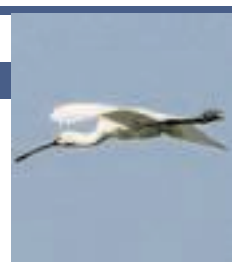
Recíclame

Domicilio: Calvo Sotelo, 7 / 33007 OVIEDO / Apartado de Correos 233 / 33080 OVIEDO
Teléfono 98 527 97 00 / Correo electrónico: lne.redaccion@epi.es / lnepublicidad@epi.es
● GIJÓN: Teléfonos: 98 534 24 73 - 98 535 61 45 / Fax 98 534 52 73 ● AVILÉS: Telf. 98 552 06 88. / Fax 98 552 13 12 ● MIERES: Telfs. 98 546 14 16 - 98 545 24 21 / Fax 98 545 26 09 ● LANGREO: Telfs.98 56736 75 - 98 569 76 57 / Fax 98 569 88 12

Depósito Legal O-2-1958 (Edición General), AS-751-2001 (Edición de Gijón), AS-752-2001 (Edición de Avilés), AS-753-2001 (Edición de las Cuencas), AS-754-2001 (Edición del Occidente), AS-755-2001 (Edición del Oriente), ISSN 1131-8279 (Edición General), 1136-1557 (Edición de Gijón), 1131-8244 (Edición de Avilés), 1136-4955 (Edición de las Cuencas), 1577-4910 (Edición del Oriente), 1577-4902 (Edición del Occidente)

8 435102 100037 51009

Una espátula común en migración. | L. M. ARCE



Octubre

2015 SEMANA 41

VIERNES 9

Faltan 72 días para el invierno.

Santos: Dionisio, Eleuterio y Juan.

Efemérides

Sucedió en Asturias: 1911. Nace en Gijón el pintor Manuel García Meana, que en 1935 hizo una exposición de dibujos en el Ateneo de su ciudad natal. Edita un libro de humor, en 1948, que alcanza gran éxito; después de 1960 cesa en su obra periodística, para dedicarse íntegramente a la pintura. **Y, además... 1957.** El presidente Dwight Eisenhower promulga una nueva ley sobre los derechos civiles de la población negra estadounidense. **1967.** Ernesto Che Guevara muere a manos de militares bolivianos, tras haber sido hecho prisionero el día anterior.

El reloj de la Naturaleza por L. M. Arce

Paso de espátulas

De los Países Bajos a Mauritania y Senegal, pasando por el Cantábrico. Ése es el recorrido que realizan las espátulas comunes cada otoño, cuando más se las ve en los humedales asturianos (sólo unas pocas se quedan a invernar). El paso está ahora en su apogeo.

Asturias está seca de leche de cabra

Las queserías compran parte de la materia prima fuera de la región debido al aumento de ventas y al cierre de ganaderías caprinas

Oviedo, Mónica G. SALAS

La leche de cabra está en crisis. Y no por su bajo precio, como sucede con la de vaca, sino por su limitada producción en Asturias. Las queserías ya compran parte de su materia prima fuera de la región ante el constante descenso de ganaderías caprinas, según aseguran los propios elaboradores. Las que siguen en pie son explotaciones que intentan sacar el mayor rendimiento de su leche, transformándola en queso. De cualquier forma, el número de litros que producen no es suficiente para abastecer a todos los artesanos del Principado. Además, se da la paradoja de que algunos cabreros comercializan su leche en las comunidades vecinas en un momento en el que las ventas de queso no paran de aumentar.

Es el caso de Queso de Varé, en Samartidianes (Siero). Su gerente, Román Carriles, asegura que si tuviesen más leche "venderíamos tres veces más que ahora". Carriles cree que el repunte del negocio se debe principalmente a sus bondades saludables. "Muchos médicos aconsejan su consumo, porque es rico en proteínas y hay pacientes que tienen alergia a la lactosa", explica. Para Alberto Amandi, de Los Caserinos, en Villaviciosa, el queso de cabra vive un boom sin precedentes. "Sin duda, está de moda", opina. Por su parte, María José Gómez, de la quesería El Castañéu de Vega, en Siero, sostiene que hoy en día "si quieres tener un buen queso y diferenciarte del resto tienes que utilizar leche de cabra". Esta reflexión ha llevado a algunos profesionales a dejar la ganadería bovina por la caprina. Los Caserinos, hoy con cien animales en ordeño, vivió esta reconversión en el año 2007, con el objetivo de darle un valor añadido a su producción. Y lo consiguió. Alberto Amandi anima a los ganaderos a seguir sus pasos, ahora que están atados de pies y manos por la crisis láctea.

Pese a ello, los pastores recuerdan que el manejo de las cabras "no tiene nada que ver con el de las vacas". Para empezar, Román Carriles, de Queso de Varé, indica que la cabra es muy selectiva a la hora de comer. "A lo mejor si ese día la alfalfa huele diferente, ya no la quieren", aclara. Gonzalo Agüera, responsable de la Granja Agüera, en Tineo, señala también que la cabra produce mucho menos leche que la vaca y el 70 por ciento de su producción se concentra entre los meses de febrero a julio. Agüera vende su elaboración a una cooperativa de Castilla y León porque, según dice, en el Principado no hay industrias que la comercialicen.

Con respecto al descenso de granjas de cabras en la región, los queseros opinan que se debe a un cúmulo de circunstancias. Una de ellas es que los forrajes han subido en los últimos años y otra, que muchos profesionales se tiraron a la piscina sin flotador. "Hubo un tiempo en el que la ganadería caprina creció por las ayudas que concedió el Principado para impulsar esta línea. Ello llevó a muchos a comprar miles de cabras sin tener asegurada la venta de leche", comenta Manuel Gutiérrez, trabajador de la primera explotación caprina del norte de España: La Chivita, en Peñamellera Baja, originaria de 1982. "Cuando empezamos, la gente pensaba que estaba loco. Aquí siempre hubo una mayor tradición de vaca", sostiene. Pero eso puede cambiar, aprovechando que el sector sufre la mayor caída de precios de los últimos cinco años.

Para lograr que las explotaciones caprinas evolucionen, Manuel Gutiérrez echa en falta un mayor apoyo por parte de la Administración. "Ahora hacen todo lo contrario, cada día ponen más exigencias y hacen más controles. Y eso acaba quemando", expone. El artesano exige al Gobierno ayudas para la Seguridad Social e incentivos fiscales para mantener el apogeo del queso de cabra.

Un hostelero con varios quesos de cabra. | PABLO SOLARES

La leche fermentada es más sana, afirma un estudio

Oviedo, M. G. SALAS

La leche de cabra fermentada es más sana. Así lo demuestra un estudio elaborado por investigadores del departamento de Nutrición y Bromatología de la Universidad de Granada (UGR), quienes aseguran que la cantidad de minerales –calcio, magnesio, cinc y fósforo– que el organismo absorbe es mayor en la leche fermentada y filtrada que en otros derivados lácteos de origen caprino. El equipo ha comprobado, por primera vez, los efectos que tiene la ultrafiltración en la composición proteica de este alimento con el objetivo de mostrar sus beneficios nutricionales e impulsar su consumo. Entre las conclusiones que recogen está que uno de los factores que mejoran la biodisponibilidad mineral de la leche es la ultrafiltración, un proceso tecnológico de reciente aplicación en la industria alimentaria encaminado a concentrar la leche. Este método afecta de forma positiva a determinadas propiedades sensoriales del producto, como la consistencia y la viscosidad. En este sentido, los expertos comprobaron que la mayor concentración de los constituyentes de la leche implica un aumento de la retención del suero.

6 OLLA A PRESIÓN PROGRAMABLE ORBEGOZO
Viernes 9 de Octubre de 2015
La Nueva España

5 BOLSA VINTAGE LA NUEVA ESPAÑA
Viernes 9 de Octubre 2015
La Nueva España

La Nueva España www.lne.es
VIERNES 9/10/15

El trasluz

Ideólogos

Juan José Millás

La filosofía desaparece de la dieta intelectual porque el pensamiento entorpece el avance del liberalismo económico. El pensamiento emite radiaciones que conviene aislar en zonas de exclusión. Se traza un perímetro en torno a él y se prohíbe la entrada para evitar que los jóvenes se contaminen. Se hizo en Chernobil y se hizo en Fukushima, cuando sus respectivos desastres nucleares. La zona de exclusión queda así aureolada de misterio. Permanecen en ella las casas, con sus enseres, pues sus dueños han sido evacuados a toda prisa. La vegetación crece en los jardines. Los animales domésticos, que ignoran la prohibición, regresan con frecuencia a sus antiguos hogares y ocupan, frente al televisor apagado, el lugar en el que se acomodaban sus dueños. Ciertas personas entran de madrugada, clandestinamente, a la zona de exclusión para dar de comer a sus gatos, que se niegan a cambiar de domicilio. Los pájaros cruzan continuamente la frontera en una u otra dirección sin que las autoridades puedan hacer nada por evitarlo.

La Filosofía ha sido decretada zona de exclusión. Apenas se estudiará en el Bachillerato por miedo a sus efectos contaminantes. Platón y Aristóteles permanecerán dentro del perímetro prohibido, como los gatos del párrafo anterior. Quizá sean leídos por gente que se aventure a penetrar en la zona sellada. Tal vez haya jóvenes rebeldes que se acerquen a la biblioteca de sus mayores y cojan un tomo de lógica. Y que después del tomo de lógica se interesen por la historia de los sistemas filosóficos y averigüen por su cuenta, y con gran peligro para la estabilidad política, quiénes fueron Descartes, o Kant o Spinoza. Tal vez se acerquen al existencialismo o al marxismo, quizá averigüen secretamente las diferencias entre la esencia o la existencia. ¡Qué peligro!

Seguro que quienes vienen creando desde hace tiempo zonas de exclusión en torno a las humanidades lo hacen con la mejor de sus voluntades. Es posible que argumenten para sí razones de orden práctico, pero en realidad, lo sepan o no, son ideólogos del tipo de José Ignacio Wert, nuestro anterior ministro de Educación. Y ya sabemos qué pensaba este hombre de los estudios.