

SuperCupones

web



Semad
DENTISTAS

POR SOLO:

24,95€

ANTES:
35€

AHORRA: **-29%**

Policlínica Semad
Teléfono: 985 681 477
C/ Jesús Alonso Braga, 13 bajo
Langreo 33930

Certificado psicotécnico para conductores, armas, animales peligrosos, PER... en Langreo

Visita nuestra web y consigue esta oferta.



Descubre más ofertas en:
supercupones.lne.es
Para publicar tus ofertas:
cuponesdescuento@lne.es
91 635 61 93

ofertas, cupones y descuentos en Asturias

SuperCupones
web

garantía:
La Nueva España

Cosas de Duke

Así de imbéciles

Detectar cuándo una noticia es verdadera o falsa en las redes sociales

Marcelino M. González



Alguien me envía por Whatsapp un texto, presuntamente escrito por un conocido y veterano cómico español, consistente en una carta abierta a un político emergente conocido por todos, pero nada cariñoso, sino todo lo contrario. Después de decirle unas cuantas lindzas, finaliza adjudicándole un parentesco muy cercano a una persona que, según la carta, fue miembro del grupo terrorista FRAP y en 1975 había asesinado a dos miembros de las fuerzas de seguridad del estado y herido gravemente a otro, además de otras acciones violentas. Inmediatamente, por la misma vía, contesto con brevedad al re-

mitente en los siguientes términos: "Cuanto menos dudo de la procedencia de esta carta. Hoy día, en los revueltos tiempos en que vivimos, las cosas están así. Piensa en que si eso fuera cierto ya se habrían ocupado de sacarlo a la luz desde otras instancias. Y si no, lo harán a no tardar. No te fíes de todo lo que te llega y de todo lo que lees". Hasta aquí la anécdota sobre la que reflexionamos.

En los tiempos de la comunicación, cuando todo el mundo (mayores pequeños y medio-pensionistas) dispone de un ordenador, una tablet o un smartphone donde cuelga sus cosas o comparte las de otros, las redes sociales se han convertido en un totum revolutum donde puede verse y leerse de todo. Desde las noticias más frescas de los medios de comunicación acreditados en el mundo entero hasta otras de ignora-

da autoría posteadas por personas o entidades anónimas con la única misión de sembrar el desconcierto, el odio o el miedo para, en muchos casos, injuriar y/o calumniar a entidades o personas y, de esta forma, hacer proselitismo en pro de sus espurios intereses. Algo que, en ocasiones, vemos también en televisión, oímos en radio o leemos en prensa. No es exclusivo de internet. Lo que pasa es que, como somos así de imbéciles, tendemos a hacer caso de todo, no discriminamos las noticias, no las razonamos ni las contrastamos, y quienes publican estas basuras lo saben. Es por eso que cada vez que acudo a consultar noticias en estos diabólicos dispositivos lo hago con temor a encontrarme con sorpresas de esta índole.

De manera que, emulando a Pacitos en "Airbag", lo dejo. Porque es muy estresante.

A contracorriente

Pote asturiano

Un plato de origen sencillo y humilde pero de lo más sabroso

Carlos Cuesta



Sin duda alguna la culinaria regional nos marca, nos deja imprevista y nos hace ser mejores... Esos productos tan nuestros y tan excelentes conforman una despensa amplia y variada que suponen una calidad contrastada a la hora de disfrutarlos en la mesa.

Y el pote asturiano es por su base ancestral y por su historia de siglos nuestra encomienda, nuestro santo y seña, nuestro emblema, nuestro plato por antonomasia y nuestra civilización. Es verdad que la fabada muy posterior en elaboración y presentación popular alcanza cotas de promoción indiscutibles dejando al sencillo y suculento pote en una situación más apartada,

pero esta circunstancia no es óbice para reivindicar de verdad y con ahínco a ese plato rural y categórico como un potaje de altura sometido a las berzas aromáticas y al cerdo sacrificado en amistad y esencia.

Es plato, en su nacencia, de subsistencia; con los años se convirtió en un producto festivo en mesas de alcurnia

El pote asturiano es el pariente próximo de la olla (podrida), los pucheros, las escudillas, las marmitas y los calderos, recipientes adecuados para preparar un solemne cocido en nuestra geografía patria. Es plato, en su nacencia, de subsistencia, de penuria y alimento diario de los hogares más humildes. Con los años se convirtió en un producto festivo de las mesas de alcurnia, siempre sin olvidar su base rural. Los monasterios y conventos regionales contribuyeron a dar el realce adecuado a una propuesta singular y nutritiva donde el cerdo asturiano se lanzaba feliz ante unas berzas o verduras bien tratadas en su cocción idónea. Con el tiempo y una vez aparecieron en nuestros lares las judías, las patatas y los pimientos -base del pimentón- el pote se hizo más contundente y respondió perfectamente a la calidad de sus ingredientes. Un compango selecto con chorizos no negros por la falta del condimento pimentonero sino bien rojos y con los trozos del cochino notablemente apuestos para la conformación culinaria y la fase orga-

noléptica en su lugar. Y en otro tiempo los expertos gastronómicos señalaban que "un pote sin tocino en la olla el diablo se la coma". Lo que viene a decir que ese tocino entreverado era fundamental para redondear un excelso pote junto a sus hermanos de cuerpo porcino los chorizos, las morcillas y el lacón, sin olvidar el chosco occidental, todo un complemento chacinero que daba porte y categoría a una receta inmemorial.

Y hablando de pote estos días en el Valle de Turón se están celebrando unas jornadas de exaltación a ese plato tan otoñal que remueve conciencias y nos transporta a momentos de ensueño y placer sensorial. Un cuarto de siglo ofertando estos ingredientes para satisfacción de los cientos de comensales que buscan ahondar en la historia de una receta antañona y que por estos pagos de la montaña central la elaboran como mandan los cánones del calor de hogar y de esa olla de cocina carbonera y artesana. Y pronto este festival gastronómico del pote minero, un apelativo de marca y señalada, será fiesta de interés turístico regional. Sus promotores y el universo hostelero del entorno merecen esa distinción por su esfuerzo, entusiasmo y dedicación. Y la tarta turonesa de "La Gloria" pone la guinda dulzona a un condumio atractivo, gustoso y cargado de evocaciones... Y es que lo digo con frecuencia. Somos hijos del pote y debemos reivindicarlo con deseo y estilo promocional.

OVIEDO
SESIÓN INFORMATIVA

¿Tiene mi hipoteca CLÁUSULA SUELO?

¿Cómo eliminarla?

AL FINALIZAR LA SESIÓN, se llevará a cabo un asesoramiento individual*, GRATUITO Y SIN COMPROMISO

*Será necesario asistir con la escritura del préstamo y último recibo de la hipoteca

SI UD. ESTÁ INTERESADO Y NO PUEDE ACUDIR, póngase en contacto con nosotros y le informaremos, GRATIS Y SIN COMPROMISO, en asabancnorte@gmail.com o en el teléfono 985 724 093

Martes 1 diciembre, 19:30 h.
Centro Social El Cristo II, C/ Burriana, 11. OVIEDO

Miércoles 2 diciembre, 19:30 h.
Centro Social EL CORTIJO CORREDORIA, 82. OVIEDO

Organiza Asociación Afectados Productos Abusivos Bancarios Colabora Lez Asturias Abogados