

Santa Bárbara inicia la recuperación del "polvorín" del Grupo Espinos, de 1934

El colectivo de arqueología minera limpiará el entorno y recuperará la galería en la que se guardaba la dinamita y los detonadores de las explotaciones

Mieres del Camino,
C. M. BASTEIRO

El grupo de arqueología minera de la asociación Santa Bárbara ha iniciado un nuevo proyecto para avanzar en la recuperación del patrimonio industrial de la comarca. Se trata de las obras de acondicionamiento del "polvorín" del Grupo Espinos, un elemento del año 1934. Es la galería que guardaba la dinamita y los detonadores para todas las explotaciones de este grupo: con minas en nueve niveles de los montes del valle de Turón.

El trabajo comenzó ayer temprano, a pesar de la lluvia y el viento. "Lo primero que vamos a hacer es limpiar todo el entorno", explicó José Luis Soto, miembro del grupo de arqueología minera de la entidad. Así que sierra en mano, empieza a talar por la zona. Otros compañeros se reparten el trabajo de podar con tijeras y recoger los restos de matorral.

La organización es casi perfecta, la experiencia es un grado. Antes de iniciar el acondicionamiento del "polvorín" del Grupo Espinos, el grupo de arqueología minera ha trabajado ya en la recuperación de otros restos patrimoniales. Es el caso del acondicionamiento del cementerio protestante de Mieres, la bocamina de San Víctor y La Rebaldana. "Los trabajos en este nuevo proyecto se alargarán durante las próximas semanas", afirmó Soto.

El proyecto incluye también el acondicionamiento de una parte del interior. El "polvorín" del Grupo Espinos tiene unos catorce metros de galería en línea recta, luego curva a la derecha (en forma de ele) con un desnivel de en-



Miembros de Santa Bárbara, trabajando en el entorno del "polvorín". | J. R. SILVEIRA



Un participante en las labores de limpieza tala matorral en la zona. | J. R. SILVEIRA

tre seis y siete metros. Según Soto, "es un lugar de gran interés por la importancia que tuvo en las explotaciones de la época".

El grupo de arqueología Santa Bárbara no cuenta con ninguna ayuda económica para estos trabajos. Sí reciben aportaciones, como material para acometer los trabajos, del Ayuntamiento de Mieres. Además, la dirección general de Patrimonio ayuda con la señalización de los enclaves restaurados. Recogieron las herramientas ya cerca del mediodía y volverán a trabajar hoy: "Recuperar nuestro pasado es una demanda social que queremos atender".

Mieres informa a las empresas del funcionamiento del programa de garantía juvenil

Mieres del Camino, A. V.
El Ayuntamiento de Mieres, a través de las concejalías de Empleo y Juventud que dirigen Juan Ponte e Itziar Vicente, y el Conseyu de la Moceda d'Asturies están llevando a cabo una campaña informativa entre las empresas para dar a conocer el funcionamiento del programa de garantía juvenil, que tiene como objetivo beneficiar a las personas jóvenes en situación de desempleo y también al empresariado y otras entidades y centros formativos que reciben bonificaciones por su adhesión a este programa.

Los ediles se reunieron con la dirección del Centro de Empresas del Caudal para explicar el programa, aún muy desconocido entre las empresas. La presidenta del Conseyu de la Moceda, Sheyla Suárez indicó que "las ayudas no están bien gestionadas", algo que si sucede en Europa. Ponte, en esa misma línea, se mostró crítico por el desconocimiento existente entre las empresas sobre la garantía juvenil, "a pesar de que muchas de ellas se están beneficiando de su aplicación". En cuanto a la cultura del emprendimiento, destacó el importancia de emprender pero desde la desmitificación de lo que esto supone. "Emprender está bien pero si no hay condiciones para ello, puede llevar a la frustración. Lo importante no es emprender por emprender, sino los contenidos, medios y objetivos del emprendimiento". Por su parte, Itziar Vicente recordó que Asturias es la región con menos jóvenes menores de 30 años y que al mismo tiempo es donde menos ayudas existen para que puedan impulsar proyectos.

A contracorriente

Un pote con sentido turístico

El reconocimiento de interés regional para la cita gastronómica de Turón

Carlos Cuesta



Una buena noticia para el pote de Turón...

La Administración regional dio el visto adecuado para galardonar estas jornadas culinarias de diciembre como fiesta de interés turístico. La insistencia del Ayuntamiento de Mieres y las orientaciones del consorcio de la Montaña Central con la anuencia de la hostelería del Valle dieron sus apetecidos frutos. Una manera estupenda de favorecer, con el marchamo ofi-

cial, un festejo cargado de sensaciones y buen ambiente con el trasfondo culinario de un soberbio pote de berzas, las correspondientes fabes y el fundamental compango de la cosecha chacina local, ese vocablo procedente del latín de "cum panaticum" o de "cum panage", es decir lo que se come con pan o acompañando al pan.

El pote asturiano en versión turonesa es pariente directo de la popular olla medieval, aquella olla podrida (poderida) de historia, contundencia y sabor. Ese potaje surgido en los monasterios hortelanos sujetos a los diezmos y a las primicias que pronto pasó

a manos del pueblo rural y le dio estilo, sapiencia y formas de disfrutarlo, siempre en función de la economía de cada casa.

Hoy el pote vive momentos de esplendor y categoría, un puchero de vetustas raíces que estuvo unos años relegado por la señorial fabada con más apoyo mediático y más abierta a los fogones de los nuevos restaurantes y casas de comidas. En estos momentos este potaje de berzas, fabes, patatas y chacina es la esencia de Asturias, es el plato rural por antonomasia y sin duda alguna el placer culinario en la mesa. Y el pote de Turón ya puede presumir de ser un producto trabaja-



Natalia Menéndez sirve el pote a unos clientes. | FERNANDO GEIJO

do a fondo en esas cocinas de carbón, con la manualidades y técnica de esas esforzadas mujeres que con esfuerzo y pasión, han contribuido a pergeñar una cocina tradicional y cargada de emotividad y buenas sensacio-

nes. Bien por el Pote turonés, un cocido basado en la niebla y humedad del Valle que supone en esos días de otoño e invierno la succulencia personificada. Y siempre con acción y sentido turístico.