

OBITUARIO

Antonio ya descansa en Asiegu

El hostelero Antonio Fernández Bueno, del bar Cabrales de Santullano, en el que se preparaba un fabuloso cordero a la estaca, falleció esta semana

Ana Paz PAREDES

Quiso la casualidad que anduviera por Valdecuna trabajando cuando una vecina se me acercó para preguntarme si yo era quien escribía sobre los bares en LA NUEVA ESPAÑA y decirme lo siguiente: “Ha muerto un paisano muy querido aquí, Antonio el del bar Cabrales, en Santullano, no sé si lo conocía”. La verdad que la noticia me cogió de sopetón. Y el día húmedo y gris, espeso y caluroso, la hizo aún más triste. Porque resulta que sí que conocía a Antonio Fernández Bueno, natural del pueblo de Asiegu, en Cabrales. De hecho, él, Visi y su hija Sara no solo protagonizaron una página de la serie “Un camino entre pucheros” sobre bares de pueblo de buen comer y buen tra-

to por los pueblos de Asturias en este periódico, también formó parte de mi segundo libro, “Asturias, pucheros en el paraíso”, como uno de los lugares recomendados para comer uno de los mejores corderos a la estaca del Principado.

El bar Cabrales, en Santullano, no solo era ese chigre frente a la estación donde iba media Asturias a comer el cordero que con tan buena mano preparaba Antonio, sin olvidar el flan o el arroz con leche que, de postre, elaboraba Visi. El bar Cabrales era un chigre querencioso, pequeñín, sencillo y afayadizu donde sus dueños, sobremanera, lo convertían en un lugar donde siempre había que volver, no solo por la calidad de lo que allí se servía, sino también por la calidad humana



Antonio Fernández Bueno, asando un cordero en el bar Cabrales. | Ana Paz Paredes

de quien lo hacía. Aún recuerdo su despedida a través de las redes sociales cuando, afectado por la enfermedad, anunciaban el cierre de su establecimiento a finales de diciembre de 2019. Desconozco si actualmente alguien sigue al frente del negocio.

Entre las cosas gratificantes de mi oficio es conocer a personas buenas como Antonio. Trabajador incansable, maestro del asado a la

estaca, paisano cercano y entrañable, de fácil sonrisa y generoso en el trato. De esos chigreros de los que van quedando pocos porque la autenticidad y la honradez, no solo tras una barra, sino en el día a día, es algo que no se puede imitar. Por eso me entristeció saber de su fallecimiento. Estoy segura de que mucha gente, no solo ya en el concejo de Mieres, sino en toda Asturias, le va a echar de menos.

Ahora, cuando viaje a Cabrales, y cuando me acerque a Asiegu, sabré que ese hombre que tan bien asaba corderos a la estaca frente a la estación, en Santullano, descansa ya frente al Urriellu, y que su espíritu libre recorre, cada día, la infinidad de los Picos de Europa. Asturias ha perdido un gran paisano, pero el cielo se ha ganado al mejor de los vecinos. Hasta siempre, Antonio.



Guía Hostelera Caudal

El verano en las terrazas de la hostelería es un mejor verano

Este verano tan excepcional y tan atípico, las terrazas hosteleras, mucho más amplias que años anteriores, han cobrado especial protagonismo. Estamos reacios a disfrutar de vacaciones o tiempo libre en otras autonomías. Nos quedamos “en casa”. En el concejo de Mieres contamos con un buen número de terrazas en los más variados locales hosteleros en el área del parque Jovellanos, en varias calles peatonales y en distintas plazas, entre ellas la de San Juan. Este agosto que comienza mañana sábado, si no hay nuevas y más exigentes medidas sanitarias y distanciamiento social, disfrutar de las terrazas es buena opción.



Terraza hostelera en el centro de Mieres.

Temporada de arroces en Casa Migio, en el Alto Urbiés turonés

El valle de Turón, antaño minero, es un área natural privilegiada dentro del Paisaje Protegido de las Cuencas. Son lugares para descubrir y disfrutar. Tiene uno de sus atractivos en la excelencia que podemos encontrar en los distintos establecimientos hosteleros, con propuestas gastronómicas de mucho interés y tradición. En lo alto del valle, en Urbiés, desde hace muchas décadas, Casa Migio es casa de comidas y hotel con muy buena fama y su “pote” lleva la distinción de “oro”. Esta temporada veraniega, la carta del restaurante mantiene sus tradicionales señas de identidad, apostando por la elaboración de arroces con varios ingredientes.



Arroz con bugre.

PANIZALES
LLAGAR - RESTAURANTE
Especialidad en arroces
Espineo 13 • Mieres / T. 985 46 78 15



EL MOLIN DE VALDES
RESTAURANTE ASADOR
AMPLIAS TERRAZAS
EVENTOS FAMILIARES
REUNIONES DE EMPRESA
PARQUE INFANTIL
En el mejor marco, con menús concertados y servicio por excelencia
Valle de Cuna y Cenera
Mieres • 985 42 74 75
www.elmolindevaldes.es

La Casina de mi Güela
COMEDOR PRIVADO
Realizamos EVENTOS para GRUPOS
Teléfono: 652 516 222
C/ La Vega 33 - Bajo • MIERES

Sidrería - Restaurante
Bar Olaya
CETÁREA DE MARISCOS • MANÚ DIARIO
MENÚ FESTIVOS • SIDRA CASTAÑÓN
FUENTE LES XANES, 1 Y 3 B. MIERES • T. 985 46 17 87

La Mesón Restaurante
Panoya
desde 1972
JORNADAS DEL BONITO DEL CANTÁBRICO
CENERA - MIERES
+info www.valledecenera.com
985 42 63 50

Menús Fin de Semana, Especialidades, Jornadas Gastronómicas...

GUÍA HOSTELERA DEL CAUDAL
«la mejor opción publicitaria en hostelería»
985 27 97 40 / 985 67 68 02