



Secundino Rodríguez, junto a varios instrumentos de labranza, en la cochera habilitada como ampliación del museo. | D. M.

Urbiés, un pueblo para exponer

Cundi Rodríguez ha convertido una vieja casa en un museo etnográfico que se nutre de fotos, aperos y útiles mineros donados por los vecinos

Urbiés (Mieres),

David MONTANÉS

—La civilización no avanzó por el valle, llegó por la zona alta, por la montaña.

En Urbiés, los vecinos se enorgullecen de atesorar una parte sustancial del legado cultural de Mieres. Esta localidad, que se asoma como un acogedor balcón al viejo valle industrial de Turón, guarda tesoros a través de los que perdura, por ejemplo, el arraigo a la ganadería tradicional y al primitivo trabajo en las minas. El problema es que los ciclos se consumen confluyendo en el origen. La civilización también parece ahora disiparse antes en las alturas; y es que en los alrededores de la aldea llegaron a vivir hace medio siglo unas cuatro mil personas. Hoy, el recuento apenas llega a los 200 vecinos y, con todo, muchas de las viviendas se han acumulado dando forma a un inesperado museo.

Secundino Rodríguez, “Cundi”, es un minero jubilado. Su inquietud y apego por la historia, unidos al cariño que siente por Urbiés, le empujaron hace unos tres años a recopilar diferentes utensilios, enseres, fotografías e información que tuvieran algún tipo de relación con la parroquia. Tras adquirir una vieja casa y rehabilitarla, hoy el inmueble luce repleto de todo tipo de herramientas, útiles e instrumentos que un día fueron propiedad de vecinos de Urbiés.

En esta insospechada recopilación pueden encontrarse tejas datadas en 1864, centenarios utensilios



Rodríguez enseña la vieja silla del barbero del pueblo a unas vecinas. | D. M.

de labranza e infinidad de aperos que, en muchos casos, requieren de la explicación de Secundino para comprender su pasada función. Pero el museo muestra otros objetos más actuales. De hecho, en una estantería se puede observar la evolución de los teléfonos móviles desde sus primeras versiones hasta las actuales. “La gracia es que todos los objetos fueron de vecinos de la zona que me los han cedido”, subraya el actual propietario.

El cuidado museo al que Cundi ha dado forma en Urbiés puede visitarse, aunque no se anuncia en ningún sitio. “Hay gente que se acerca preguntando y acaban encontrándome”. Este mierense no

se cansa de mostrar la exposición que da fe de la historia de Urbiés y, por tanto, del propio concejo. “Yo nunca pedí nada. Cuando la gente del pueblo se enteró de lo que estaba haciendo, todos quisieron contribuir”. Y así fue tomando forma el museo.

Quien desconozca lo que es una parihuela, un zurrón, la duerna o el moscardu, solo tiene que acercarse a Urbiés y preguntar por Cundi. Este exminero no solo ha recopilado una ingente cantidad de objetos —incluyendo la vieja silla de barbero del pueblo—, sino que ha documentado buena parte del patrimonio etnográfico de la zona alta de Turón. Ha fotografiado cada moli-

no, cada fuente y cada lavadero. “Actualmente aún hay en Urbiés catorce molinos. Algunos son auténticas joyas, pero por lo general están en avanzado estado de ruina”. En cuanto a los hórreos, perviven 66, junto a cinco paneras. “El problema es que todo se abandona. En unos años todo desaparecerá, ya que no se cuida. Por desgracia las administraciones, empezando por el Ayuntamiento, solo se acuerdan de los pueblos para cobrarnos impuestos”.

El museo de Cundi ha crecido tanto que parte del material ha tenido que ser trasladado a una cochera contigua. Los vecinos proponen que las viejas escuelas del pueblo, que Hunosa pretende demoler, puedan albergar un aula de interpretación ligada a la colección: “Si las instalaciones se reforman adecuadamente podrían albergar materiales de tamaño grande, como carros, que por espacio no tienen cabida en el actual museo”, apunta Rodríguez.

Las antiguas escuelas de Urbiés están muy deterioradas. Parte del techo ya ha cedido y, de no abordarse una rehabilitación urgente, la estructura pronto se desplomará. Tras su cierre como centro formativo, este espacio asumió durante un tiempo las funciones de centro social. Los vecinos se han movido para intentar darle al inmueble una segunda vida. De hecho, eso es lo que se persigue en general en Urbiés: salvaguardar el frágil legado en el que pervive la esencia misma de la comunidad.

Pablo Llorente, del IES de Aller, gana el VII Concurso de cocina Xata Roxa

En esta edición del certamen participaron estudiantes de hostelería de toda España

Moreda (Aller),
C. M. BASTEIRO

Pablo García Llorente, alumno de la Escuela de Hostelería del Instituto de Educación Secundaria (IES) Valle de Aller, ha sido el ganador del VII Concurso nacional de cocina con Xata Roxa. En el certamen, participan anualmente escuelas de hostelería de toda España. En esta convocatoria, los participantes llegaron desde Gerona, Zaragoza, Huesca, Valencia y Vitoria.

El Concurso nacional de cocina con Xata Roxa lleva ya siete años organizándose en el IES Valle de Aller. Los participantes envían sus recetas al jurado, que selecciona a los finalistas. La prueba definitiva tiene lugar en la cocina de la escuela de hostelería allerana. Los responsables de la elección señalaron ayer el “alto nivel” de todos los participantes.

Pero tiene que haber un ganador y, en este caso, fue García Llorente. El joven presentó al concurso una receta que suena ya deliciosa: canelón de Xata Roxa, castaña y trufa. El premio para él será de 250 euros. En segundo puesto, Alexia Ventura Ladero, una alumna de la escuela de hostelería del IES Olivar Gran Figueres (Gerona), presentó al jurado un plato de brioche de tomate y guindilla, costilla de Xata Roxa ahumada, encurtidos y mayonesa. Para ella, el premio estará dotado de 150 euros. Y otros cien euros para el tercero: Janire Loynaz Alonso, de la Escuela de Hostelería Gamarra (Vitoria). Presentó al concurso un sándwich de Xata Roxa Thai, con espuma de manzana a la sidra y chip de Gamoneu.

En la organización de este certamen, que encabeza la Escuela de Hostelería del IES Vale de Aller, colaboran la entidad Xata Roxa Aseava, Caja Rural de Asturias y el Ayuntamiento de Mieres. También, la Unión de Comerciantes y Hostelería del Caudal; y, con la donación de lotes gastronómicos, IGP Faba Asturiana Marca de Calidad Verdina de Asturias, Mermeladas Don Ramiro y Cofradía de Amigos de los Nabos de La Foz de Morcín. En el concurso se nombraron otros siete finalistas. El certamen, como todas las iniciativas del IES Valle de Aller, está encaminado a la “puesta en valor de los productos asturianos y del sector de la hostelería”.