

## ■ MARCOS GUTIÉRREZ

Una empresa, una relación sentimental e incluso una amistad que supera el lustro de vida es todo un éxito en los tiempos que corren. Pasar de la década casi puede definirse como una quimera. Los mismísimos Beatles no fueron capaces de soportarse más allá de esa invisible barrera. Casi sin hacer ruido, la Asociación Cultural Para la Defensa de los Valores Humanos 'Yumper' está cerca de cumplir diez años. El 25 de diciembre de 2010, un grupo de amigos se reunieron en La Fresneda para dar forma a una idea que ya maduraban desde hace tiempo. Tomando prestado un verso del poema 'Vientos del pueblo' de Miguel Hernández nacían los premios 'Asturianos de braveza'.

El presidente de la asociación, Víctor Vázquez, explica que el deseo de «aportar algo a la sociedad» es el combustible de Yumper, nombre, por cierto, que homenajea a «una mascota que teníamos los socios fundadores. Un perrín que andaba con todo el mundo». El carácter humilde de los socios se filtra en las palabras de su presidente. «No nos gusta que se resalte la asociación, sino a los premiados», admite, pese a reconocer que están «muy contentos con el reconocimiento de la sociedad y los medios de comunicación» hacia los galardones anuales que entregan en el Centro Cultural de La Fresneda.

Adelanta que el año que viene, décimo aniversario de los premios, le gustaría «juntar a cuantos más premiados mejor, además de alguna otra cosa». Otro de los puntales y socios de referencia de la asociación es Milió'l del Nido. «Yo de alguna manera era copropietario de Yumper, como éramos todos los socios iniciales», apunta recordando a ese «perrucu» que «era amigo de todos».

Además de homenajear al añorado can, la idea fundacional era «poner en valor a la gente que hace un trabajo importante y no figura». No



Víctor Manuel Vázquez, José Antonio Álvarez, Lola Menéndez, Milió'l del Nido, Javier González y Fernando Fueyo. Debajo, Yumper. ■ M. ROJAS

# Una década de braveza

**La asociación Yumper encara su décimo aniversario premiando a los asturianos ejemplares**



cho de que «son premios muy variados».

Lola Menéndez Oliva es una socia más reciente. «Varios de los miembros fundadores son amigos y supe de los premios desde su segunda edición, en 2011. Ya desde entonces me pareció una iniciativa estupenda para reconocer a esas personas o entidades que dedican su tiempo y esfuerzos a hacer un mundo mejor», recuerda. De la asociación valora especialmente que mantenga viva la llama de los galardones desde hace casi una década, «con lo que cuesta hoy en día mantener este tipo de acciones». «Yo, personalmente, conocí gente y asociaciones premiadas de las que nunca había oído hablar y que hacen un trabajo magnífico», resalta.

puede evitar mostrar orgullo al ver cómo unos galardones que «empezaron siendo muy pequeñitos, ahora ya van teniendo una cierta

fuerza». En su opinión, el perfil de premiado es aquel que se entrega «a los demás, gente que lo da todo en labores muy oscuras y sin afán de

medrar». Otra de las razones por las que considera que los premios han crecido tanto en su casi decena de ediciones tiene que ver con el he-

## CHIGREROS Josefina Rodríguez Vázquez Mesón Rías Gallegas

# Los fogones mandan

### ■ MILIO'L DEL NIDO

En el número 1 de la calle Baldomero Fernández, en la parte baja del barrio de El Cristo, en una zona castigada por el abandono de las instalaciones del antiguo hospital, el Mesón Rías Gallegas, regentado por una ovetense, defiende los productos de nuestros primos hermanos. «Me llamo Josefina Rodríguez Vázquez y soy ovetense hija de padres gallegos, ellos abrieron este negocio hace un montón de años. Mi padre, Vicente Rodríguez, ya está jubilado, pero mi madre, Nieves, sigue al frente de la cocina, donde es la reina de los platos típicos gallegos, el pulpo, la oreja, los cachelos... No tienen secretos para ella, es la mejor, aunque no solo hace eso, también le gusta dar toques modernos a sus guisos».

«Aunque digo siempre que soy ovetense, la verdad es que nací en

Berna, la capital de Suiza, donde mis padres estuvieron quince años como emigrantes. Allí trabajaban en la hostelería. Cuando cumplí los cuatro años tenía que empezar el colegio, la educación, y mis padres no querían tener una hija suiza. Mi padre tenía una hermana viviendo en Oviedo y para aquí se vinieron. Me matricularon en el Baudilio Arce y abrieron este local, donde se puede decir que me nacieron los dientes. Acabé estudiando diseño de interiores en la Escuela de Artes y Oficios y a eso me dediqué unos años, hasta que llegó la jubilación de mi padre. Entonces lo dejé y me puse tras la barra del negocio familiar. ¡Y aquí me tienes desde hace seis años!»

«Me tocaron años difíciles, primero con la crisis y luego con el cierre del antiguo hospital, ya ves la cantidad de negocios cerrados que hay en



Nieves Vázquez y Josefina Rodríguez. ■ ALEX PIÑA

el barrio. Nosotros tenemos la suerte de que nuestras especialidades gustan mucho y pudimos mantenernos. Los platos gallegos y los pinchos de tortilla de patata que ponemos por las mañanas con las consumiciones nos hacen tener una clientela fiel, gente del barrio y muchos trabajadores de las consejerías del Calatrava, que se acercan hasta aquí para tomarse el café y el pincho. La verdad

es que no nos podemos quejar», me dice sonriente, con su mirada franca, reflejo de su carácter abierto.

Me llama la atención un cuadro que decora el bar, con una gran colección de billetes de las antiguas pesetas. Cuando le pregunto por él, me dice: «Mira, ahí llega mi padre, que es el coleccionista, que te cuente cómo lo hizo». Vicente es un hombre grande, de buen trato, que me

comenta: «Empecé a juntarlos sin tener idea de lo que iba a hacer con ellos; cuando los retiraron de circulación, al llegar el euro, fue cuando se me ocurrió encuadrarlos y la verdad es que lucen mucho».

Al preguntar a Josefina por sus aficiones, me dice: «Tengo un niño de cinco años, Samuel, así que entre atenderlo a él y al negocio, aficiones, como comprenderás, pocas. Los martes, que cerramos por descanso, me gusta dar una vuelta con los amigos; en las vacaciones, en julio, solemos ir al pueblo de los mayores, Quiroga, en la Ribeira Sacra. Aquella también es una comarca que se está reinventando, allí se producía mucha pizarra, una industria que se fue a pique con la crisis. Ahora se está potenciando como zona turística, con casas rurales, navegaciones por el río Sil, el parapente, el vino de la denominación de origen... Nosotros estamos allí encantados».

Rías Gallegas, donde los fogones mandan.