

50 años aprendiendo a ser mejores

La asociación Montealegre cumple medio siglo promoviendo la formación integral de las niñas a través de actividades de tiempo libre

:: P. ALONSO

Ahora sí, pero hace 50 años no eran algo tan común. Las actividades extraescolares, acciones de voluntariado o los cursos de cocina se desarrollaron en Oviedo al mismo tiempo que lo hacía la asociación Montealegre, un club que ha sido pionero en muchos aspectos y que hoy día mantiene intacto el proyecto educativo con el que nació en 1969: 'La formación integral basada en valores cristianos a través del aprovechamiento del tiempo libre'.

Promovida por los propios padres, la asociación comenzó su andadura en Prado Picón. Por aquel entonces «era algo más pequeño, más familiar», relata quien fue directora de Montealegre desde 1978 y hasta la década de los 90, Loli Rivas, que recuerda a la perfección cuando en 1987 dieron el salto a la actual sede, en la calle Uría. Fue «un momento de expansión, de crecimiento. Eran los años del baby boom y llegamos a tener 200 niñas en el club».

Entonces «llenamos un vacío que había en Oviedo», recuerda. «Las niñas venían aquí y lo pasaban bien, realizaban actividades y



Jóvenes de la asociación durante la década de los años 70.



Un grupo de niñas del club en los años 90.



Loli Rivas y Marga Ortiz sujetan la escultura conmemorativa. :: H. A.

se educaban en valores», relata. Y nada de eso ha cambiado.

Lo que ha ido variando son las actividades, que «se han adaptado a las demandas del momento». Aunque algunas permanecen. Con mucha «menos frecuencia y sin grandes chefs como en los años 90, el club continúa celebrando ciclos de cocina en primavera y Navidad», comenta Loli Rivas. Pero ahora, sin duda, «la actividad estrella es el Camino de Santiago», sostiene la actual directora de Montealegre, Marga Ortiz. «Lo pusimos en marcha en 2016 como plan familiar y cada mes realiza-

mos una etapa», explica mientras desgana una de las últimas iniciativas promovidas por el club. «Un banco de tiempo solidario, a través del cual los voluntarios donarán una hora a la semana», avanza. El voluntariado siempre ha sido señal de identidad en la asociación, «aunque se llame de otro modo», comenta Rivas. Junto a Ortiz recuerdan las funciones que organizaban en el hospital para los niños ingresados o los bancos de juguetes. Pasado y presente de un proyecto a través del que las niñas «se forman, lo pasan bien y aprenden a ser mejores».

CHIGREROS Francisco Modesto Suárez y María de los Ángeles Prieto Casa Álvaro

Tradición de buena cocina

:: MILIO L DEL NIDO

En el número 5 de La Rodada, uno de los barrios de La Manjoya, donde los peregrinos franceses del Camino de Santiago que rendían visita al Salvador, en Oviedo, exclamaban al contemplar la torre catedralicia: «Ma joiés», mi alegría, que en la pronunciación gala suena algo así como maxúa, de donde, dicen los expertos, derivó el Manxoya asturiano y de él, el Manjoya actual, encontramos, desde los años sesenta del pasado siglo, el restaurante Casa Álvaro, que tiene ganada fama de buena cocina tradicional.

Al frente del mismo encontramos a María de los Ángeles Prieto Suárez, acompañada por su marido Francisco Modesto Suárez Criado, 'Pachu', ambos nacidos en la zona y que en una tranquila, aunque lluviosa tarde charlan conmi-

go sobre su negocio.

Me dice María de los Ángeles: «Todo el nombre de la casa viene de mi madre, Blanca Esther, que con mi padre, Álvaro, fueron quienes abrieron el negocio y de ellos viene el nombre y el renombre de buena cocina tradicional; yo crecí pegada a mi madre, en los fogones, de ella aprendí todo lo que sé, tenía buena mano y parece que algo se me pegó. En los primeros años noventa ya quedé al frente de la cocina y parece que a la clientela les siguen gustando nuestros preparados», comenta sonriente.

Le pregunto a 'Pachu' por su implicación: «Yo aquí me limito a ayudar un poco, lo mico siempre fue y es la carne, empecé trabajando en El Cuco, donde estuve unos años y con los que aún tengo muy buena relación, ahora crío las vacas de raza asturiana de los valles



Los responsables de Casa Álvaro, en La Manjoya. :: ALEX PIÑA

que nos dan los xatos de los que obtenemos la carne que servimos a nuestros clientes, las tenemos en nuestros prados por aquí cerca, y en el bar, más que nada, procuro no estorbar».

Al hablar de las especialidades de la casa, destacan que «lo nuestro es lo de toda la vida y con la máxima calidad, la fabada, el pote, los callos, el arroz con leche, gusta mucho como preparamos la caza;

nuestra clientela es muy fiel y el trato con ellos es cercano, casi familiar, muchas veces es tan importante la sobremesa como la misma comida».

«Un detalle de cómo es la cosa la tenemos en la fabada de las fiestas de La Manjoya, fiestas que hace años que no se celebran, pero a la fabada, aunque es un día de entre semana, seguimos teniendo más de cien personas todos los

años, con las reservas hechas de un año para el otro, se llena el local, el comedor y el patio, pero ya ves, se perdieron las fiestas, pero la fabada sigue».

Les pregunto cuántos trabajan en el restaurante: «Somos cuatro personas de plantilla, más el personal de una empresa de limpieza, que se encarga de dejar todo preparado entre los servicios».

Sobre su vida privada, me comenta: «Tenemos un chaval de doce años que está estudiando en el Santo Ángel y lo lleva bien, cerramos los domingos por descanso, si no cae alguna fiesta como el día del padre o algo parecido. Las vacaciones las repartimos entre julio y agosto, con la parada en medio por la fabada de les fiestas». Además, «nos gusta viajar y solemos aprovechar para tomar algo de sol, a mí, me dice 'Pachu', lo que me tiraba era la moto, llegué a competir algo en motocross, pero antes no tenía perres y ahora sobren los años».