

EL FARO

de Carreño y Gozón

www.elfaro.as

Número 58. Marzo 2010
Precio: 1 euro

PERIÓDICO INDEPENDIENTE DE LA COMARCA DEL CABO PEÑAS

28 denunciados por drogas o reyertas en las fiestas de Luanco

El único detenido fue un gozoniego, S. E. H., al que se le intervino 22 papelinas de cocaína que tenía en la funda de las gafas

Página 14

Los promotores admiten al alcalde que no corrigieron el Plan Especial de Perlora

«Uno de los empresarios me comentó que las cosas siguen igual», afirma Riego, que insta al Principado que aclare el asunto

Página 4



«El desmonte empieza en marzo», dicen los operarios

El Ayuntamiento pide a la Autoridad Portuaria conocer sus movimientos futuros en Aboño

Página 2

Gozón mantiene los precios de la vivienda a pesar de la crisis

Página 15



María Area y Mabel Lozano, en el Polideportivo de Candás. (P. F.)

UNA ATLETA DE CINE

La corredora del Ocle, María Area rodó el 4 de marzo la película documental «Las sabias de la tribu», dirigida por Mabel Lozano. La gozoniega afincada en Candás, compartirá el papel de protagonista con otras seis mujeres veteranas conocidas como la ex ministra Carmen Alborch y Mariví Bilbao, popular por su papel en la serie «Aquí no hay quien viva». El estreno se hará a lo grande en Nueva York y Madrid. Después se verá en Televisión Española. **Página 29**

SUMARIO

CARREÑO

Una trabajadora de Alimerka, ingresada en el hospital tras ser atropellada

Página 3

EDIFICIOS INTELIGENTES

El Consistorio pondrá generadores de energía renovable para el Polivalente y el campo de fútbol

Página 6

Roban en un chalé de Candás joyas por valor de 3.000 euros

Página 5

GOZÓN

El Instituto de Luanco estrena un documental de La Paxarada

Página 16

EL DÍA QUE FITO VOLVIÓ A SU 2ª CASA

La gira le llevó a Gijón pero el cantante Fito Cabrales optó por el sábado noche luanquín

El grupo de Gozón Capitán Cavernícola estrena disco inmerso en una completa gira

Página 18

Varadero, en marzo... Jornadas Gastronómicas del arroz



Ven a Candás a degustar el arroz en todas sus variedades con recetas de toda España.

MENÚ POR ENCARGO
Tf. 985 87 25 50

(Mínimo 2 personas)

MARZO
TODO
EL MES
20€
POR PERSONA

Primeros

- Pimientos rellenos de arroz y bacalao.
- Morcilla de arroz.
- Ensalada de berenjenas rellenas de arroz.
- Bocaditos de arroz frito con crema de queso.

Segundos

- Arroz con pixín y gambas.
- Arroz a costra: carne gratinado con huevo.
- Arroz valenciano: Conejo, pollo, verduras y judías.
- Arroz al horno con cocido.
- Arroz con bacalao y coliflor.
- Arroz caldoso con marisco.
- Arroz con centollo.
- Arroz con andaricas.
- Arroz con llampares.
- Arroz con almejas.
- Arroz con berberechos.
- Arroz negreé.
- Arroz con pulpo.
- Arroz con pitu de caleya.

Local climatizado
Comedor a la carta
Varadero
Sidrería / Restaurante
Braulio Busto, 21.
CANDÁS

Postres

- Arroz con leche.
- Flan de arroz y almendras.
- Manzana rellena de arroz con salsa de toffe.
- Crema de arroz con sidra.
- Helado de arroz con leche.
- Tarta de arroz y tocino.
- Frixuelos rellenos de arroz y compota de manzana.

Vino

- Vino blanco de Rueda y Tinto Rioja.
- Café y chupito.