

## Constructores piden edificar pisos sobre el poblado gitano de Luanco

Los empresarios se ofrecen ante el Ayuntamiento a trasladar a los calés desde La Paxarada a otra parcela, denuncia IU-BA

Página 4

### SUMARIO

#### GOZÓN

**Primeras dimisiones por el derribo de La Güellina**

Página 6

**LAS FOTOS DEL 50 CUMPLEAÑOS DEL INSTITUTO**

Página 8

#### CARREÑO

**PEÑES, ESCENARIO DE OSCUROS RITUALES**

Página 13

**El paro roza el 11%, pese a la concentración industrial**

Página 15

#### DEPORTES

**José Luis Quirós: «En el Marino nos dejamos la piel en el campo»**

Página 16

FOTO: N. ÁLVAREZ



### Area: «Mis nietos presumen de abuela campeona»

No le importa reconocer su edad y hasta dice estar deseando cumplir los 60 para cambiar de categoría. A sus 58 años, María Area puede presumir de ser dieciocho veces campeona de España de 100 y 200 Kilómetros, así como de peso. Ha batido nueve récords y ha sido dos veces finalista en los Campeonatos

del Mundo. En estos momentos, se prepara para subir al podio en el Campeonato de Europa, que se celebrará en Polonia en junio. «Mis nietos presumen de abuela campeona», comenta Area en una entrevista con EL FARO. Es un ejemplo de que edad y físico no siempre van a la par.

Página 20

**Los ecologistas denunciarán ante la UE la regasificadora de Aboño**

Alertan del peligro para la población

Carrió se opone a la planta y Xivares expresa su apoyo

Página 10

**EP**  
HOTEL RESTAURANTE EMPRESARIAL PRINCIPADO  
Antiguo Taller Eléctrico ENSIDESA  
Tfno. 985 51 52 98

**TODOS LOS SÁBADOS CENA-BAILE**

**Menú Cena Baile**  
ENTRANTE: Mejillones a la vinagreta  
PRIMER PLATO: Crema de almejas o Consomé  
SEGUNDO PLATO: Ternera Asturiana Guisada con Champiñones o Merluza de la Casa  
Postre, Pan y Vino **20 euros**

**Especialidades de la Casa**  
Chuletón de Buey de Argentina **16 euros**  
Chuletón de Xato de Carreño **12 euros**  
Cabeza de Cordero al Horno

**Menú ESPECIAL SÁBADOS** **9 euros**

**Menú ESPECIAL DOMINGO**  
Ibérico  
Fábeda  
Crema de Nécoras  
Lubina a la Espalda  
Chuletinas de Cordero **25 euros**

**BODAS Y BANQUETES**  
Reservas Tfno.: 985 51 52 98

**MENÚ Fin de Año 2005**  
ENTRANTE: Plato de Marisco  
PRIMER PLATO: Crema de Nécoras o Sopa Castellana  
SEGUNDO PLATO: Pitu Caleyá o Cabrito  
Bacalao a la Vizcaína  
Postres navideños, Cotillón y Cava  
**65 euros** individual  
**120 euros** pareja

• Avda. del Zinc, 10 parcela C4 (Parque Empresarial Principado de Asturias) • www.hotel-empresarial.com • hotelep@yahoo.es