

verAsturies

verasturies.com

VIAXAST

Nº10 · Abril - agostu 2020



Un branu diferente

CABRALES
MARCHA
CICLOTURISTA

GRANDAS DE SALIME
UN CONCEYU NEL CAMÍN
PRIMITIVU A SANTIAGO

NAVA
MUSÉU DE
LA SIDRA

ENTREVISTA
VER ASTURIES CON
SILVIA QUESADA

10 números de Viaxast, na normalidá nueva.

La revista que tienes ente les manes diba tar nos puntos de distribución habituales nel mes de marzu, pero nun pudo ser. Les circunstancies marcaes pol andanciu de coronavirus y el necesariu confinamientu en casa, fixeron imposible salir al alcuentru de los y les llectores de Viaxast como taba previsto.

Arrancáu yá'l branu salimos a la cai con esti número de circunstancies accidentaes, pero que busca, como la sociedá, seguir alantre y dir a la gueta d'una normalidá nueva na que podamos dir recuperando espacios perdíos nesti tiempu.

Nesta dómina nueva aportamos al número 10 de la revista con toles ganances y la ilusión cola qu'entamemos esti camín en 2017. Agradecemos-yos a los patrocinadores y anunciantes el seguir calteniendo'l so sofitu a esti proyectu, que tien como oxetivu principal espardir información turística, cultural y d'ociu sobre Asturies.

Con esti número Viaxast entama una dómina nueva, venceyada a VerAsturies.com, qu'entamó la so andadura nestos meses y que ñaz cola vocación de ser la plataforma más completa d'información turística, cultural, d'ociu y hestoria sobre Asturies.

Nun queremos dexar de tener un momentu pa facer alcordanza de les persones que nestos meses y por mor del andanciu de coronavirus carecieron la enfermedá o perdieron familiares y amigos. Esti número ta dedicáu a ellos y elles.

Inaciu Galán
@inaciugalan

Director de Viaxast, la revista de VerAsturies.com



ÍNDIZ

Navayas Taramundi.....	4
Marcha cicloturista de Cabrales...	6
Llaviana, les delicies de l' Arcadia.	8
Texu de Bermiego.....	10
Sableres fluviales.....	11
Castrillón ye rural.....	12
Les recomendaciones.....	14
Calteniendo vivos los telares.....	17
Camín de Santiago.....	18
Elles, muyeres na lliteratura	21
Nava, un muséu pa bebelu.....	22
Raza asturiana de la montaña....	24
Falamos con Silvia Quesada.....	26
Margarita Salas.....	28
Vocabulariu gastronómicu.....	30
Les escursiones de Vero.....	32
Receta: compota de mazana.....	35
Franquismu y muyeres.....	36
¿Qué sabes de... ?.....	38

¿Ónde puedes Ver Asturias?

Pues atopar la revista n'hoteles,
restaurantes, centros culturales,
oficines de turismu...

EQUIPU

DIRECTOR:
Inaciu Galán

**DIRECTOR DELEGÁU
VER ASTURIES:**
Lluís Fanjul Quelle

XEFE DE REDACCIÓN:
Iván Llera Huerta

REDACCIÓN:
Vero Suari
Carmen Calvo Torel

SEMEYA PORTADA:
verAsturies.com

XESTIÓN EDITORIAL:



DIRECTORA COMERCIAL:
Nuria López García
684 645 846

info@verasturies.com
Teléfonu: 984 086 626

IMPRENTA:
Gráficas Summa

Depósito Llegal: AS 03801-2017
©Cuatro Gotes Producciones SL



GOBIERNU DEL PRINCIPÁU D'ASTURIES

CONSEYERÍA DE CULTURA,
POLÍTICA LINGÜÍSTICA Y TURISMU

VELOCIMENTERIA DE TURISMU

Númeru 10 - Añu IV - Cuarta dómina

As navayas de Taramundi, tesouro artesanal

Neste viaxe queremos que conozáis el arte da cuitelería de Taramundi, sin dúbidas úa das máis famosas do mundo. Taramundi garróu fama internacional grazas á fabricación artesanal de navayas e cuitelos; un oficio que nunca enxamáis chegou a morrer. El orixe d'esta actividá ta condicionao polas propias características xeográficas do territorio, que conta con minas de ferro, auga e bosques.

Esta actividá desarrollóuse a partir dos séculos XVIII e XIX. É a finais do século XIX cando o negocio da cuitelería comenza a ganar fama. Chegando esta actividá hasta os nosos días e convertíndose nun dos referentes turísticos da zona occidental d'Asturias. Anque tuvo a piques de perderse, hoi constitúyese ua llabor

perviva grazas á forza do turismo rural, e consérvase como un dos oficios máis importantes do conceyo.

Con namáis dar un paseo por esta guapa localidá vas quedar clisao vendo todo tipo de navayas e cuitelos artesanos, qu'amáis podás personalizar como tu mesmo queiras e unde tendrás esa primeira experiencia col mundo das artes e os oficios tradicionais, un mundo que Taramundi supo conservar e qu'a pesar da globalización e a perda d'outros oficios, os ferreiros e artesanos nunca deixaron morrer.

As navayas e cuitelos tán formaos por tres partes: a foya, o mango e a argolla. A foya ta fabricada, sobre todo, d'aceiro inoxidable, máis resistente que l'aceiro de carbono utilízao tradicionalmente. O mango, por outro llao, suel ferse con madeira de buxe e uz, e ta adornao



Artesano Pedro Lombardero
Abraído, Taramundi. 985 97 99 10



Artesano M. Lombardía
Os Esquíos, Taramundi. 669 87 68 99

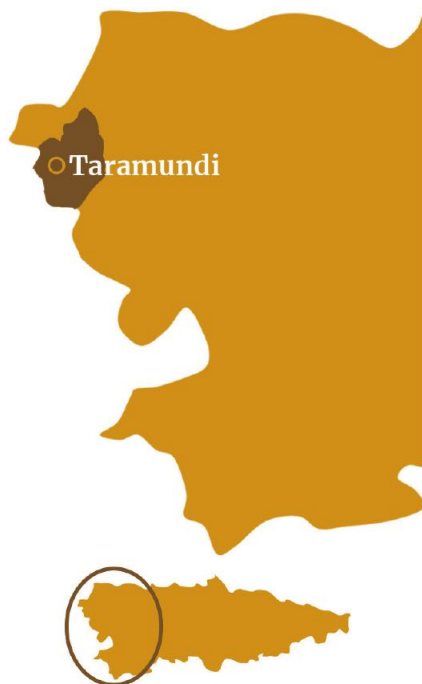


con diseños xeométricos y coloríos. Hoi polo contrario, é usual el uso d'outros materiales pral mango, como madiras de distintos árbores y minerales como a prata. Pra acabar, a argolla no extremo cimeiro del mango pode fabricarse con materiales como l'aceiro ou el llatón.

Igual qu'os componentes pra fer estas pezas, as formas de trabayo tamén sufrieron cambios: agora, os talleres cuntan, amáis, con novas ferramentas y con maquinaria moderna que facilita el trabayo del artesano.

Queremos que viaxéis a Taramundi y vos contanxéis d'este espíritu artesano que se respira nas suas cayes, que faléis cos artesanos y que aprendáis dos máis veyos. Nun deixes pasar el oportunidad pra comprar dalgún recordo, damos fe de qu'este tipo de navayas y cuitelos difícil-

mente podréis atoparlos en nengúa outra parte. ¿A qué tais esperando pra conocer el berzo del turismo rural y dos oficios tradicionales n' Asturias?



Artesano Pedro Conde Bermúdez

A Veiga de Llan, Taramundi 985 64 68 27



Marcha Cicloturista de Cabrales, un viaxe en bicicleta

La marcha tien una dificultá media-alta, y comprende un percorriú de 72 quilómetros que remata na subida a Sotres

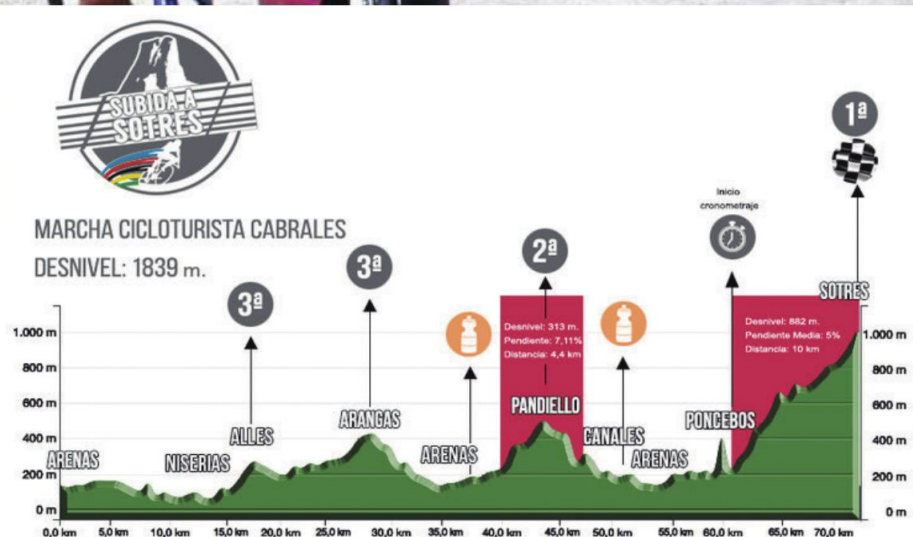
Cabrales celebra'l viniente domingu 27 de setiembre una nueva edición de la so Marcha Cicloturista. Esta marcha, promovida pol Conceyu, ñaz col oxetivu d'afalar el turismu ciclista nel conceyu, embaxo l'asesoramientu, esti añu, del ex ciclista Unai Erentxun y el centru CTYARD. La marcha tien una dificultá media-alta, y comprende un percorriú de 72 quilómetros que remata na subida a Sotres. Esti añu tendrá llugar el domingu 27 setiembre a les nueve la mañana.

Nel primeru de los dos aniellos que percorrerán los participantes adientraránse nel conceyu del Valle Altu de Peñamellera. Dempués virarán en Niserias hacia Alles, seguirán el camín a Ruenes y volverán a Arenas. Col segundu aniellu tendrán qu'afrontar les ramples d'Estazadas, unes ramples de 700 metros con 14% a 25% d'enclín. Cola subida a Sotres rematará esti viaxe, pero nun acabará ehí, yá que dempués la baxada va facese tamién en bicicleta.

Esti añu, amás, la marcha incluyirá una cro-noescalada dende Puertas hasta Pandiellu, cola que los organizadores pretenden aumentar

l'atractivu del eventu. Esta sedrá a les 17:30 del sábadu 26 de setiembre, un día enantes de la marcha, y tendrá una llonxítu de 2 km. El ritmu de la marcha tará marcáu tanto polos organizadores, como pol coche d'apertura y los efectivos de Tráficu. Aquellos que queden fuera del espaciu acotáu, tarán tamién fuera de la marcha y nun tendrán drechu a los servicios del eventu. Asina mesmo, el segundu aniellu tien calter opcional. Si daquién nun lu fai, pue esperar nel avituallamientu y reaxuntase más





tarde pa la subida a Sotres. El grupu de ciclistes namás podrá circular pela carril drecha, yá que nun se frenará la circulación en dambes direcciones de la carretera. Recomiéndase, amás, dir preparáu pa la lluvia y pal fríu, yá qu'en determinaos momentos van superase los 1.000 metros d'altor. Los aparcadros y duchas del eventu van atopase nel Colexu Públicu d'Arenas, a la entrada'l pueblu. Daráse-yos a los participantes un rutómetru y unos tiquets pa la comida na bolera del pueblu. Nel coche escoba, amás, dirá un mecánicu qu'ayudará a los ciclistes en casu de problemas.

La entrega de premios axuntará a les cuatro

categories: club más numerosu, participante más llonxanu, participante más mozu y más veteranu. Si lo que te presta ye'l ciclismu y Asturias, nun puedes perder esta oportunidad.





La receta secreta de les 'Delicies de l'Arcadia'

La galleta, con corazón de carambelu y recubierta de chicolate, convirtiéndose en pocos años en tou un emblema de la gastronomía llavianesa

Ablana, tofe y chicolate. Los ingredientes son cenciellos, pero la receta ye tou un secretu. Guárdenla como oru en pañu les cuatro confiteríes de Llaviana que s'encarguen d'ellaborar una a una dende va cuatro años les Delicies de l'Arcadia. Trátase d'una galleta con corazón de carambelu y recubierta de chicolate, que pue ser con lleche o puru. Cada una d'estes galletes ellabórase artesanalmente. Anque los confiteros son distintos la receta ye la mesma y síguenla pasu ente pasu. La única diferencia que se pue atopar ye na decoración de la cubierta, onde se dibuxa, tamién con chicolate, una especie de flor.

Les Delicies de l'Arcadia son un taragañu bien contundente que se convirtió en pocu tiempu en tou un emblema del conceyu. La idea surdió como inspiración de 'L'aldea perdida', la célebre novela del llavianetu Armando Palacio Valdés. N'ella, l'escritor y críticu lliterariu reflexa les guapures d'Entrialgo, el so pueblu natal. Esta aldeina tien ente les sos principales riqueces a les ablanares. El frutu secu tan propiu de la llocalidá llavianeta ye'l principal ingrediente

de la galleta, que nació nel añu 2013 de la iniciativa del Conceyu de Llaviana col trabayu de cuatro reposteros.



Crear dende cero un nuevu duce que representara a tol conceyu nun foi una xera cenciella. La Conceyalía de Turismu atopó nos confiteros de Llaviana la meyor de les disposiciones. Entamaron a trabayar en comunía col asesoramientu

Una brisa fresca perfumada de trébol
y madre selva corria por el campo.
Unos iban al río, y, con los calzones
remangados, entraban en él,
y pescaban con atarraya o con caña
las sabrosas truchas salmonadas, ...
otros fabricaban madreñas
debajo de un hórreo."



del Gremiu d'Artesanos Confiteros d'Asturies, ente los que s'atopaba otru llavianetu, Ataúlfo Valdés, reposteru dueñu de la prestixosa Confitería Asturias d'Uviéu y autor de les conocíes 'letizies'. Entamaron faciendo amueses. Caún de los confiteros participantes aportó daqué hasta que dieron cola receta final, la qu'anguaño podemos tastiar nos sos establecimientos. Teníen la receta, pero non la marca cola que diben comercializar la nueva galleta. Pa pone-y un nome buscaron la complicitá de los sos vecinos. Concretamente de los más pequeños del llugar. El nome de les Delicies de l'Arcadia surdió d'un concursu ente los escolinos nel que participaron alreduro de 300 alumnos de colexos de tol conceyu.

Les galletes viéndense en caxes decoraes con

ilustraciones del autor de cómic Isaac María del Rivero, quien cedió desinteresadamente los sos dibuxos pa sofitar la iniciativa. Cada caxa contién ocho galletes, cuatro recubiertes de chocolate con lleche y otres cuatro con chocolate puro. El procesu d'elaboración ye artesanal dafechu. Les cuatro confiteríes qu'anguaño les preparen siguen al pie de la lletra la receta, polo que ye prácticamente imposible atopar diferencies ente elles. Les Delicies de l'Arcadia viéndense en cuatro establecimientos de Llaviana: La Forná (Plaza Armando Palacio Valdés 2), Conchi (cai Uviéu, 1) y El Meollu (cai Llangréu, 9), en La Pola; y Lo de Lalia (cai El Pontón, 27) en Villoria. Estes galletes son yá tou un emblema del conceyu. ¿A qué esperes pa prebales?.

El Texu de Bermiego, un árbol milenariu

L'exemplar bien paga la pena de facer una visita a Quirós y conocer el guapu pueblu y espaciu natural nel que s'asitia

El texu ye un árbol que tien n'Asturies un significáu especial y que vien tando venceyáu a lo sagrau y a lo espiritual dende va miles d'años. Nun ye raro por ello que, cuando se quixo imponer el cristianismu nel país, la Ilesia usara los espacios xunto a los texos pa establecer los templos cristianos, aprovechando los vezos y les creencies heredaes de los ástures.

Hai muchos texos n'Asturies, pero dellos son bien especiales, pola so llocalización, pola so antigüedá o por otre característiques. Ye'l casu del Texu de Bermiego, que xunta delles d'estes cuestiones. Asitiáu enl pueblu de Bermiego, nel conceyu de Quirós, esti texu tien un tamañu y una llocalización que lu faen mui especial.

Llantáu na fastera occidental del cordal del Aramo, ta na rodiada del pueblu y dentro de la cortil de la ilesia. Pa llegar a velu ye necesariu percorrer primero los caminos del pueblu de Bermiego, ente les cases y horros d'esta aldea que güei tien una importante actividá turística.

El Texu de Bermiego declaróse monumentu natural el 27 d'abril de 1995, polo que ta protexíu ya incluyó nel Plan de Recursos Natura-

les d'Asturies. La so eda ye desconocida pola falta d'estudios, pero calcúlase que supera los mil años.

La so morfología ye cuasi perfecta, con una copa que mide 15 metros, 10 metros d'altor y un tueru que tien ente 6,5 y 7 metros de perimetru, que lu convierten nunu de los exemplares mas impresionantes que pueden atopase n'Asturies.



El Teixo Restaurante - Bar

Bárzana (Quirós)

Teléfonu: +34 984 768 023

3 sableres fluviales d'Asturies

Agora, col bon tiempu, ye momentu de dir a les sableres d'Asturies, pero nun ha ser siempres a la mar, tamién los ríos ufren espacios nos que pasar el día y pegase un bañín, siempres cumpliendo les midíes de seguridad.



Ríu Dobra y la Olla de San Vicente (Cangues d'Onís)

Dir pa Cangues d'Onís, garrar la carretera N-625 dirección al Puertu del Pontón. Pasar el pueblu Tornín y dexar el coche enantes de cruciar la ponte. Siguir la ruta A 350 metros ta la ponte medieval d'orixe romanu conocida como "Ponte Vieya". Siguir el camín ensin cruciar la ponte. A lo llargo del camín, atoparemos pocos d'agües cristalines, mui fríes, les Poces del ríu Dobra. Siguiendo la ruta, llegamos a la Olla de San Vicente. Recomendamos llevar ropa cómodo y nun dir con sielles de ruedes, yá que'l camín, en dellos sectores, ye perestrechu.



Área d'espardimientu La Pesanca (Piloña)

Ente una gran vexetación, carbayeres, castaños y ablaneos, atopamos l'área d'espardimientu La Pesanca. Ta asitiada nel conceyu de Piloña, cercana a la llocalidá de L'Infistu, per onde discurre'l ríu del Infiernu que, paradóxicamente, recueye unes agües perfríes tanto n'iviernu como en branu. Pa llegar, fai falta garrar la carretera dende L'Infistu dirección Espinarréu, y siguir hasta dar col llugar. Recomendamos llevar calzáu cómodo. Dende La Pesanca parten tamién distintes rutes hacia les viesques d'alta montaña.



Sablera fluvial El L.lerón de Quico (Ayer)

La sablera fluvial el L.lerón de Quico, procedente del ríu San Isidro, nel conceyu d'Ayer, constitúi un complexu fluvial nel que poder resguardase de la calor del branu. Algama, amás, un terrén habilitáu pol dueñu de Casa Quico, onde podemos atopar un merenderu y parrilles pal esfrute de les families. Pa llegar en coche, hai que siguir la carretera hasta'l Merenderu de L.lerón, nel pueblu de Yanos, nel conceyu d'Ayer. Recomendamos siguir la carretera AS-253 en coche hasta llegar al merenderu.





Castrillón ye rural

El conceyu de Castrillón, asitiáu nel centru de la costa asturiana, nun ye namás un llugar nel que podrás disfrutar de les meyores sable-res y del surf. En Castrillón vas atopar aldees y pueblos qu'entavía conserven l'encantu d'una zona rural enllena de vida. Pa dalgunes persones, los pueblos nun son más qu'un llugar tranquilu, onde respirar aire puru y poder disfrutar del silenciu, lloñe del baruyu de les zones urbanes, pero poca xente tien la capacidá d'almirar l'arriquecimientu cultural y social que les aldees y pueblos conserven. Tradiciones populares, arquitectura tradicional, como horros, paneres o llavaderos y siendes y valles que te van namorar.

Na zona de Piarnu, Teboyes y Llodares, vas poder contemplar una gran variedá d'horros y paneres, con vistoses decoraciones. Un de los meyores exemplos d'esta arquitectura popular ye la panera de "Casa Ramona", construyida en 1805. Asitiada na llocalidá de Llodares n'ella podemos ver numerosos grabaos artísticos que la convierten nun elementu a salvar. Dende antaño, horros y paneres emplegarónse pa guardar la collecha y curiar la matanza y güei ye frecuente ver entavía les fabes o'l maíz secando nel corredor.

Les persones que viven na zona rural, lluchen cada día por dignificar los pueblos y aldees

d'Asturies y en Castrillón, hai un movimientu perimportante que busca non namás mantener, sinón divulgar y dar a conocer tola bayura que tien el mundu rural. El proyectu de "Las Salguerinas", qu'entamó al rodiu de l'Asociación de Vecinos de Piarnu, nació cola idea de dar conocer y dinamizar la zona sur del conceyu de Castrillón. Cola organización d'actividaes a lo llargo de tol añu que tienen en común, el respetu pol mediu ambiente, el consumu responsable, l'intercambiu interxeneracional y sobre too, l'amor pol pueblu y les tradiciones rurales. Les actividaes son variaes y abarquen dende salies al valle na época de recoyida de setes hasta talleres de poda de frutales o elaboración de xabones y duces tradicionales, ensin escaecer la que-y dio nome al proyectu, la salida de Las Salguerinas na Nuechebona. Nesa fecha ye cuando unes muyeres qu'amen la naturaleza, el pueblu y el mundu rural, van repartiendo con un pollín, un detalle ellaboráu pola xente mozo de la zona, pa entregar a los mayores en señal d'agradecimientu, con esti cantar:

**Pa dir semar a la una,
en menguante veo la lluna.**

**Miel y llimón a les dos,
ye mui bono pa la tos.**



**Les oveyes a les trés,
dan la llana pa texer.**

**Voi buscar agua a les cuatro.
Voi a la fonte y non canto.**

**Amaso pan, a les cinco,
y pa cenar tará llistu**

(...)

Nes aldees consérvense tamién munches tradiciones venceyaes a l'agricultura y ganadería y anque cada vegada son menos los que se dediquen a llabores del campu, entá podemos atopar xente estrando la yerba o faciendo la esfoyaza del maíz. O les fiestes como la Xira Pulide o San Isidru, onde s'amuesen las meyores xarres, carroces y productos de la güerta y una bona amuesa de ganáu.

Tamién na zona rural vas atopar valles y siendes nos que poder pasiar y esfrutar de les meyores vistes del paisaxe asturianu. Dende Samiguel de Quiloñu hasta Santiagu'l Monte, el camín del Norte hacia Santiago de Compostela, ye un elementu históricu clave en Castrillón venceyáu a les épocas más primitives de pelegrinación. La ruta que atraviesa'l conceyu dexa ver un paixase cultural de gran guapura y

con intensos güelgues de la Edá Media, qu'ensin dulda, sorprenden al pelegrín. L'itinerariu adientrase en Castrillón al traviés de Cotu Carceu, y llega hasta'l valle de Quiloñu. Ellí atopamos'l Monesteriu de Samiguel de Quiloñu (siglos X-XII) y na ilesia actual, consérvase entavía un epígrafe prerrománicu coles reliquies que se custodiaben nel monesteriu, ente elles una de Santiagu. Na última parte, la ruta atraviesa la zona del Cueplu, espaciu que cuenta con indicios arqueolóxicos prehistóricos y na qu'hebo un asentamientu de ganaderos "vaqueiros" conocíu como la "raza del Cueplu".

Nun podemos escaecer otros pueblos como Bayas, Naveces, El Puertu, Arancés o Samartín de Llaspra, llugares nos que les tradiciones, siguen formando parte de la vida de los vecinos y vecines de la zona, gracies en parte al llabor que faen les asociaciones vecinales, que nun renuncian a la modernidá, ensin perder de vista que lo rural ye la nuesa seña de identidá, una seña qu'hai que curiar, potenciar y divulgar pa que nun caiga nel escaezu.

castrillonturismo.com

Semeyes

Vara yerba: Mónica Menéndez

Pan: AVV Piarnu -Las Salguernas

Les recomendaciones de **verAsturies.com**



Restaurante Sidrería la Figar

Cai la Riega, 15 (Nava)

Teléfonu: 691 96 34 07



El Florida

Plaza Manuel Uría, 4 (Nava)

Teléfonu: 636 83 51 46



Ca'nel Café – bar

Cai la Cogolla, 1 (Nava)

Teléfonu: 620 33 23 92



Sidrería Prida

Cai la Colegiata, 12 (Nava)

Teléfonu: 985 71 73 45



El Corralín de Campanal

Campanal (Nava)

Teléfonu: 652 73 40 34



Sidrería Estrada

Quintana, 40 (Nava)

Teléfonu: 985 71 71 56

Les recomendaciones de **verAsturies.com**



La Venta

N-634, 16 (Nava)

Teléfonu: 618 05 06 49



Sidrería Plaza

Plaza Manuel Uriá, 11 (Nava)

Teléfonu: 984 84 25 71



Pastelería Dulcinea

Cai Luis Armiñán, 30 (Nava)

Teléfonu: 985 71 85 38



Fonda A Reigada

Cai Pedro de Pedre, 9 (Grandas de Salime)

Teléfonu: 985 62 70 17



Albergue Miguelín

A Mesa s/n (Grandas de Salime)

Teléfonu: 985 91 43 53



Repostería ArtesAna

Cai Pedro de Pedre, 16B, 2 baxu

(Grandas de Salime) **Teléfonu:** 680 98 12 61

Les recomendaciones de **verAsturies.com**



Bar Restaurante Los Montañeros

Ctra. Xeneral, 7 Carreña, Cabrales

Teléfono: 985 84 52 71



Sidrería Calluenga

Plaza El Castañéu, s/n, Arenas, Cabrales

Teléfono: 985 84 64 41



Chigre L'Orbayu

Cai Pedro Niembro, s/n, Arenas, Cabrales

Teléfono: 646 39 62 52



La Cabraliega

Arenas, 414A Arenas, Cabrales

Teléfono: 985 84 66 81



Casa Alicia

Av. del Mar, 2 (Piedrasblancas)

Teléfono: 985 53 10 72



Sidrería Montera (Casa Güela)

Cai La Vega, 1, Villalegre (Avilés)

Teléfono: 985 579 402

Monumentu al surf n'Asturies

Salinas, Castrillón



Arnao Coast

Cai La Mina s/n, Arnáu (Castrillón)

Teléfonu: 696 849 552



El Pintu

Cai La Libertad, 11 (La Pola Llaviana)

Teléfonu: 984 045 505

El Camín Primitivo de Santiago nel tramu de Grandas de Salime

El tramu que trespasa dende Grandas de Salime hasta la provincia de Lugo en Galicia ye'l tramu más antiguu de peregrinación del Camín de Santiago, declaráu Patrimoniu de la Humanidá pola Unesco.

Nel añu 1222, el rei Alfonsu IX otórga-y a esti trechu'l privilexu de convertise nun pasu obligáu de pelegrinaxe, reviviendo una villa que cuenta con una historia que se remonta al Neolíticu. Yá nesti periodu la comarca cuntaba con delles construcciones megalítiques, como ye'l casu del castru Chao Samartín, fundáu a fines de la Edá del Bronce, y habitáu per cuasi un mileniu. Constituyía ún de los epicentros fortificaos más importantes del territoriu. Depués del terremotu qu'arrazó'l pobláu baxo'l dominiu romanu nel sieglu II d.C., esti continuó emplegándose como cementeriu hasta'l final de la Edá Media.

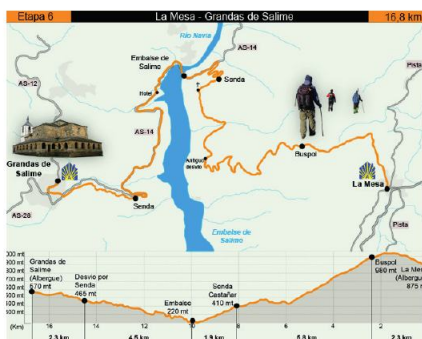
La primer llocalidá del conceyu de Grandas de Salime qu'atraviesa'l Camín Primitivo de Santiago ye A Mesa, que cuenta con un albergue pa pelegrinos y con una ilesia del sieglu XVII, dedicada a Santa María Madalena.

La siguiente parada ye Buspol, una pequeña llocalidá onde atopamos la capiellina de Santa Marina de Buspol, llevántada nel sieglu XIV, la

cuala agospia na so espadaña una de les campanes de bronce más antigües d'Asturies, datada del añu 1327. Estil llugar, asina mesmo, acoyó nel pasáu un hospital dedicáu a los pelegrinos.

A continuación, entamará'l descensu pel embalse de Salime, una obra de proporciones





colosales puesta en marcha nel añu de 1954. Dende'l mirador Boca de la Ballena, diseñáu pol arquitectu Joaquín Vaquero, pue observase'l magníficu paisaxe qu'ofrece l'embalse y la presa.

El pobláu de Vistalegre, al que aportamos pela carretera AS-14 n'ascensu hacia Grandas, la capital del conceyu, constituyó antiguamente'l llugar de residencia de los obreros que trabayaron na construcción de la presa. Dende un establecimientu hoteleru pue contemplase, tamién, la grandiosidá del embalse. Abandonando la carretera pel desvíu del Pénjamo, continúa'l

camín per un senderu arboláu que dirixe hacia la villa de Grandas.

Na llocalidá de Grandas atópense dellos puntos d'interés como pue ser la Colexata El Salvador. Esta ilesia nació al rodiu del Camín Primitivu de Santiago, mencionada pela primer vegada nel añu 1186. N'ella confluyen dellos estilos arquitectónicos, dende'l románicu, el góticu y el barrocu. Ta asitiada nel centru de la villa y terminó de construyise nel sieglu XIX cola fin d'un pórticu de mediu puntu, llugar d'agospium de los peregrinos.

Per otru llau, ta el Museu Etnográficu, fundáu nel 1984, llugar onde se conserven, recreen ya investiguen la vida nel occidente asturianu, incorporando tanto oxetos de distintes zones d'Asturies los que más, como de la Península y del ámbitu europeu.

Otros llugares d'interés son la Capiella del Carmen, del sieglu XVIII, la Casa de Linera, del XVI, y la Casa Román, un edificiu palaciegue del XVIII.

El tramu ye ún de los más difíciles del percorríu pero, ensin dulda, tamién ye ún de los más prestosos tanto pola so xeografía irregular como poles sos construcciones de tantos años d'hestoria.



ELLES:

«muyeres na lliteratura asturiana»

Cuatro Gotes Producciones prepara pa TPA un programa documental de trés capítulos nel que se percuere la hestoria de la lliteratura asturiana fecha por muyeres a lo llargo de la hestoria. L'espaci "Elles, muyeres na lliteratura asturiana", va emitise alredu del mes d'ochobre, coincidiendu cola fecha nueva de la Selmana de les Lletres Asturianes.

Esti espaci divulgativu pensáu pa dar a conocer a les muyeres escritores n'asturianu y gallego-asturianu visita los llugares nos que vivieron y crearon estes escritores, recreando les vides de dalgunos d'elles, con actrices que dramaticen les sos vivencies.

El programa-documental, presentáu pola periodista Sonia Avellanada, con guión y direcció d'Inaci Galán, cuenta col asesoramientu de les escritores y estudioses de la lliteratura asturiana Marta Mori, Esther Prieto y María Esther García.

La serie díxese en trés capítulos planteaos n'orde cronolóxicu y caún d'ellos arranca cola presentadora nos llugares onde vivieron los autores, n'espacios relacionaos con ellos, introduciendo la cuestión como si d'una investigación se tratara. Alredu de mediu centenar d'investigadores y escritores participen col so testimoniu nesti documental, cuntandu les característiques de cada autora, la novedá

y la importancia de la so obra. Nel primer capítulo, dedicáu a les pioneres de la lliteratura asturiana, fábase de los autores del sieglu XVI-II y XIX: Xosefa Xovellanos y Taresa Cónsul (XVIII) y Enriqueta González Rubín y Matilde de Soingie (XIX), destacandu en Xovellanos la importancia de la so obra, como primer muyer qu'escribe n'asturianu y la misteriosa hestoria d'Enriqueta González Rubín, qu'inaugura la novela n'asturianu y de la que nun llegó nenguna semeya, asina como'l misteriu de la desapaición del so llibru "El viaxe del tío Pacho el Sordu a Uviedo", redescubiertu en 2008.

El segundu capítulo céntrase yá nes autores del sieglu XX, hasta l'apaición del Surdimientu y el cambiu de paradigma que supón nos años setenta. Setenta años nos que tenemos una amuesa muncho mayor d'autores, que vivieron momentos mui estremaos, los años trenta, la Guerra, l'exiliu o la dictadura franquista.

El tercer capítulo dedícase a los obres de los autores contemporáneos y la so visión del presente y el futuru de la lliteratura asturiana. Nesti capítulo va poder sentise la voz d'autores de xeneraciones tan estremaes como Sabel de Fausta o Laura Marcos, pasando per Lourdes Álvarez o Berta Piñán, ente munches otres.

Sigui'l programa en redes sociales



Elvi



Xosefa Canella



Xosefa Novellanos



Enriqueta González Rubin

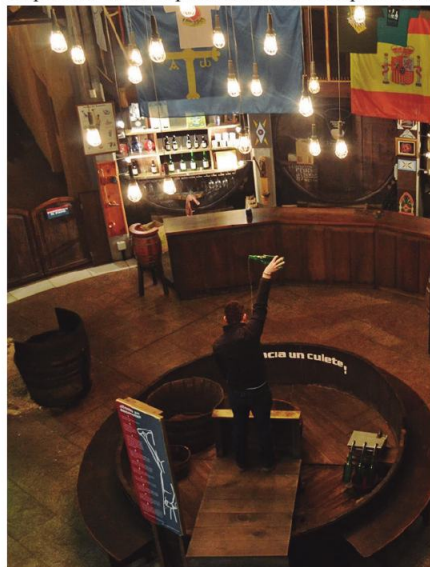
Un muséu pa bebelu

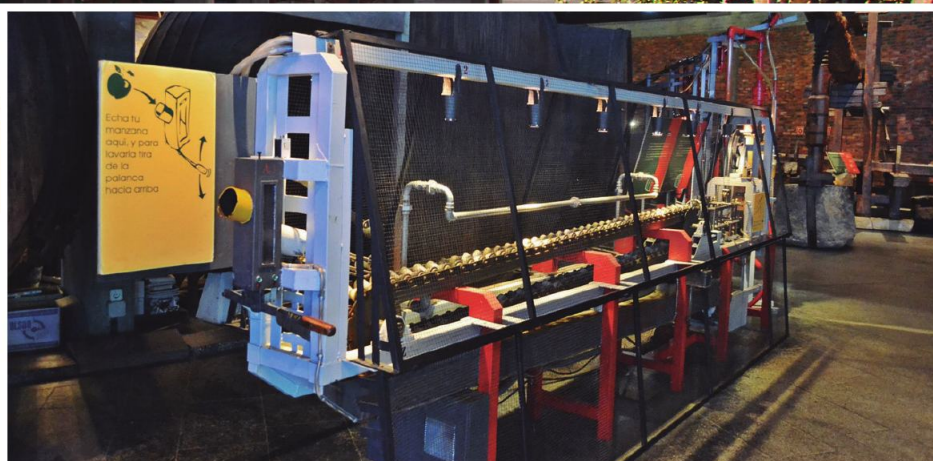
El Muséu de la Sidra de Nava tien como oxetivu dar a conocer y promocionar la bébora asturiana

Nun se sabe a ciencia cierta dende cuándo se consume sidra n'Asturies. Dellos estudiosos de la materia espiquen qu'hai evidencies qu'apuntaríen al consumu d'esta bébora yá en tiempos d'Estrabón. El xeógrafu ya hestoriador griegu refirióse en dalgunos de los sos testos a la escosera de vinu nel país unos sesenta años enantes de Cristu. De lo que sí hai certidume ye de la ellaboración de sidra allá pela Edá Media, época de la que se tienen numerosos testimonios que falen de la importante presencia de pumares y sidra nel territoriu asturianu. Más allá del cuándo escomenciopió, lo cierto ye qu'esta bébora alcohólico de baxa graduación ye sinónimu d'Asturies.

El Muséu de la Sidra d'Asturies, allugáu en Nava, tien como oxetivu dar a conocer y promocionar la bébora asturiana. Pa ello, la instalación plantea un percorriu pel ciclu d'ellaboración de la sidra, dende la polinización de los pumares hasta l'embotelláu, pasando pel prensáu y el pasu pel tonel pa formentar. La visita al muséu, inauguráu en 1996, entama con

un truébanu en plena actividá. Les abeyes son responsables de la polinización de los pumares.





Nesti puntu, repásense les numberoses variaes de mazana asturiana emplegaes pa facer sidra, 76 dientro de la DOP. El siguiente pasu ye, propiamente, el procesu pa sacar el xugu de les mazanes, el mayáu. L'equipamientu cuenta con ferramientes y máquines de distintos dómines que facilitaben el trabayu de los llagareros. Ente elles, destaca una máquina que con namás una mazana amuesa tol procesu que tien llugar hasta que pinga del llagar la sidra del duernu.

El muséu tampoco nun escaez la cultura qu'a lo llargo de los sieglos foi creándose alreodor del consumu de sidra. Una cultura única nel mundu y que tien el so epicentru nel ambiente de chigres o sidreríes. L'espaci recree una d'elles, coles tradicionales botelles, los vasos de cristal finu y una descorchadora, l'apartu conocíu como "chigre", que-y acabó dando

nome a los propios establecimientos. La colección del muséu tamién cuenta con un conxuntu d'elementos gráficos y documentales del sieglu XX rellacionaos cola sidra, ente los que destaca una colección d'etiquetes de sidra axampanao.

El Muséu de la Sidra d'Asturies abre les sos puertes tollos díes, sacante'l llunes, n'horariu de mañana y tarde. El preciu de la entrada p'adultos ye de 4 euros, de 3 euros pa mocedá ente 6 y 16 años y 2 euros pa menores ente 3 y 5 años. Los menores de 3 años entren de balde. Tamién hai disponibles tarifes especiales pa grupos. Amás, quien quiera saca-y el máximu provechu a la visita tien la posibilidá de contratar visites combinaes coles qu'esfrutar de la entrada estándar al Muséu y la visita a un llagar navetu en serviciu.



La vaca Casina, una raza de prestixu

Los ganaderos asturianos apuesten por unos animales “más pequeños, pero a los que se-yos saca munchu provechu”

Yera vista con rocea por munchos hasta nun fai tanto. Tanto qu'escuchar que “la fame salió de Casu cuando acabó la raza Casina” yera daqué abondo frecuente cuando Alfredo Armayor, natural de Caliao, participó, xunto con otros ganaderos, na fundación d'Aseamo, l'asociación española de criadores de ganáu vacuno selectu d'esta raza. “Aguantó contra vientu y marea”, cuenta del so antecesor Ángel Rodríguez Castañón, actual secretariu executivu de l'asociación. El desprestixu de la raza, orixinaria de Casu -del que toma'l so nome más popular- y los conceyos del oriente d'Asturies, débese a la so propia morfoloxía. “Son animales más pequeños”, detalla Rodríguez Castañón, quien al tiempu reconoz que “se-y saca munchu provechu”.

La vaca Casina tien la capa castaña, con distintes variaciones de tonalidad y degradaciones blanco-cremoses alreduro del focicu y los güeyos, nes axiles, bragaes, mames, parte interna de zanques y periné. La cabeza ye pequeña y la cornamenta, abondosa. Magar que la raza



sigue tando en peligrosu d'estinción, el so prestixu ameyoró. Y los ganaderos asturianos tienen bona parte de la responsabilidad n'ello. “El criador qu'apuesta pola Casina ye porque siénte la raza. Asturies ye l'únicu llugar d'España nel que la carne prodúzse con races autóctones y la nuestra ye, fundamentalmente, una raza de carne”, valora. “Equí siempre apostamos poles races propies: protexímosles y ameyorámosles”. Ye precisamente esti un de los llabores nos qu'Aseamo más s'enfota. L'asociación, ensin ánimu d'arriquecimientu, constituyóse



formalmente nel añu 1986 y tien como fin la promoción de la raza, siendo responsable del so control xenéticu. Magar que tien ámbitu estatal, la mayor parte de los sos 600 miembros tán n'Asturies.

Nes sos instalaciones d'El Remediu, en Nava, lleven a cabu un programa de caltenimientu pa evitar que la raza desapaeza. "Llevamos el siguimientu de cuántu pesen los animales al nacer, cuántes vegaes dan a lluz les madres... Facémos-yos siguimientu p'ameyorar el pedigrí. Ye un trabayu constante pa qu'añu a añu los exemplares dean más carne ensin camudar la raza" esplica. L'asociación entama, una vegada al añu, el concursu nacional de raza casina. N'él participen davezu una cuarentena de ga-

naderos y unos 200 animales, ente los que s'es-cueye al meyor exemplar teniendo en cuenta la morfoloxía del animal. El concursu celebrarase anguaño los díes 8, 9 y 10 de mayu n'El Campu (Casu).



Instalaciones d'Aseamo en Nava.

A full-page photograph of a woman standing in the rain. She is wearing a light-colored trench coat over a dark top and black tights. She holds a transparent umbrella with a red trim and handle. She is looking upwards with a smile. The background is a blurred outdoor setting with trees and a wooden railing.

Silvia Quesada:

«Col Muséu de Belles Artes d'Asturies flipé»

Ye una de les voces más orixinales y personales de la música asturiana. Formó parte de la Banda de Gaites Cántara y del colectivu Muyeres. Amás, foi voz de los grupos folk Los Gatos del Fornu, Blima y Tejedor. Sicasí, la so carrera en solitariu ta diendo pelos caminos del pop, yá señalaos con "La pena abierta" y confirmaos col so discu nuevu, "Prefiero ver llover". Falamos con ella pa siguir viendo Asturias.

Un llugar pa perdese una fin de selmana...

Yo soi de les persones que piensen que ta mui bien conocer munchos países pero qu'enantos d'eso hai que conocer lo que tenemos alredu, nesti casu n'Asturies. Decidíme por un llugar namás paezme mui complicao, por eso voi dicir trés nos que pasé fines de selmana mui guapos: La Pola (Somiedu), Teberga y Arenas (Cabrales). Pero realmente n'Asturies cualesquier sitiu ye perfectu pa pasar una fin de selmana, lo importante ye dir cola compañía adecuada.

Un llugar pa vivir...

Llevo yá unes cuantes mudances al llombu, como bona mayestra interina, pero de tolos sitios nos que viví, quedóme con L'Arena y, sobre too, con A Veiga. La xente estráñase d'esti últimu, pero siempre que voi marchu con una pena mui grande, siéntome una veigueña más y creo que nun m'enquivoco si digo que los veigueños me consideren una d'ellos.

Un platu...

Soi mui de platos de cuyara. Pa comer en casa, llenteyes, y si voi comer fuera, pote o callos.

Un postre... Como canto nuna canción: «prefiero más llegar sin fame al postre».

Una sablera pa pasar el día... Siempre me prestó la de Cueva, nel conceyu de Valdés, pero agora nun me perdonaría nun falar de la de Los Quebrantos, en L'Arena; viví ellí un añu y picu y, anque los oriundos nun la pisen muncho, pa min siempre va ser un llugar especial.

Un pueblín que nun podemos dexar de ver...

Os Teixois, ensin dulda. Ye un pueblu del conceyu de Taramundi con un encantu espectacular. Cuando tas ellí ye como si tornares p'atrás nel tiempu dellos sieglos.

Un chigre o zona pa tomar unos cu- linos...

Nun podría quedar namás con unu. Cuando toi n'Uviéu voi bastante a Gascona, pero'l chigre de la capital que más me presta

pa tomar unos culetes ye la Sidrería Serín. En Turón también hai unu imprescindible cuando falamos de sidra: el Chuchu. Amás, tanto nel Serafin como nel Chuchu cómese d'escándalu, 100% aconsejable.

Un parque natural pa visitar...

Toi más verde nesto de la naturaleza... Supongo que por cercanía habría dicir el de Fuentes del Narcea, pero creo que toos merecen la pena.

Una fiesta a la que nun faltar... Barriendu un pocu pa casa, San Roque de Tinéu.

Un muséu pa recomendar...

La mio segunda profesión, el maxisteriu, llevóme toos estos años a conocer abondos museos asturianos. Sicasí, al últimu que fui, el Muséu de Belles Artes d'Uviéu, llevóme la faceta de cantante. Nun tuviera nunca ellí. Fui a cantar convidada por Pablo Moro y flipé. Tovia nun pudi percorrelu enteru, ye una cuenta pendiente que tengo, pero dende llueu que ye recomendable.

Un momentu de la hestoria...

Del pasáu dalgún qu'otru, pero hai unu qu'espero vivir nun futuru non mui llonxanu que ye la oficialidá de la llingua asturiana.

Un baille pa pasalo bien...

Yo nun soi muncho de baillar, tengo que reconocelo, nunca tuvi munchu xéitu... Pero, anque lo faiga mal, nunca me resistiré a baillar un Saltón.

Una pallabra n'asturianu que te preste... Calecer.

Una tradición que nun pue perdese...

El batéu d'oru, los navayeiros... Hai munches tradiciones y profesiones que nun habríen perdese.

Una espresión n'asturianu que te preste...

Esta ye difícil... ¡Hai munches! Pero tovía güei sentí una que nun concia y que me prestó muncho: "Una focicada dala cualquier gochu".



A close-up portrait of Margarita Salas, an elderly woman with short, wavy brown hair, smiling gently. She is wearing a dark jacket over a light-colored blouse. The background is blurred, showing other people in a social setting.

Margarita Salas, una asturiana que trunfó na ciencia internacional

Margarita Salas naz nel mes de payares del añu 1938 en Caneiru, nel conceyu de Valdés. Entama los sos estudios nun colexu de monxes y yá nel bachilleratu, magar que les humanidaes tamién-y paecien perinteresantes, decide-se poles ciencies, más en concretu pola medicina y la química.

Al terminar bachiller, decide estudiar un cursu selectivu en Madrid que la lleva a entrar na carrera de Química. Ye nesta etapa, nel branu del 58, cuando conoz al Premiu Nobel Severo Ochoa, nuna conferencia que dio sobre bioquímica n'Uviéu. Esti eventu espierta la fascinación de Margarita por esti campu científicu, y yá nel cuartu añu de la carrera constata la so pasión al cursar l'asignatura del mesmu nome.

El propiu Severo Ochoa aconséy-y y realizar la so tesis doctoral embaxo la direcció d'Alberto Sols y, depués, facer la estancia posdoctoral, xunto al so mariu, nel llaboratoriu d'Ochoa en Nueva York.

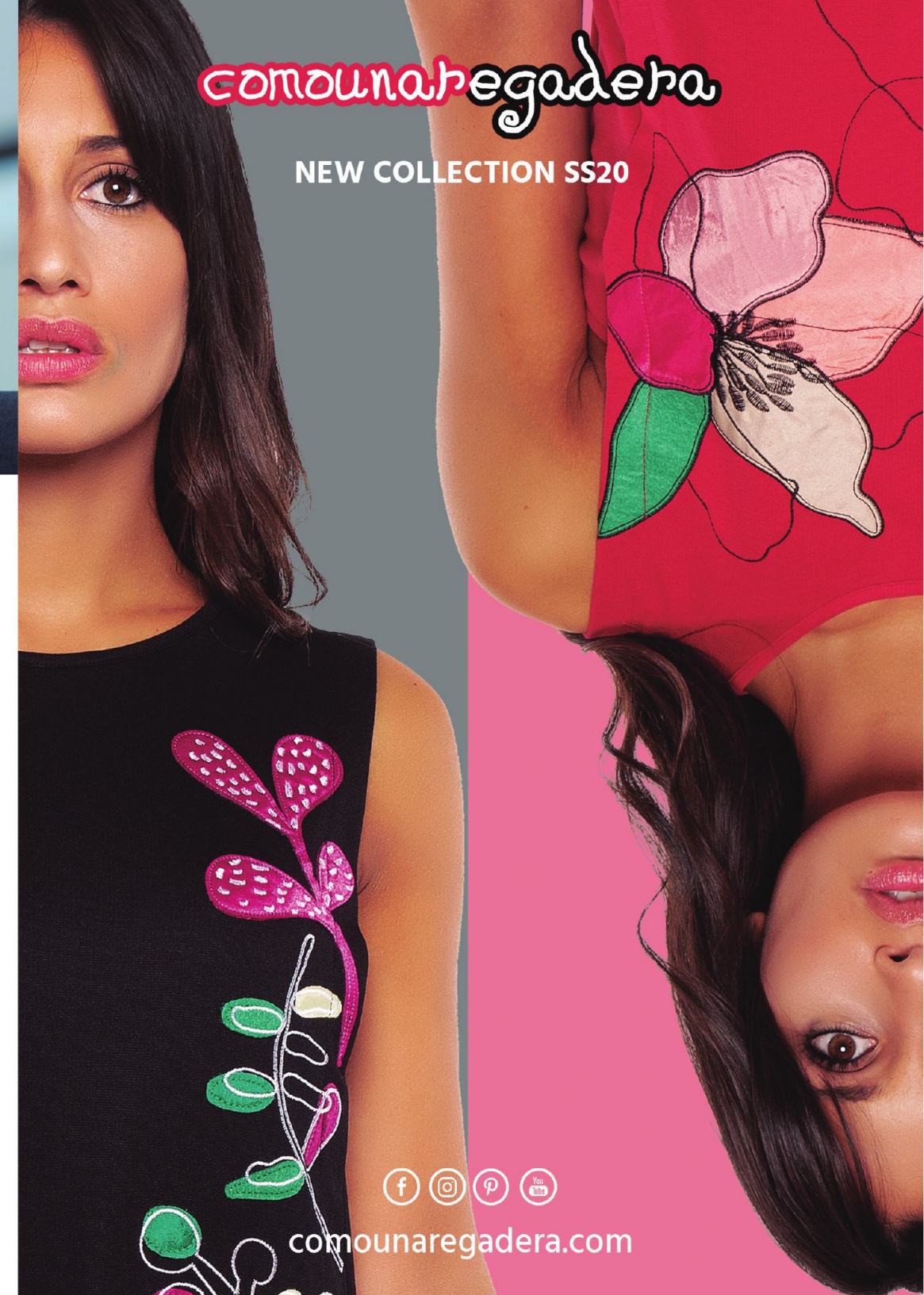
A los trés años de vivir n'EE.XX., deciden regresar a España y entamar les investigaciones sobre bioloxía molecular. Asina, desarrollen un llaboratoriu (Centru de Bioloxía Molecular Severo Ochoa) onde començar a esaminar les caraderístiques del virus bacteriolóxicu $\Phi 29$, lo que la llevaría a descubrir qu'esti virus, que tien xunío a un de los sos estremos una proteína determinante pa la multiplicación del ADN, serviría como un nuevu métodu pa replicar el material xenéticu. El $\Phi 29$ ye capaz de introducir el so ADN na bacteria *Bacillus subtilis*,

produciendo una serie de proteínes ente las qu'alcontramos la encima ADN polimerasa, encargada de la reproducción del ADN. Con estos descubrimientos, Margarita Salas afayó que dende una pequeña cantidá d'ADN sedría posible algamar cantidaes d'hasta millones de répliques.

Esti afayu, emplégase anguaño n'otres disciplines como nel análisis xenéticu, forense y paleontolóxicu.

Margarita dedicóse tamién a la docencia. Na so carrera como profesora universitaria acoyó a unos cincuenta estudiantes de doctoráu. Nun foi hasta la so muerte a los 80 años, que dexó d'asitar al llaboratoriu pa continuar coles sos investigaciones.

A lo llargo de tola so carrera científica tuvo Margarita que facer frente al machismu n'España. A lo primero, escontra'l desdenu d'Alberto Sols, quien nun confiaba nes capacidaes d'una mujer de ciencies. Depués, escontra'l machismu de la comunidá, quien-y daben muncha mayor relevancia al trabayu del so mariu qu'al d'ella, nomándola en munches ocasiones como "la esposa de". Por embargu, esta discriminación nun foi capaz de frenar la carrera científica d'esta mujer, y el so trabayu demuéstrala merecedora de los incontables títulos qu'acollechó, ganando, inclusive, la Medaya Echegaray, el más altu gallardón que concede la Real Academia de Ciencies Esactes, Físiques y Naturales.



comounaregadera

NEW COLLECTION SS20



comounaregadera.com



Vocabulariu de la gastronomía asturiana

La gastronomía asturiana nun ye namás única pola calidá de los sos platos y la so materia prima, más alló d'esto, la nuesa gastronomía tien una identidá propia que fai que los asturianos sientan arguyu polo que representa pa ellos. Si vienes de vacaciones a Asturias recomen-dámoste que conozas el nome d'estos platos y el restu de términos que s'alcuentren presentes nel vocabulariu gastronómicu del país:

Boroña: Pan que se fabrica cola farina del maíz.

Campanu: Primer salmón pescáu n'Asturies y tamién en cada ríu asturianu en cada temporada de pesca.

Culete, culín: Cantidá de sidra que s'echa nun vasu sidra y que se tien de beber d'una sola vez.

Emberzáu: Picadiellu de cebolla, farina de maíz, grasa y sangre de gochu, envueltu en fueyes de berza y cocíu.

Llambión: Persona a la que-y gusten los duces, un amante de pasteles, tartes y postres.

Llagar: Espaciu nel que s'ellabora la sidra.

Picatostes: Postre fechu con pan duro, al que se-y añade lleche pa tostase dempués con güevu, echándo-y azucre y canela.

Verdines: Faves de pequeñu tamañu y tonalidá verdosa que suelen cocinase con mariscu.

Furagaña: Llobina pequeña.

Parroches: Sardines pequeñes.

Boroñu: Masa cocío de sangre, cebolla, grasa y farina típica del oriente.

Aguiyolo: Navaya nel occidente asturianu.

XixónALDía



Un bañu d'información

Noticies de Xixón, Asturias y el mundu
pa que nun pierdas nada de lo que pasa.

xixonaldia.com



Una xornada pela ruta de les Reliquies

N'Asturies tenemos la suerte de poder facer munchos planes y aventures al llau de casa. Esta sección tien la finalidá de compartir idees pa diseñar escursiones d'un día descubriendo curiosidaes de la nuesa cultura y hestoria. Nesti primer reportaxe vamos visitar dellos requexos na Asturies central, nos conceyos de Morcín y La Ribera.

Entamamos la xornada faciendo una ruta andariega bastante asequible anque un pocu pindia, la ruta a les capiellas del Monsacro. Ye una ruta señalizada qu'anque pue facese per trés puntos distintos, nós vamos facela dende'l pueblín de La Collá, nel conceyu Morcín, onde podemos aparcar y siguiendo la carretera a pocos metros veremos el primer cartelu de madera hacia les capiellas.

La ruta tien una distancia d'unos 5,3 quilómetros, polo que nunes dos hores y media llegaríamos a la Vega Mayáu, fin del camín pel momentu. Lo mesmo pa la vuelta, magar qu'hai qu'añadir qu'al tratase d'un camín pindiu la baxada lóxicamente sedrá más rápida, en malapenes dos hores.

A lo llargo'l camín vamos atravesar un castañéu. Pasu ente pasu'l valle va abriéndose hasta ver vistes d'Uviéu, la sierra l'Aramo o hasta la costa, anque eso namás en díes solejeros. Cuando llevemos malapenes 1,5 quilómetros vamos atopar una formación rocosa que paez colgar del camín, llamada la Siella del Obispu, onde cuenta la lleenda que l'Obispu Santu Toribiu se sentó a descansar cuando xubía les santes reliquies procedentes de Xerusalén, tres

ser esta invadida polos perees nel añu 614, faciendo un percorriu pel norte d'África pa protexeles y a la fin escondeles nel Monsacro nel añu 705, viaxando dende Toledo énte la invasión musulmana de la península ibérica.

Cola presencia de les reliquies esti llugar convirtióse en destín de pelegrinaxe pol so misticismu. De fechu, nel Monsacro o monte sagráu, la hestoria ta fuertemente entemecida cola lleenda, onde diferentes autores aseguren que n'époques prehistóriques foi llugar de cultu con presencia de dólmene onde los pueblos celtas qu'habitaben la zona enterraben a los muertos, yá que-y otorgaben un calter máxicu.

Dos siglos dempués, el Rei Alfonsu II El Castu construyó una capiella nel so Palaciu d'Uviéu a onde mandó treslladar l'arca santa coles reliquies. Esta construcción conozse güei como la Cámara Santa y ta apegada a la Catedral.

Cuando lleguemos a la Vega Mayáu, amás de prestoses vistes al banzáu de Los Alfílorios, vamos atopanos cola primer capiella, la Madalena. Separtaes pol prau del Ermitañu tenemos la segunda capiella o de Santiago. Dambes son d'época baxomedieval pero recientemente restauraes, tán declaraes Monumentu Hestóricu Artísticu.

Dientro la segunda ermita o Santiago, vamos atopar el pozu dolménicu de Santu Toribiu, baxo un altar onde los pelegrinos dempués de visitar Uviéu nel so camín a Santiago estrayíen tierra, yá que-y atribuyíen propiedaes curatives y aprovechaben pa recoyer "cardos milagrosos", un cardu azul que crez abundantemente nestimacizu.

Si queremos xubir hasta'l Picu Monsacro (1.050 m), el camín sigue marcáu coles caracaterístiques rayes de senderu homologáu tres la capiella de Santiago. Dende equí nun mos llevará más de 20 minutos llegar al cume.

Vero encamienta

¡Llevái agua! La ruta les capielles nun dispón de fontes pel camín, polo que vos recomiendo dir provistos d'agua, amás de comida y calzáu afayadizo.



Al tratase d'una ruta curtia, si mos queden enerxíes podemos acercanos hasta'l conceyu vecín de Morcín pa conocer el famosu Torreón de Peñerües, consideráu Monumentu Hestóricu orixinariu de l'Alta Edá Media, alreduer del sieglu XII.

Al formar parte de la conocida Ruta de les Reliquies paez que la so función yera defensiva pa protexer esta vía d'accesu al centru d'Asturies. Hasta fai pocos años taba allumáu polo que podía contemplase a bastante distancia dende la carretera.

La xubida al Torreón nun mos llevará más de 20 minutos per un camín pindiu pero cómodu. Podemos dexar el coche nel aparcaderu del pueblu, frente al monumentu al montañeru. Amás, el camín de xubida sal xusto al llau de la escultura. Dende arriba podemos contemplar guapes vistes de la sierra del Aramo, con cumes como la mítica Mostayal frente a nós o'l propiu Monsacro. En 10 minutos escasos llegaremos al prestosu pueblín de Güeñu, unu de los pueblos con mayor númberu d'horros y paneres d'Asturies, prácticamente toos en bon estáu o restauraos, dalgo non tan fácil de ver güei. Nesti pueblín atópase tamién el Centru d'interpretación del horru. Paga la pena conocelu y descubrir les curiosidades y tipos d'esti símbolu arquitectónicu de la nuesa cultura.

Compota de mazana asturiano



La compota de mazana ye un platu mui especial y cenciellu de preparar, ensin dulda un platu clásicu de la nuesa gastronomía polo barato que resulta y pola gran cantidá de producción de mazanes qu'equí tenemos.

Mazana asturiano

Pa realizar esti platu recomendamos usar mazana de tipu blanquina o arbeya, anque pue emplegase cualesquier otru tipu. Tamién recomendamos que faigáis la prueba d'añadir otros alimentos como zusmiu de llimón, canela o vainilla.

Ingredientes pa 4 persones

3 mazanes grandes
300 ml d'agua
150 g d'azucré
1 tuerín de canela
La pelleya d'un llimón
Una fueya de menta

¿Cómo se prepara?

De primeres, pulga les mazanes, quita les pebías y córtales en cuartos o en cubinos, como más quieras. Nun cazu, pon l'azucré, les mazanes, la vaina de vainilla, l'agua y el zusmiu del llimón. Pon a cocer a pocu fueu y ve removiendu pa que too se vaiga entemeciendo bien.

Cuando notes que les mazanes tán tienres, retira'l cazu del fueu, déxalu enfriar y métilu nel frigoríficu. Agora namás quedaría decoralo con un tuerín de canela p'aromatizar y llisto pa tastiar esti deliciosu platu.

BAR EL MERCAU

MENU DIARIU, TAPES
CORDERU A LA ESTACA POR ENCARGU
EL MERCAU s/n - LA POLA LLAVIANA
T. 627 415 341



Artesanía testil: Calteniendo vivos los telares

Trabayar nun telar ye unu d'esos oficios que faes por vocación y delles vegaes por mantener viva la forma de vida y les profesiones tradicionales perdíes nun mundu cada vegada más globalizáu.

Nel occidente asturianu, en zones como los Ozcos o Taramundi podemos alcontrar muyeres que dan vida a estos vieyos mecanismos perdíos nel tiempu. Montoneres d'algodón, seda o llinu enllenen los vieyos talleres y faen realidá los suaños de munches de les sos diseñadores. Ye sorprendente ver esti oficiu, pero más sorprendente ye ver les creaciones finales que salen d'estos artiluxos. Con paciencia, dedicación y sobre manera amor pol trabayu, podemos ver los resultaos finales; chales, saya,

camises o tapices, que nada tienen qu'envidiar a les meyores marques de ropa.

Paga la pena conocer estos telares y sobre manera a les muyeres que tán tres d'ellos, muyeres enllenes de creatividá y amor polo propio, verdaderes diseñadores de moda que delles vegaes queden tapecies ente montoneeres y montoneres de testiles industriales.

Si tas pensando n'entrar nel mundu del telar recomendámoste calma y paciencia, pero sobre too recomendámoste tener les ganes de crear y la motivación de mantener los oficios tradicionales, asina como conocer los telares artesanales qu'hai anguaño furrulando n'Asturies y falar coles que más saben d'esti preciosu mundu. Nun te vas arrepentir.

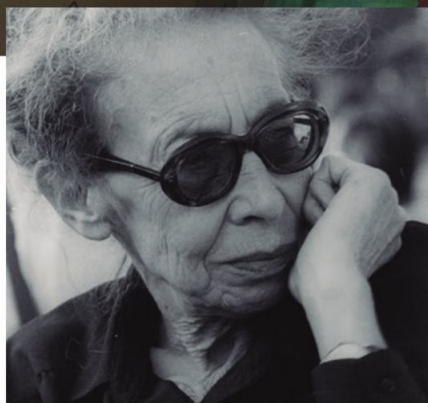
4 **muyeres pol asturianu** nel tiempu'l Franquismu

La llingua asturiana vivió malos momentos a la llargo de la historia, pero quiciabes el más complicáu asocedió nel tiempu de la dictadura franquista. Coincidiendo col Día de la Muyer recuperamos la figura de cuatro muyeres que trabayaron dende'l so ámbitu pola llingua y cultura asturianas nos tiempos difíciles de la dictadura de Franco.



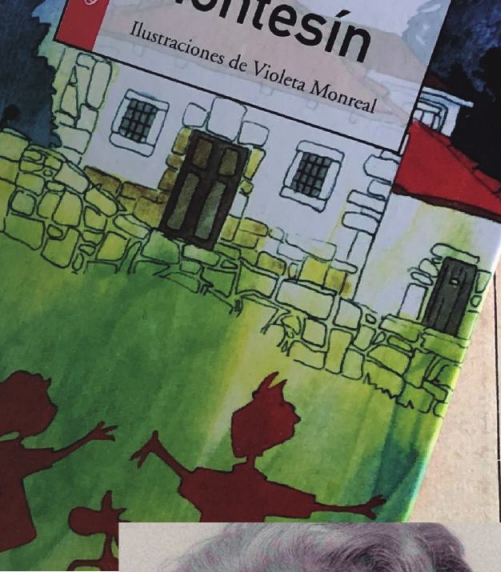
María Balbín,
escritora y maestra

Ñacida en Caravia en 1877, estudió maxisteriu gracies a un hermanu que mandaba perres dende Cuba. Casó y tuvo cuatro fíos pero nunca nun dexó la so profesión de maestra, exerciendo hasta los setenta años. Escribió la so obra a lo llargo de tola vida y asoleyó dalgún poema en periódicos, magar que nun s'esmoló mucho por da-y difusión o conservala. Ye por ello que nun la vería en volume hasta qu'en 1957 les sos fíes faen una edición titulada "Tríptico", un llibru nel que recueyen parte de la mesma, n'asturianu y castellán. Morrió pocos años dempués, en 1961.



María Xosefa Canellada,
filóloga y escritora

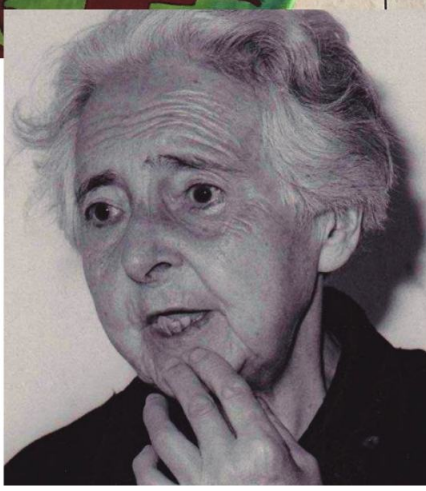
Ñació en L'Infiestu en 1913 pero pasa gran parte de la so infancia en Torazu, nel conceyu Cabranes. Rescampla dende neña poles sos altes capacidaes y la so intelixencia. Estudia Filoloxía en Madrid y en 1943 defende la so tesis doctoral sobre l'asturianu de Cabranes. Esti estudiu conviértese ensiguida, pola so calidá ya la so innovación, nun modelu pa los que vendrien nes vinientes décadas. Yá madura incorpórase a la lliteratura n'asturianu, con delles obres, ente les que destaca "Montesín", qu'inaugura la lliteratura xuvenil n'asturianu en 1979. Profesora n'universidaes de prestixu, acaba por convertise en miembru fundadora de l'Academia de la Llingua Asturiana, sofitando'l procesu de normativización y normalización del idioma. En 1986 fánela miembru de la RAE. Morrió en 1995.



EL BABLE DE CABRANES

POR

MARIA JOSEFA CANELLADA



**Elvira Bravo,
puxando por Cuideiru**

Ñaz en Cuideiru en 1892 y dende neña escribe prosa y versu. Fôrmase como pianista en Madrid y en tornando a Cuideiru dirixe delles agrupaciones folclóriques coles que recupera y pon en valor la cultura asturiana y n'especial, la pixueta. Escribe sobre la variedá del asturianu de Cuideiru y en 1947 arranca la so gran aportación al idioma, recuperar la tradición de L'Amuravela, un pregón llaicu nes fiestes de la villa, nel que la variedá pixueta del asturianu ye la llingua vehicular. Per munchos años, unu de los pocos actos públicos onde se fai usu de la llingua asturiana. Muerre en 1986 tres cuarenta años escribiendo'l testu de L'Amuravela que recitaba Totó.



**Ángeles López-Cuesta,
escribiendo dende l'exiliu**

Ñacida en Cangues d'Onís en 1892, Ángeles López-Cuesta yera ñeta del clásicu de les Lletres Asturianas, Teodoro Cuesta. Pasa la so vida n'Uviéu y escribe dende neña. Casa en segundes nupcies col médicu Luis Laredo, primer alcalde d'Uviéu de la II República. Esto fadrá que tengo de colar pal exiliu al País Vasco francés y Darréu pa Méxicu, onde muere en 1989. Dende l'exiliu caltién el so compromisu col idioma y escribe la so obra a lo llargo de cuarenta años, que recueye la Editorial Trabe en 1995 nel volume "Cartes a la catedral d'Uviéu".

¿Qué sabes de les muyeres na hestoria d'Asturies?

El mes de marzu vencéyase a la llucha pola Igualdá de les muyeres. Cada vegada más persones, homes y muyeres, sumámonos a esta causa de la igualdá, pero siguimos sabiendo poco sobre los personaxes hestóricos femeninos. Vamos ver qué sabes de les muyeres asturianas na hestoria...

1. ¿Qué muyer ye la primer escritora n'asturianu que conocemos?

- a) Xuana Fernandi
- b) Xosefa Xovellanos
- c) Enriqueta González Rubín
- d) Rosario Acuña

2. ¿Por qué ye conocida la escritora asturiana Corín Tellado?

- a) Escribir novela negra
- b) Destacar como poeta
- c) Ser la novelista más vendida de la hestoria
- d) Escribir haiku

3. ¿Qué química asturiana ye conocida internacionalmente pol so llabor científicu?

- a) Pepa Osorio
- b) Margarita Salas
- c) Xuaca Melendi
- d) Lluisa Fernandi

4. ¿Qué escritora asturiana algamó'l Premiu Nadal de novela en 1952?

- a) Laura Castañón
- b) Dolores Medio
- c) Corín Tellado
- d) Lourdes Álvarez

5. ¿Por que foi conocida Clara Ferrer tres cuarenta años de trabayu?

- a) Por ser actriz de teatru costumista
- b) Polos sos trabayos filosóficos
- c) Por ser maestra
- d) Pola so obra pictórica

6. ¿Quién yera María González "La Pondala"?

- a) Una actriz pionera
- b) Quiciabes la primer empresaria hostelera
- c) Una escritora xixonesa
- d) Foi sindicalista

7. ¿A qué pintora asturiana comparaben con Zurbarán o Picasso?

- a) Virxinia Piñole
- b) Pepa Osorio
- c) Julia Alcayde y Montoya
- d) Lluvia Ilesies

8. ¿Quién foi Veneranda Manzano?

- a) La primer muyer alcaldesa d'Uviéu
- b) La primer diputada por Asturies nes Cortes
- c) La primer Procuradora Xeneral
- d) La primer xueza n'Asturies

9. ¿Quién fueron Xuaca Bobela y Mariaca Andayón?

- a) Escritores del sieglu XVIII
- b) Pintores del sieglu XIX
- c) Cabezaleres de la revuelta contra los fance-ses en 1808
- d) Actrices del sieglu XX

10. ¿Por qué ye más conocida Urraca l'Asturiana?

- a) Por desanicar l'esclavismu n'Asturies
- b) Por intentar independizar a Asturies de Castiella en 1165
- c) Por roblar alcuerdos con Carlomagno
- d) Por intentar conquistar el Califatu de Córdoba

CARTES NEL HORRU

(y delles hestories más)

INACIU GALÁN

PUNTOS DE VENTA

XIXÓN

- CUATRO GOTES PRODUCCIONES
CAI EMILIO TUYA, 51

- LLIBRERÍA PARADISO
CAI LA MERCÉ, 28

- LLIBRERÍA CENTRAL
CAI SAN BERNALDO, 31

- LA REVOLTOSA LLIBROS Y CAFÉ
CAI JUAN ALONSO, 12

- LA BUENA LETRA
CAI CASIMIRO VELASCO, 12

UVIÉU

- LLIBRERÍA CERVANTES
CAI DOCTOR CASAL, 9

- LLIBRERÍA TRABE
CAI FERNANDO ALONSO, 17

AVILÉS

- CLARÍN LLIBRERÍA Y PAPELERÍA
CAI ALCALDE FRANCISCO OREJAS SIERRA, 4

- LLIBRERÍA CASONA
CAI RIVERO, 64

MIERES DEL CAMÍN

- LA LLOCURA LLIBRERÍA-CAFÉ
CAI AYER, 1

- LLIBRERÍA LA PILARICA,
CAI VALERIANO MIRANDA, 5

NOREÑA

- COPISTERÍA LA SEMEYA
CAI JUSTO RODRÍGUEZ, 5

Cartes nel horru (y delles hestories más)
Inaciu Galán



Cartes nel horru (y delles hestories más) - Inaciu Galán

1





mamatayoe

mamatayoe.com