

verAsturies

verasturies.com

VIAXAST

Nº11 · setiembre - ochobre 2020

Una seronda de foto



NAVA
UN CONCEYU
VIVU

RIBESEYA
LA VILLA DE LOS PALACIOS
INDIANOS

AVILÉS
EL CASCU
VIEYU

ENTREVISTA
VER ASTURIES CON
ARANTZA MARGOLLES

Una seronda pa viaxar per Asturies.

Llega la seronda a Asturies, una seronda que como'l branu y la primavera, ta siendo diferente, nel camín hacia una normalidá recuperada qu'aguardamos llegue lo primero posible.

Mientras, el sector turísticu d'Asturies demostró qu'otru modelu diferente al de la masificación del turismu de sol y playa, ye tamién una oportunidá en momentos como los que vivimos esti branu. Esta situación ha facenos apostar con más puxu pol turismu sostenible y basáu na explotación ecolóxica del espaciu y nel cuidáu de lo propio: la cultura, les tradiciones, les llingües d'Asturies, la cultura de los nuevos paisanos y paisanes, ensin los qu'Asturies nun sedría más qu'un paisaxe guapu, sí, pero ensin vida.

Nesi camín, el de seguir sofutando que los propios asturianos y asturianas viaxemos per Asturies y conozamos meyor el país, llega esti númberu nuevu que percuere'l país d'un estremu a otru con conteníos variaos, pa que sigas afondando na conocencia del territoriu y de la cultura propia.

Queremos dedicar esti númberu a dos persones que nos dexaron nestos meses y que representaben mui bien lo que ye'l cuidáu de la cultura d'Asturies y con ello del territoriu: Victorino García, del Rincón Cunqueiru y Quei Vitorino, que foi exemplu nel cuidáu de la tradición cunqueira y la so explotación sostenible pal turismu, y Celestina Cá Sanchu, paradigma de la tresmisión de la tradición oral xuntu al so nietu Xosé Ambás.

Esfrutái d'Asturies con precaución, pola salú y pol cuidáu del espaciu natural y humanu que pisamos.



Equipu ViaXast

ÍNDIZ

Batéu Navelgas.....	4
Ribeseya.....	6
Nava dende otu puntu de vista... 8	
La viesca de Mual	10
Árboles milenarios.....	11
Muséu de les Áncles.....	12
Les recomendaciones.....	14
Calteniendo vivos los telares.....	17
Cascu vieyu d'Avilés	18
Mundu Sidreru.....	21
Cabrales.....	22
Les cases blanques de L.luarca... 24	
Falamos con Arantza Margolles. 26	
Restaurando un horru.....	28
Semeyes d'Instagram.....	30
Les escursiones de Vero.....	32
Tarta d'Afuega'l Pitu.....	34
Hestoria d'un güela.....	36
¿Qué sabes de... ?.....	38

¿Ónde puedes Ver Asturias?

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

EQUIPU

DIRECTOR:

Inaciu Galán

DIRECTOR DELEGÁU

VER ASTURIES:

Lluís Fanjul Quelle

XEFE DE REDACCIÓN:

Iván Llera Huerta

REDACCIÓN:

Marcos Salazar

Vero Suari

Jennifer Berrocal

XESTIÓN EDITORIAL:



DIRECTORA COMERCIAL:

Nuria López García

684 645 846

info@verasturies.com

Teléfonu: 984 086 626

IMPRENTA:

Gráficas Summa

Depósitu Llegal: AS 03801-2017

©Cuatro Gotes Producciones SL

GOBIERNU DEL PRINCIPÁU D'ASTURIES

CONSEYERÍA DE CULTURA,
POLÍTICA LINGÜÍSTICA Y TURISMU

Númeru 11 - Añu IV - Cuarta dómina

L'oru que nun llevaron los romanos

Asturies escuende nes sos tierres una de les mayores reserves d'oru del mundu con un total de 487 yacimientos, toos ellos asitiaos nel ocidente de la comunidá y cuasi toos esplotaos yá en tiempos del imperiu romanu. L'oru foi dende siempres unu de los minerales más cotizaos. Por eso, la so busca emplegó millones d'hores a lo llargo y anchu del mundu. Unu de los cinturones más ricos nesti mineral alcuéntrase nel noroccidente del conceyu de Tinéu, no que se conoz como'l Valle del Oru. El nome dizlo too. Los ríos Navelgas, Yerbu y Bárzana conformen una redolada única qu'axunta les meyores condiciones pa la busca de pebides d'oru con batea.

Los pueblos de Navelgas, Naraval, Muñalén, Bárzana y Yerbu conformen esti valle.

Les sos riqueces empezaron a esplotase en tiempos de los ástures. Sicasí, fueron los romanos quien-y dieron la so configuración actual. Mientres esta dómina, construyéronse na zona delles mines col consiguiente movimientu de millones de tonelae de roca y tierra que se llevaben coles agües de los regueros y ríos desviaos a costafecha pa esta xera. Estos xacimientos volvieron ser esplotaos años más tarde, a finales del sieglu XIX y otra vuelta a entamos y mediaos del XX.

Pero, ¿cómo llegó l'oru al ríu? L'agua arrastra les piedras de cuarzu que metanes les tormentes y lluvies ruempen lliberando les pebides d'oru que lleven dientro. Los regodones llaminen eses pebides quedando estremaes en múltiples y pequenes partícules que cayen pol so propiu





pesu nos fondos de los saltos d'agua. El batéu d'oru yera un sistema d'esplotación del mineral artesanal d'afechu. Y anque'l batéu sigue tando anguaño a la orde del día, ye más como un atractivu turísticu y deportivu que como un negociu, pola so baxa rentabilidá.

La llocalidá de Navelgas acueye cada añu a finales del mes de xunetu la celebración del Campeonatu Nacional de Batéu d'Oru. La fiesta, declarada d'Interés Turísticu Rexonal, ye yá un clásicu nel calendariu festivu del conceyu y un eventu imprescindible tanto pa los bateadores nacionales como los internacionales. Anque nun ye la única prueba. El pueblu tamién acueye otros campeonatos nos que nun falten quien busquen introducirse nesti deportey deprender les técniques de batéu.



Les normes de la Federación Mundial de Batéu rixen toos estos campeonatos. La mecánica de la competición consiste n'atopar, nel menor tiempu posible, un númberu desconocíu de partícules d'oru asitiaes pola organización nun calderu con 20 quilogramos de sable. El vencedor ye'l participante que batea'l material y estrái l'oru nel menor tiempu posible. Cada pebida perdida penalízase con trés minutos al tiempu real llográu.

El pasáu auríferu de Tinéu sintetízase nel Muséu del Oru d'Asturies. Allugáu en Navelgas, fai un percorriú pela buelga del oru nel valle, qu'arranca cola llucha contra la naturaleza d'ástures y romanos pa llograr d'ella'l preciáu metal y que s'estiende hasta los nuesos díes col batéu. Y ye que l'oru sigue siendo unu de los principales reclamos del conceyu, que xunto col Camín de Santiago, el senderismu, la pesca deportiva y la gastronomía conformen la marca turística de calidá *Tineo te espera*.





Los palacios de la villa de Ribeseya

Asturies ye una paraísu de naturaleza, pero tamién de minerales. El carbón foi unu de los principales pegollos nos que se sostuvo la economía la comunidá mientres los siglos XIX y XIX. Sicasí, la riqueza estrayida de les entrañes de los montes asturianos non siempre fueron abondo pa cubrir les necesidaes de la población. La fame taba a la orde del día y munchos asturianos decidieron facer les maletes en busca d'un futuru meyor. Munchos d'ellos tornaron convertíos n'indianos. Esti apellativu ye la denominación coloquial cola qu'entá anguaño sigue conociéndose a los emigrantes asturianos que tornaron d'América en faciendo una fortuna. Al so regresu, levantaron les yá conocíes casones indianes, auténticos palacios que chisquen la xeografía asturiana y que tienen el so máximu esponente atopar na mariña oriental asturiana.

Ribeseya ye un bon exemplu d'ello. Na so capital asitiase'l barriu residencial del Arenal. Una zona residencial nueva impulsada pola Marquesa d'Argüelles y diseñada por Darío de

Regoyos Molenillo a principios del sieglu XX. Un enanche de la villa formáu por decenes de construcciones alliniaes a lo llargo del paséu marítimu y onde destaquen les casones d'estilu colonial y vistosu descomanadamente afataes. Equí atópase Villa Rosario, un centenariu palacete reconvertíu anguaño n'hotel y nel que s'alcuenta una preciosa escalera tallada en madera macizo de zrezal. Unos años antes llevántose, tamién nesta zona, el xalé de los Marqueses d'Argüelles. Foi la primer construcción d'estes





característiques de la zona. Llama l'atención pola so destacada torre esquinera afatada con motivos florales y na que lluz l'escudu de los Bernaldo de Quirós.

Les cases d'indianos son los auténtiques protagonistas nel paséu marítimu y conformen unu de los conxuntos arquitectónicos más guapos d'Asturies. Bona parte de la so hestoria cúntase nel Muséu del Territoriu. L'equipamientu, que percuere al traviés de maquetes, semeyes y documentos la hestoria de Ribeseya dende los sos oríxenes hasta los años 30 del sieglu pasáu,

recueye'l tresformamientu de la villa, con especial enfotu na ciudad-ardín desenvuelta nel antiguu arenal de Santa Marina. La elección del edificiu qu'acueye esti espaciu nun ye casual. Trátase d'una antigua escuela d'orixe indianu centrada agora en dar a conocer la complexidá y riqueza patrimonial del conceyu de Ribeseya. Un viaxe al pasáu nel que repasar d'una güeyada la hestoria d'un conceyu pioneru nel turismu.



Nava, un conceyu vivu

Nava ufre al visitante un ambiente enllenu de sidra y gastronomía de calidá arrodiáu de naturaleza y a pocos quilómetros del centru

La sidra foi y sigue siendo unu de los emblemes más reconocibles de Nava. La so posición privilexada nel corazón d'Asturies y una tradición que se remonta sieglos atrás convierten al conceyu en capital de la sidra asturiano. Una reconocencia que se sofita na organización d'unu de los eventos más prestixosos venceyaos a esta bébora autóctona: el Festival de la Sidra de Nava, nel que s'escueye al meyor echador de sidra del país. Pero la pasión alrededor del mundu de la mazana va muncho más allá. La capital del conceyu acueye'l Muséu de la Sidra d'Asturies nun territoriu nel que s'asitien dalgunos de los llugares más reconocíos de la comunidá. Y por ello, la sidra ye tamién protagonista na hostelería del conceyu.

Nava cunta con más d'una docena de restaurantes nos que, xunto cola comida tradicional asturiana, la bébora autóctona ye protagonista. Cada primavera, en comunía col restu de conceyos de la Comarca de la Sidra, los establecimientos del conceyu celebren les xornaes gastronómiques de Platos a la Sidra. Una fin de



selmana al añu nel que carnes, pexes y mariscos apaecen nel universu de la sidra con recetes que nun dexen indiferente a naide. El restu del añu nes sos meses tampoco nun falten dalgunos de los platos más representativos de la gastronomía asturiana, como la fabada, el pote y el cachopu. Tampoco nun falta la carne de caza, bien enraigonaos nel conceyu.



El comerciu ye otu de los pegoyos sobre los que se sofita la economía naveta. El conceyu dispón de tolos servicios necesarios nel día a día de los sos vecinos, cola calidá, la cercanía y l'atención personalizada como señes d'identidá. El comerciu de Nava ta vivu y demuéstralo trabayando en comuña pa ufiertar los meyor a los sos veceros. Tiendes d'alimentación, artesanía, centros d'estética... Un esfuerciu colectivu por crear valor que se materializa na Asociación de comerciantes y Empresarios del conceyu de Nava, qu'acaba de llanzar la campaña 'Si lo hai en Nava, mércolo en Nava'. Toa una declaración d'intenciones pa ufiertar tolo que vecinos y visitantes necesiten.



La máxima viesca de Mual

La naturaleza nun ye l'únicu secretu qu'escuende esti percorriu pela naturaleza del Suroccidente asturianu.

El conceyu de Cangas del Narcea nun ye namás el de mayor superficie d'Asturies, ye tamién unu de los territorios con mayor riqueza paisaxística de tol país. El ríu Narcea dibuxa un paisaxe de montes y grandes viesques. Un auténticu paraísu natural nel que vive'l mayor númberu d'osos pardos de tol territoriu asturianu.

Ye precisamente nesti conceyu onde s'asitia la viesca de Muniellos, l'espaciu natural con mayor protección d'Asturies. Y nun ye pa menos: ye la mayor carbayera de la península y una de les meyores calteníes d'Europa. Sicasí, nun ye, nin mucho menos, l'únicu paisaxe del conceyu que paga la pena ver. A les puertes de la Reserva Natural Integral de Muniellos alcuéntrase'l pueblín de Mual, una pequeña aldea de tradición agrícola y ganadera nel que'l tiempu se detién. Ye puerta d'entrada a la ruta al miradoriu d'El Montecín. Na so contorna nun ye nada difícil atopar buelgues o escrementos d'osu.

La ruta que lleva'l miradoriu ye un camín circular, tien una duración d'aproximao trés hores

y ye perfecta pa facer cola reciella o en bicicleta. La sienda traviesa un fayéu trupu. Los árboles conformen una especie de túnel nos primeros quilómetros de la ruta, convirtiendo'l paséu nuna esperiencia única d'inmersión total na naturaleza. Al final d'esti tramu, yá nel miradoriu, acolumbrase otra perspectiva de Muniellos. El miradoriu de Montecín ye un auténticu regalú a la vista.



**L'Artesana. Bar - tienda - restaurante
Apartamentos rurales**

Pousada de Rengos - Cangas del Narcea

Teléfonu: 985 91 11 19 - 680 64 33 98

3 árboles milenarios n'Asturies

Lo que se dicía baxo estos árboles diba a misa. Ellí faciense pactos, roblábensse alcuerdos, arreglábensse disputes, declarábensse amores, pediénsse matrimonios...



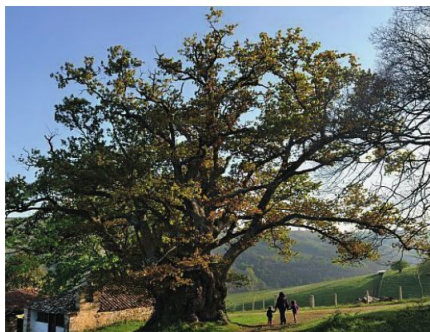
El Carbayón de Llavandera (Xixón)

El Carbayón de Llavandera ye un carbayu milenariu astiáu na carretera xunto a la ilesia de Santuyano. Del sieglu XVIII, nel llugar de Tueya, parroquia de Llavandera, nel conceyu de Xixón. Tien unes midies de 25 metros de copa, 21 d'altor y 6,7 m de perímetru. Esti carbayu milenariu ta declaráu monumentu natural dende el 27 d'abril de 1995 polo que ta protexíu ya incluyíu nel Plan de Recursos Naturales d'Asturies.



Texu de Salas (Salas)

El Texu de Salas ye un árbol milenariu perteneciente a la familia *texus bacatta* asitiáu na llocalidá de Salas, nel cementeriu y al llau de la ilesia parroquial. Les sos dimensiones son de 16 metros d'altor, 12 d'envergadura y dalgo más de 6,5 de perímetru. Esti texu milenariu ta declaráu monumentu natural dende'l 27 d'abril de 1995 polo que ta protexíu ya incluyíu nel Plan de Recursos Naturales d'Asturies.



El Carbayón de Valentín (Tinéu)

Asitiáu nel pueblu de Valentín nel conceyu de Tinéu. Atópase al llau de la ilesia de San Pedru, les sos dimensiones son impresionantes con unu altor de 16 metros y una copa de 20, pero lo que más llama l'atención ye'l perímetru del so tueru que llega a los 10 metros, lo qu'indica la so elevada edá. Créese que ye'l más llonxevu d'Asturies, yá que hai documentos escritos nos que vien reflexáu anteriores al descubrimientu d'América.



Castrillón:

Un muséu a la vera'l mar

El Museu d'Anclas Philippe Cousteau ta asitiáu na península de La Peñona, na llocalidá de Salinas (Castrillón). Inauguróse nel añu 1993 a iniciativa de la Cofradía de la Buena Mesa de la Mar, pa rendir homenaxe al amor que Castrillón siente pola mar y la so xente. El nome del muséu, ye un recuerdu al fíu del famosu oceanógrafu francés, que perdió la vida nun accidente de d'hidroavión en Portugal.

Dende esti branu, un alcuertu algamáu ente'l Conceyu y la Confradía, dio la xestión del muséu al Conceyu, qu'entamó a facer dalgunos trabayos pa remocicar el so aspectu y tamién a recuperar actividades d'anguaño, como les visites guiaes.

Namás entrar, la visita entama con una fola metálica con una tabla de surf, ideal pa facer una primera semeya de recuerdu y detrás una mural cerámicu de grandes dimensiones diseñáu con más 3.000 plaquines obra de Ramón Rodríguez y feches pola Escuela Municipal de Cerámica

Caminando hacia l'interior, la primer ancla qu'atopamos ye la del Velasco, donada pol Conceyu de Ferrol en 1996, barcu que perte-

neció a l'Armada Norteamérica pa pasar na década de los 70, a l'Armada Española onde finalizó la so singladura.

Baxando pel camín de la drecha vemos l'ancla "San Gabriel", donada pol Conceyu de Vila Franca de Xira (Portugal), un ancla que perteneció a un de los primeros buques qu'acudieron al rescate de Philippe Cousteau cuando sufrió l'accidente d'avión que-y costó la vida.

Dempués atopamos l'ancla del "Ciudad de Turbo", que sirvió na II Guerra Mundial como buque de carga. Más alantre alcontramos una de las ayalgues d'esti museu, l'ancla "Nuestra Señora de Atocha" el galeón español fundió en 1.622 con una gran fortuna a bordu recuperada 350 años dempués, por Mel Fisher, un de los buscadores d'ayalgues más famosos de la historia, ancla donada pola ciudá de San Agustín de la Florida. Cerca, tamién podemos atopar l'ancla del yate Fortuna.

Nuna pequeña llana alcontramos el Tirafonderu Balear, una escultura obra del artista Balear Llorenç Roselló donada en 1997 pol Govern Balear xuntu al ancla d'un de los *xebecs* en catalán, del almirante/corsariu Antonio Barceló,



que nel sieglu XVIII, eliminó la amenaza de los pirates berberiscos del Mediterráneu y abrió esta mar al comerciu. Los tirafonderos yeren antiguos guerreros de les Illes Balears diestros nel manexu de la tirafonda qu'emplegaben pa defendese de los pirates fai más de 2.000 años.

Continuamos el percorriú pela ponte La Gaviota que nos lleva hasta un espléndidu miradoriu con forma de cuencu esféricu que corona'l cantil y dende'l que puedes ver una impresionante vista de les sableres de Salinas y San Xuan de Nieva y el Faru d'Avilés. Dende equí tamién vemos enfrente sobre una gran roca baidada pola mar, la Peña Lisa, onde s'alza'l gran bustu de Philippe Cousteau, símbolu d'una vida dedicada a la mar.



Siguiendo'l nuesu percorriú pel muséu, atopamos una plataforma de formigón con seis veles de chapla d'acero y les sos correspondientes ancles. La primera, la d'Alfonso XIII, un buque que nos años 20 facía la ruta de les amériques; l'ancla del Ciudá de Ceuta, que sirvió na Guerra Civil; sigue l'ancla del San Emérito, que foi cargueru realzando la "Ruta del Carbón" ente Avilés y Sanander. El Castillu de Salas, barcu que fundió frente La Talaya de Xixón con más de 100.000 tonelae de carbón; el Cabu de Palos, un petrolieru que fundió na ría d'Avilés en 1911 y pa finir, l'ancla del Mar Egeo, un petrolieru gallegu qu'embarrancó na costa cerca d'A Coruña lliberando les 80.000 tonelae de petroeru que llevaba, tiñendo de prietu la mar. Enfrente la Rosa de Los Vientos, círculu que tien marcaos los 32 rumbos nos que se divide l'horizonte y que preside'l centru del muséu.

Pa finir el percorriú, salimos del muséu pa contemplar l'últimu ancla de la colecció, la del Paca Gómez, donada pol Conceyu de Cervo y que perteneció a un buque de carga que fundió en 1962.

Les recomendaciones de verAsturies.com



Restaurante Villa Blanca

Av. Galicia, 27, 33700 L'Juarca

Teléfonu: 985 64 10 79 / 985 64 10 35



Restaurante de Cueva

Nacional 634 |, 33787 L'Juarca

Teléfonu: 984 09 00 09



Sidrería Carrocéu

Cai Marqueses de Argüelles, 23, Rideseya

Teléfonu: 985 86 14 19



Bar Tienda El Acebu

Calabrez - Ribeseya

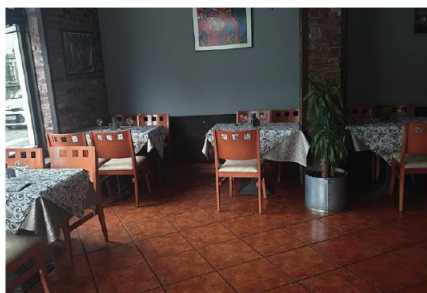
Teléfonu: 984 098 335



Chigre'l Xabron

Cai del Comerciú, 15-9, Ribeseya

Teléfonu: 984 19 50 28



Río Bar

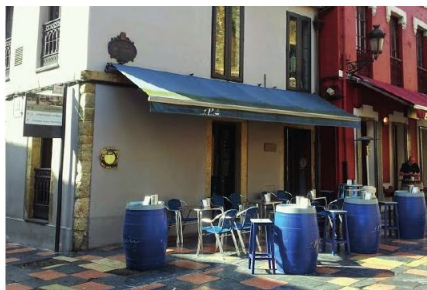
Cai Avelina Cerra, 33560 Ribeseya

Teléfonu: 985 85 77 49

Les recomendaciones de verAsturies.com



Chigre'l Corquiéu
Plaza Sta. Ana, 12, Ribeseya
Teléfonu: 670 43 19 73



Restaurante El Pañol
Plaza'l Carbayo 1 - Avilés,
Teléfonu: 687 54 56 76



El Tostón de Jon
Plaza'l Carbayo, 5 - Avilés
Teléfonu: 984 39 86 82



Casa Tataguyo
Plaza Carbayedo, 4, 33402 Avilés
Teléfonu: 985 56 48 15



Albergue Miguelín
A Mesa s/n Grandas de Salime
Teléfonu: 985 91 43 53



Pastelería Dulcinea
Cai Luis Armiñan, 30 Nava
Teléfonu: 985 71 85 38



Sidrería Montera (Casa Güela)

Cai La Vega, 1, Villalegre - Avilés

Teléfono: 985 579 402



Tuercebotas

Cai Galiana, 62, 33402 Avilés

Teléfono: 984 28 21 31



Casa Alicia

Av. del Mar, 2 - Piedrasblancas

Teléfono: 985 53 10 72



El Pintu

Cai La Libertad, 11 - La Pola Llaviana

Teléfono: 984 045 505

play 
presta

Porque da-y al play, presta
www.playpresta.com

L'amagüestu n'Asturies

Nestos tiempos de coronavirus onde tenemos d'anovar les formes d'axuntanos colos nuevos collacios y collacies y los alcuentros arodiaos d'una montonera xente paecen lloñe nel tiempu, nun ta de más echar un güeyu a dalguna tradición que pague la pena recuperar y encaxe con estos nuevos tiempos que ta tocándonos vivir. Y l'amagüestu paez ideal pa ello.

Davezu asociamos l'amagüestu al consumu de la castaña, esi alimentu básico de la nueva cultura tradicional que pela seronda entama adornar el paisaxe asturianu. Sentámonos en prau con collacios y familia nun ambiente prestosu, colocando les castañes al fueu, pegándoyos un ximielgu con un palu pa que reciban dafechu'l calor. Al terminar esfrutamos del so sabor moyando'l gargüelu con un vasín de sidra del duernu, esa que tanto-y presta a la reciella, igual qu'el xugar nel prau al aire llibre, en metá de dalguna viesca recibiendo los últimos rayos de sol del añu y sobre too, seguros, lloñe de baruyos.

Como les castañes páñense unos cuantos díes y selmanes, según van pingando y cayendo de la castañal, esta pue ser otra actividá guapa pa recuperar en tiempos del COVID esta seronda. Pa dir guardando les castañes que se pañen úsase la corexa, un mandilín con bolsa onde van metiéndose. A vegaes pónense les casta-



ñes nun sardu pa que saquen meyor al calor del fueu. Otra bona idea ye garrar tamién los oricios (conseyu: ye meyor usar fusties pa nun se pinchar con ellos), axuntalos na cuerra (una construcción con paré de piedra y tapada con felechos, fueyes y artos) pa que les castañes caltengan la humidá y tean fresques munchu tiempu: base a la cuerra, gárense los oricios y esbállense, separtando la castaña de la pelleya de pinchos.

Asina, recuperando esta tradición tan de nue- so, tenemos l'actividá perfecta pa los tiempos de COVID: aire llibre, poca xente y lloñe de xentíu. Tanto nel propiu amagüestu como na so preparación.



El cascu vieyu d'Avilés

Pasáu y presente de la villa

La cai La Ferrería, enllena de soportalaes, ye una de les cais con más restos del Avilés medieval. La vía foi nel so día la principal ente les qu'escurrién dientro de les muries de la villa. Cais tranquilos, places, ilesies y fachaes singulares conformen un cascu hestóricu propiu de la dómina medieval. Como la soportalada cai Galiana, con 252 metros de paséu a cubiertu y un encantador estilu que nos tresllada a tiempos pasaos. A pesar del pasu de los años y de la baltadera de la muria que guardaba la villa nel sieglu XIX, Avilés caltien unu de los casos hestóricos más importantes d'Asturies. Un paséu pel corazón de la villa basta p'apreciar importantes muestres del pasáu. Un conxuntu únicu que foi declaráu Conxuntu Hestóricu Artísticu.

Esti viaxe al pasáu entama na Plaza'l Parche, centru neuráxicu de la villa dende va sieglos y testigu de bona parte de la so hestoria. El Conceyu d'Avilés, el primer edificiu noble llevántau fuera de la ciudá cercada, allá pel sieglu XVII, preside esti espaciu d'estética renacentista que dexa al visitante tomar el camín que meyor-y convenga. Énte él, allúgase'l Palaciu del marqués de La Ferrera, anguaño reconvertíu n'hotel y unu de los meyores exemplos del

heriedu barrocu de la ciudá. Foi alzáu ente los sieglos XVII y XVIII nel estremu de la plaza que daba salida escontra Grau per Galiana. L'edificiu, de gran sobriedá, destaca pola so torre n'escuadra, una de les más orixinales de l'arquitectura civil asturiana. La fonte de los caños de San Francisco separa'l palaciu de la ilesia de San Nicolás de Bari, l'antiguu conventu que la comunidá franciscana edificó al llegar a Avilés nel sieglu XIII. Anque sufrió numerosos tresformamientos a lo llargo del tiempu, entá caltién el pórticu de la fachada norte, transición arquitectónica del románicu al góticu.





La casa de García Pumarino, un indianu que fizo fortuna en Perú, retruca la estética del edificiu consistorial, con siete arcos hacia la cai y ventana sobre caún d'ellos. Pero si hai un edificiu que simboliza'l barrocú asturianu esi ye'l palaciu de Campusagráu. Ye un conxuntu qu'escurría en paralelu a l'antigua muria y axunta vistositá y elegancia arquitectónica. La fachada sur, atribuyida a los arquitectos avilesinos Menéndez Camina, consta de dos torres llaterales simétriques, dambes blasonaes, y un cuerpu central rectangular presidíu pol monumental escudu de Bernaldo de Quirós, marqués de Campusagráu. Mui cerca d'ellí, allúgase'l palaciu de Valdecarzana, que data del sieglu XIV. Trátase del edificiu civil más vieyu d'Avilés. Ye, coles mesmes, la meyor representación de l'arquitectura gótica de la ciudá y nel que destaquen les ventanes xerminaes de la primer planta. L'arte neogóticu tamién ta presente en dalgunos detalles del palaciu de Maqua, lllevántau ente los sieglos XIX y XX.

La naturaleza tamién ye protagonista nel conxuntu que conforma'l cascu históricu avilesín. El parque de Ferrera, el pulmón del centru de la ciudá, combina'l parque d'estilu inglés y

el xardín francés nos sos 81.000 metros cuadrados de praos, estanques y árboles centerarios. Mui cerca d'ellí, la plaza del Carbayedo, otrora una zona de monte, ye güei zona d'establecimientos gastronómicos y esparcimentu familiar, pel día, y ambiente xuvenil na nueche. Sicasí, entá caltién restos de l'antigua identidá agrícola. Un horru, símbolu de l'arquitectura rural asturiana, preside la plaza, en que la so parte alta atopa la capiella de Xesús de Galiana.



Una nueva temporada de Mundu Sidreru

El programa arrancó cola so tercer temporada en TPA

La televisión pública asturiana estrenó esti mes d'ochobre la tercer temporada del programa dedicáu a la cultura sidrera, Mundu Sidreru, presentáu pol periodista Inaciú Gallán. 10 capítulos que van emitise a lo llargo la seronda, dempués de que'l confinamientu evitara la posibilidá de poder siguir grabando na primavera.



El programa, que cunta cola collaboración de la DOP Sidra d'Asturies vuelve a percorrer toles facetes de la Sidra d'Asturies, visitando llagares, chigres, eventos y falando coles persones que más saben de la bebida insignia de la cultura asturiana, nun momentu difícil poles circunstancies, pero que la cultura sidrera asturiana ta sabiendo sacar alantre.





Nesta temporada, y como una de les nove-daes más importantes, les recetas sidreres van faceles cocineros del Club de les Guisanderes d'Asturies, que conocen abondo les posibilidaes de la Sidra d'Asturies combinando colos productos asturianos más variaos.

Como ye vezu en Mundu Sidreru, cada programa va abrise con una entrevista con figures relevantes de la sociedá asturiana, alreduer d'una botella y echando unos culinos n'espacios impactantes del paisaxe d'Asturies que se convierten en platos del programa colos ya célebres sillones orejeros del espaciu, pelos que pasaron artistes como Víctor Manuel, María Cotiello, Hevia, Marisa Valle Roso, Vicente Díaz o Rodriego Cuevas, ente otros.

Nesta temporada ta prevista la presencia nestes entrevistas de figures como'l presentador y actor Pedro Durán o la cantante Silvia Quesada, ente otros sorpreses. L'espaciu da-yos amás un mayor protagonismu a los consumidores finales, con delles charres informales na secció "Sidreros auténticos/Sidreres auténtiques", onde van pasar pel programa perfiles mui estremaos que tienen en común l'amor pola sidra y pola autenticidá que da la etiqueta de la DOP.

Mundu Sidreru va volver a llevar a los y les telespectadores información sobre la bayuro-

sa cultura sidrera y l'activu mundu industrial, d'ociu y gastronomía que xira alreduer de la Sidra d'Asturies.





El corri corri de Cabrales

Una danza que nos transporta a l'alcordanza y la tradición más fonda del conceyu conociu internacionalmente pol so quesu

Si retrocedieramos nel tiempu, hasta los entamos del sieglu XX, l'actual Plaza de San Xuan cola so capieya y la vieya escuela de párvulos, sedría fartu distinta a la que conocemos güei.

Naquella escampada que s'abre delante de dambos edificios podríamos cuntar hasta 12 teyes (tilares) y un círculu de piedres fincaes nel suelu, nel que tamién se tamién repararíamos que sobresalíen, malapenes unos centímetros, unes piedres allargaes, de color coritu, claramente unes lloses, llancaes en sentíu vertical, que formaben figures de forma rectangular a lo llargo y anchu d'aquella plaza circular a la que los vecinos conocen como'l Corru de San Xuan.

Aquel Corru yera'l centru neurálxicu d'aquella Arenas, qu'entá caltenía l'arume y el sabor del so pasáu. Naquelles piedres dispuestes de forma circular sentábense los vecinos, qu'acutaben la mas alta pal rexidor del pueblu, cuando la campana tocaba a conceyu y, axuntábense los meyores y los mas capaces pa "tratar y en-

ferir" sobre los asuntos de la so comunidá. Ellí celebrábense los conceyos abiertos. Embaxo aquel suelu taben soterraos los sos antepasaos y les sos tumbes yeren aquellos figures rectangulares que se reparaben nel vieyu Corru. Naido osaba travesalu colos sos animales nin con carros, yera terrén sagrau y nengún foresteru tenía de trialu. Quien desobedeciera aquella llei non escrita yera severamente castigáu.

Tamién ellí naquella cortil singular, cada añu,





el día 20 de xunu los vecinos allegaben a la llamada de el costume. Aquel día el pastores entamaben la xubida a Portudera, coles sos oveyes. Ellí families enteres permanecerien, nes distintes mayaes, hasta'l tardíu, cuando les nieves anunciaben la llegada del iviernu.

Naquella fecha señalada seis moces doce-llesques que portaben nes sos manos una caña vexetal y un mozu interpretaben la vieya danza ritual de los pregueros cabraliegos: el Corri-corri. Unes mueres mayores, les güeles, cantaben vieyos romances o coples alusives a la ceremonia, al son d'un tambor y unes panderetes con mangu que los cabraliegos llamen "pandorios".

Nos dies anteriores aquellos güeles encargaren a los rapazos más arteros que xubieren a Portudera a trai-yos una amuesa de "la rebolla", que

yera'l nome que se daba a los primeros biltos de los "inabios" (*genista legionensis*) pa ver si les camperes taben yá en sazón y la primavera brotara nos altores de la peña de Caoru.

Esa rebolla yera la caña vexetal que portaben nes manes les moces del Corri-corri.

La danza de los cabraliegos interpretábase ellí, al amparu de les teyes (tilares), una costume quiciabes d'influencia de les cultures xermániques, que llamen a los tilares *dantzbaum*, l'árbol de la danza. Yera tou un ritual máxicu, pa desear que los ganaos atoparen bones camperes y tornaren, a la llegada del tardíu, saludables y *apeletaos* con esi rellumu que-y da al pelu de los animales la bayura de comida de lo que se llama un bon añu.



Llívia, la villa occidental que quixo ser blanca

Les cases de fachaes blanques y teyaos de pizarra prieto descuélguense pela pindia orografía hasta arrodiar la badea na que s'alluga'l puertu pesqueru. La villa de Llívia qu'anguaño conocemos ye la resultancia d'un saña, el que tuvo a mediaos del sieglu pasáu Ramón Muñoz. Natural de La Pola Siero, llegó al conceyu a empiezos de la década de los cuarenta pa trabayar como xuez de primera instancia ya instrucción. Y nunca más se desvenceyó del Valdés. Elli conoció a María Rosa Pérez del Río, una moza lluarquesa cola que casó y formó una feliz familia de cinco fíos. Años más tarde asumió un nuevo compromisu col so pueblu d'adopción, convirtiéndose n'alcalde, cargu que caltendría mientres 16 años, de 1952 a 1968.

Muñoz yera una namoráu de Llívia y vio nel turismu un motor económicu d'enorme potencial, inda cuando ésti taba entá ensin explotar. L'alcalde imaxinara l'eslogan 'Llívia, Villa Blanca de la Mariña Verde'. Y entamó'l tres-



formamientu. Muchos vecinos entá guarden alcordances d'aquella dómina na que'l Conceyu de Valdés concedía ayudes pa que les cases se pintaren de blancu y dir, adúlces, faciendo realidá la idea del so alcalde. Nun foi la so única aportación. La villa iguóse pa sorprender a los visitantes. Ameyoróse la llimpieza de les cais, iguáronse los xardinos y l'allumáu públicu y asitiáronse cientos de tiestos blancos con xeranos coloraos al pie del ríu. Mientres les cerca de dos décadas al mandu de la alcaldía del conceyu inauguró una Oficina d'Informa-



Aquel branu..., / aquel rincón / tan leixos na distancia. / El curazón, / sin dame cuenta, / quedóuseme en Llanarçusa.

Nené Losada (1921 - 2009)

ción y Turismu municipal nos baxos de la Casa Conceyu y fundó'l primer serviciu de vixilancia pa la villa, formáu por cuatro axentes vistíos con uniformes blancos y que taben encargaos de la seguridá mientres el branu.

Los edificios de fachaes blanques siguen siendo anguaño predominantes nel puertu de Llanarçusa, tal y como lo suañó Ramón Muñoz. Amás, apocayá, recuperóse parte del encantu que l'alcalde quixo da-y a la villa, recuperando nel paséu del Pilarín aquellos encantadores tiestos con xeranos que con tantu ciñu recuerden los vecinos de mayor edá.



Ramón Muñoz, terceru pela drecha, nel primer Festival de la Vaqueriada n'Aristébanu



Arantza Margolles

«Pal que nun quier
tengo yo muncho»

Arantxa Margolles (Xixón, 1982) Ye hestoriadora pola Universidá d'Uviéu y arqueóloga pola Universidá Autónoma de Madrid. Collaboradora habitual d'El Comercio, TPA, onde presentó 'Historias y Misterios', RPA o PlayPresta, onde presenta 'Crónicas ocultas'.

Un llugar pa perdese una fin de selmana... Un nel que nunca pasé un fin de selmana, pero nun sedrá por falta ganes: dende que visité Santalla d'Ozcos y quedé ablucada pola so beleza tengo ganes de dir a pasar unos díes. Impresionante.

Un llugar pa vivir... Tengo vivío en llugares tan distintos como Madrid, Olomouc, na República Checa, Uviéu... y, a la postre, siempre acabo volviendo a Xixón. Supongo que esa ye la definición del llar: el sitiu al que nunca te duel regresar. Aunque lo mesmo me pasa con casi tolos sitios. ¡Garro cariñu a casi toos!

Un platu... Dicen que la memoria y les que-rencias influyen munchu nos gustos culinarios y asina ye nel mio caso. Quédome cola fideuá de mariscu que facía mio madre y les croquetes de güelita Marisol. Y ya tenemos un menú completu fechu d'arrecachinos de recuerdos.

Un postre... les bollines de bisgüela Carmen y la tarta de moka de bisgüela Nora. Bono, y tampoco-y faigo ascos a un bon quesu Gamonéu.

Una sablera pa pasar el día... Al llau mesmu d'Aguilar ta la sablera de Veneiro, güei Xilo -que non 'Silo', como apaez nos cartelos-, que recibe esi nome d'un crime que conmocionó Muros en 1913.

Un pueblín que nun podemos dexar de ver... Ehí nun soi imparcial. Borines, en Piloña, que ye'l mío... y tamién un de los más guapos que conozo.

Un chigre o zona pa tomar unos culinos... Ensin dulda, el 'Tar d'abéu', en Cimavi-lla, Xixón. Bona sidra, bon tratu y un ambiente auténticu con cocina bien cuidada. Aunque vos confieso que yo soi más de cerveza...

Un parque natural pa visitar... Non solo pola guapura que tien, sinón tamién pola Hes-

toria que lleva detrás, el de Picos d'Europa, fundáu por Alfonsu XIII. Mira, dos vegaes que sal esi nome yá, ¡Colo republicana que soi yo!

Una fiesta a la que nun faltar... Si ye grande, El Carme de Cangas. Pero creo qu'hai de promocionar tamién les pequeñuques, que tanto esfuerciu-y cuesten a los vecinos de cada sitiu pa caltener viva la tradición. Y de eses quédome col San Roque de Borriñes, o con una qu'oxalá vuelva: el Carme de Sanesteban.

Un muséu pa recomendar... L'Arqueolóxicu d'Asturies, n'Uviéu. Aunque l'Archivu Hestóricu d'Asturies ye tamién un muséu en si mesmu. ¡Tanta Hestoria detrás de les sos paredes!

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... Soi arritmica, patosa y hortera con esto de baillar. Como'l deporte, gústame más velu d'espectadora. préstame muncho'l Xiringüelu de Naves.

Una pallabra n'asturianu que te preste... Una de la que me cuesta buscar traducción en castellán: espoxigar.

Una tradición que nun pue perdese... perdese... ¡Tárimos falando, desgraciadamente, tantes hores de tradiciones que corren riesgo de perdese! Por eso me paez tan guapu'l llabor de grupos como Xeiitu, que recuperaron la mazcarada de los aguilañeros de San Xuan de Villapañada fai yá unos años. Oxalá más xente asina.

Una espresión n'asturianu que te preste... Pal que nun quier, tengo yo muncho.

@aranmargolles
www.amargolles.net





Tarta de Quesu d'Afuega'l Pitu

Nuna escudiella mediana batemos los güevos, una vegada entemecemos añadimos la nata líquido y la lleche y facemos un amiestu uniforme. A esti amiestu qu'acabamos de preparar añadimos el quesu Afuega'l Pitu blancu en cachos pequeños pa que se dile más fácilmente. Batemos hasta que'l quesu s'incorpore dafechu al amiestu.

Repitimos esti procesu col Afuega'l Pitu coloráu. Una vegada tenemos esti amiestu añadimos-y la lleche entestao, l'azúcre y la plizca de sal. Volvemos bater hasta que s'entemezán los ingredientes.

Precalentamos el fornu a 165 graos. Mientres calez el fornu escoyemos el molde y untamos de mantega pa que nun s'apegue l'amiestu al enfornar.

Arramamos l'amiestu nel molde ya introducimoslo nel fornu mientres 50 minutos. El tiempu va depender de la testura que deseemos, podemos dexalo 5 ó 10 minutos más. Vamos saber que la tarta ta fecha porque los cantos van tar turraos. Una vegada superáu esti tiempu sacamos la tarta del fornu y dexámosla reposar a temperatura ambiente.

D'últimes quedaría añadir la mermelada que pue facese mientres la tarta ta nel molde y esfrez, o directamente nel platu.

Pa 6/8 persones:

200 gr. Quesu Afuega'l Pitu blancu
25 gr. Quesu Afuega'l Pitu coloráu
400 ml. Lleche condensao
600 ml. Nata líquido
200 ml. Lleche fresco
125 gr. Azúcre



Quesería Ca Sanchu

La Pumariega, 15, Ambás, Grau



Quesería El Viso

San Martín, 7, Salas, Asturias

FANTASÍA

NEW COLLECTION FW20

comounaregadera

www.comounaregadera.com



La Puya'l Ramu ta documentada dende'l sieglu XIV, aunque se cree que pue tener oríxenes precristianos

6 semeyes de VerAsturies.com

Esta ye una escoyeta de les meyores semeyes que podéis atopar cada día nes redes sociales de VerAsturies.com

Picu Uriellu



Soto



Les Campes



Tinéu



El Fontán



Siero



Un día pela redolada de Cuadonga

Cuadonga ye un llugar especial y conocíu por tolos asturianos, pero nesta ocasión vamos facer una escursión que xune llugares clásicos con requexos alternativos na redolada de Cuadonga. Vamos pasar la xornada percorriendo los conceyos de Cangues d'Onís, Amieva y Ponga.

Entamamos la xornada nos famosos llagos Enol y Ercina. Si vamos en temporada alta (recordái que ye hasta'l 18 d'ochobre nesti 2020), asina como nes pontes de Tolos Santos y Constitución, namás podemos subir col coche enantes de les ocho y media la mañana.

Una vegada que visitamos los dos llagos, vamos conocer les mines de Buferrera, a pocos metros del Llagu Ercina, onde gracias al so re-

mocique podemos consideralu como una obra museística a cielu abiertu, con bocamines, vagones y paneles que mos ayuden a conocer la so hestoria. Estes mines surdieron nel añu 1879 cola intención d'extraer sobre too fierro, mercuriu y manganesu, pero ente la cantidá d'accidentes llaborales pola mor de les condiciones del llugar y la proclamación como Parque Nacional de la Montaña de Cuadonga nel añu 1912, acabó por ponesse fin al llabor mineru na década de los 70 tres delles denuncies de la desaparecida ICONA.

Tres ver los llagos dende un puntu de vista diferente, podemos baxar a visitar el Santuariu de la Virxe de Cuadonga. Cuenta la hestoria que foi Alfonsu I el Católicu, xerú de Pelayu, quien mandó construyir una capiella dedicada

a la Virxe María, pa conmemorar la victoria del primer rei de la Monarquía Asturiana frente a la invasión musulmana.

A una media hora escasa de Cuadonga, tenemos el pueblu de Tornín, onde entama la ruta de la Olla San Vicente, una poza d'agües verdes perguapa. En malapenes 2 hores podemos llegar a la famosa Olla, con un camín a vegaes estrechu y enllamargáu, y otre senderu, anque nun tien gran dificultá, ye recomendable facer la ruta con botes de monte y xente acostumbrao a caminar. Pa facer esta sienda tenemos d'emplegar unes 4 hores en dir y tornar.

Volviendo al pueblu de Tornín, garramos la carretera N-625, en direcció al pueblu de Carbes, equí cambiamos al conceyu d'Amieva, pa conocer una de les meyores amueses que mos queden n'Asturies d'horros decoraos con pintures de la francesada.

Tornando a la N-625, finalizamos la xornada garrando direcció a Puente Vidoso, nel conceyu Ponga, atravesando una parte del famosu Desfiladeru de los Beyos, nel Parque Natural de Ponga, onde en namás venti minutos va recibinos el Tabayón d'Aguasalú. Esti tabayón, dividiu en dellos tramos, con dalgunu d'ellos con más de sesenta metros de cayida, lleva llueu les sos agües al Ríu Sella. Pa esfrutar d'esti tabayón, podemos subir les escaleres pindies, qu'en 10 minutos van llevamos frente a una de les sos mayores cayies d'agua. Nesti llugar podemos tamién esfrutar d'actividaes de turismo activu como escalada o circuitos de tirolines.

Vero encamienta:

*¡Llevái agua! amás de comida
y calzáu afayadizo!*



¿Sabíes qué... ?

La Santina actual ye una pieza de 1778.

La pieza que ves na cueva ye una réplica.

El Papa Xuan Pablu Segundu visitó Cuadonga en 1989.



BAR EL MERCAU

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





Mio güela (I): La Güela Usté

Entamamos esta nueva sección, y ye pa min un gran honor que seya con daquién de la mio familia: La Güela Usté.

Tol mundu m'entruza porqué la llamábemos asina y, cunten les sos ñetes, qu'al falar con ella y tutiala, ella siempre retrucaba que yá yera mayor, y tenien de tratála d'usté. Al dicilo tanto, yera conocida asina nel pueblu, asina que, la verdá, paezme que pocos conocien el so verdaderu nome: Carme.

Carme yera alta y bona moza, tramposa nel xuegu, con munchu carácter, el mesmu que-y fixo llegar a los 94 años fumando hasta los sos díes caberos. Nun llegué a conocela, pues morrió poco primero de ñacer yo, pero la so semeya presidió siempre el salón en casa de mio güelu. Yera la mio bisgüela, madre del mio güelu Vicente Curuxera, un personaxe carismáticu na nuesa familia. Frente a lo semeya,

dende neña, les mios tíes siempre me dixerón: “Yes igual que la Güela Usté”, lo que llevo con arguyu tola vida.

Carme tuvo nada más y nadamenos que catorce fíos, de los que sobrevivieron doce. Inda a día de güei sigo entrugándome cómo pudo ella sola criar asemeyada tropa, pues con 35 años morrió afogáu'l que fuera'l so home y pá de les criatures. Cúntame mio tía y mio ma, que foi gracies a la caridá de los vecinos del pueblu, y a llevar a dalgún d'ellos a families pa que los criaren.

Aquelles muyeres, como la Güela Usté, fueron y son pa min un exemplu de coraxe, llucha, esfuerciu y trabayu. Va por elles esti pequeñu homenaxe al llabor y la vida que representaron naquellos tiempos nos que la muyer yera apartada y marxinada, siendo sicasí, al mesmu tiempu, la pieza clave de toa una sociedá.

4 símbolos de la hestoria d'Asturies



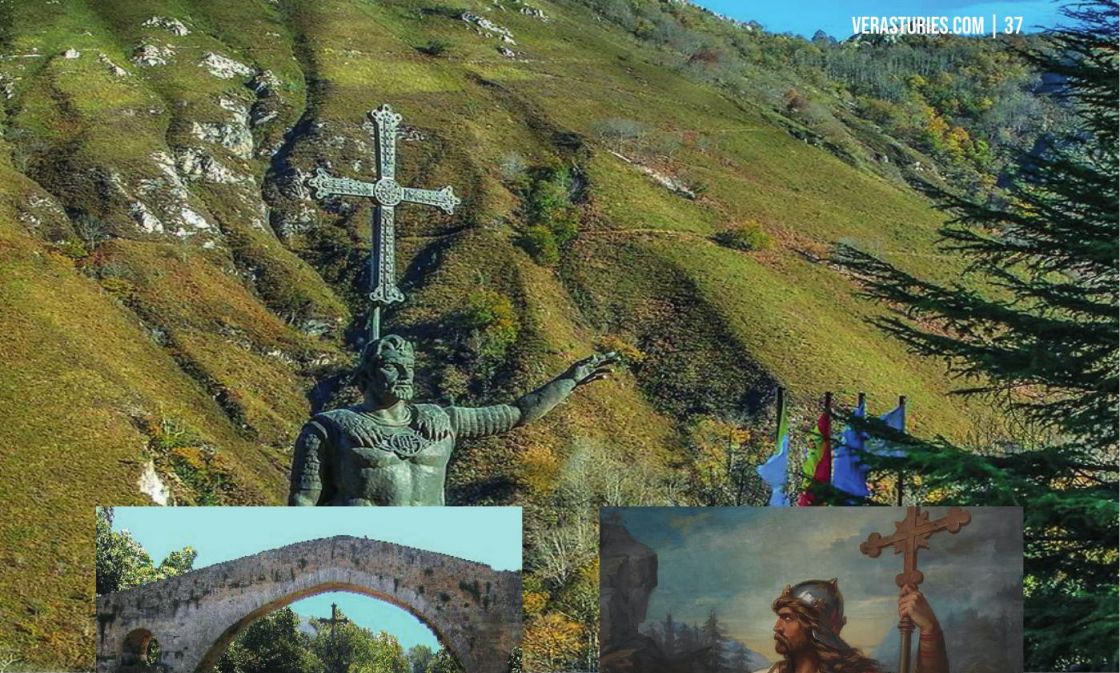
La bandera d'Asturies

Ye unu de los símbolos más enraigonaos. Nun ye difícil atopala en cualquier concertu, eventu ya inclusive manifestación que s'aprecie. La bandera de Asturies ye, xunto al 'Asturies patria querida', unu de los emblemes más reconocibles del nuesu país. La idea de crear una bandera empezó a xestase a finales del sieglu XVIII, pero nun va ser hasta la declaración de guerra a Napoleón cuando la Xunta Xeneral acepta la propuesta de Xovellanos d'utilizar la Cruz de la Victoria como símbolu sobre un fondu azul. A ella añadió'l lema 'Asturies enxamás vencida'. Conceyu Bable recuperó la enseña dempués de la dictadura, aunque nun llegaría a convertise nel símbolu oficial de la comunidá hasta l'aprobación del Estatutu d'Autonomía d'Asturies en 1981.



El nuesu Himnu

Asturies ye tierra d'emigrantes. A lo llargo de los sieglos miles d'asturianos dexaron el país que los vio nacer en busca d'un futuru meyor. Y ellí onde fueron, llevaron el so amor pola tierra que los vio nacer. Tanto ye asina que l'Himnu d'Asturies ye creación del músicu cubanu. Ignacio Piñero Martínez, fíu d'un emigrante de Grau, compunxo'l 'Asturies patria querida' cuando'l so padre decidió tornar a la tierra que lu vio nacer. El tema popularizóse rápido en L'Habana y llegó a Asturies al traviés de la emigración. Sicasí esa nun sedría la versión definitiva. Y ye que la lletra d'esti cantar, anguaño convertida n'himnu oficial de la comunidá, sufrió un pequeñu cambiú cuando, mientres un viaxe a Asturies, Piñero conociera la muerte del so pá.



La Ponte de Cangues

La ponte sobre'l ríu Seya en Cangues d'Onís xune'l conceyu col de Parres dende hai sieglos. Anque la ponte que conocemos anguaño ye d'época medieval, los sos oríxenes remónten-se tiempu atrás. La ponte, de gran arcu central d'amplia lluz que salva casi él solo'l calce del ríu, construyóse na calzada romana que xunía Llugo de Llanera y Sanander, polo que tuvo gran valor estratéxicu y comercial pa la ciudá de Cangues. Hasta'l sieglu XIX yera la única ponte de piedra que salvaba'l caudalosu Seya, siendo una punta estratéxica pal tráficu de mercancíes ente Asturias y Cantabria. Baxo l'arcu central encolinga un retruque en madera de la Cruz de la Victoria. Esti conxuntu ye, dende 1931, Monumentu Hestóricu Artísticu.



La figura de Pelayu

El Rei Don Pelayu ye unu de les figures más conocíes de la hestoria de Asturias. Realidá y lleenda entemécense alreduro d'esti personaxe. Natural de Cangues d'Onís, a él se-y atribúi la lleenda de la batalla de Cuadonga. Fundó'l Reinu d'Asturies, que s'estendería mientres dos sieglos, y frenó la espansión de los musulmanes pela península, entamando lo que se conoz como la Reconquista. Unu de los sos mayores llogros nel país foi la conquista de Xixón, sol dominiu del xefe bereber Munuza mientres cuasi una década. Foi enterráu na ilesia de Santolaya d'Abamia, xunto a la so muyer, la reina Gaudiosa, anque posteriormente los sos restos mortales foron treslladaos a un cuévanu natural de la Santa Cueva de Cuadonga.

¿Qué sabes de los espacios protexíos d'Asturies?

Asturies ye un paraísu natural y pa seguir siéndolo protexe los espacios más relevantes.
De la mar al monte y d'un llau a otru del país cuéntense por decenes.
Y tu, ¿qué sabes d'ellos?

1. ¿Cuántes hectárees tien el Parque Natural de Redes?

- a) 38.000
- b) 24.000
- c) 12.000
- d) 6.000

2. ¿En qué añu foi declaráu Parque Nacional l'espaciu de Los Picos d'Europa?

- a) 2006
- b) 1918
- c) 1890
- d) 1945

3. ¿Qué son los “porreos” que s'atopen na Ría de Villaviciosa?

- a) Un tipu d'árbol autóctonu.
- b) Un alga d'agua duce que d'esta ría.
- c) Terrenos ganaos a la ría que s'usen polo xeneral pal pastu del ganáu.
- d) Un tipu de páxaru qu'iverna na zona.

4. ¿Cuántes especies d'aves tán llocalizaes na Ría del Eo?

- a) 49
- b) 20
- c) 85
- d) 16

5. ¿Cómo se llama la islla que ta frente al Cabu Peños, la segunda mayor d'Asturies?

- a) La Deva
- b) Islla Peños
- c) La Peña la Mata
- d) La Herbosa

6. ¿Qué llargor tien la sablera de Frexulfe, asitiada xunto a Veiga (Navia)?

- a) 1,2 km.
- b) 900 metros
- c) 700 metros
- d) 600 metros

7. ¿En qué conceyu ta'l Tabayón d'Oneta?

- a) Villayón
- b) Bual
- c) Cuaña
- d) Eilao

8. ¿Qué altor tien el Texu de Pastur, n'Eilao?

- a) 9 metros
- b) 9 metros
- c) 17 metros
- d) 10 metros

9. ¿Qué animal que tuvo en peligrosu hasta non va muncho pue atopase nel Cordal del Sueve?

- a) Mueyu
- b) Pita pinta
- c) Asturcón
- d) Osu

10. ¿A qué espaciu pertenecen los picos Retriñón, la Peña'l Vientu, Cantu l'Osu, el Tia-tordos y la Rapainal?

- a) Picos d'Europa
- b) Cordal del Fariu
- c) Parque Natural de Redes
- d) Macizu d'Ubiña

formientu

REVISTA DE LLITERATURA *MUI MOZA*



Tola información de les Lletres Asturianes en
formientu.com

A person wearing a dark blue textured sweater and a patterned skirt is holding a wooden crate filled with green apples. The crate has the word 'mamatayoe' written on it. The background is a plain wall with some faint decorative lines in the top left corner.

Tiempu de mazanes

Seronda / Iviernu 20

mamatayoe

mamatayoe.com