

verAsturies

verasturies.com

VIAXAST

Nº 13 payares 2020 - febreru 2021



¡Fai cutu!

ANTROXU
UN ANTROXU
DIFERENTE

RECETA
LA RECETA LLAMBIONA
DE BEATRIZ RATO

NAVA
LA RUTA DE
LOS LLAGARES

ENTREVISTA
VER ASTURIES CON
PEDRO DURÁN

Númeru 12

¡Fai cutu!

¿Cuántes vegaes diximos esta espresión estos meses! La ñeve llegó y con ello Asturias tornóse blanca y enfrió'l tiempu. A cambiu, dexónos paisaxes prestosos que t'apurrimos nesti númeru col envís de dexar alcordanza d'un añu de ñeves, qu'esperamos que seya de bienes tamién.

Nesti númeru 13 de Viaxast, la revista de VerAsturies.com ufrimos de nuevo conteníos pa conocer más llugares d'Asturies a fondu, dar pistes de les escursiones que puedes facer esti iviernu, pero tamién películes sobre Asturias pa ver en casa nestos momentos tovía d'andanciu.

La hestoria tien tamién el so güecu nesti númeru, con arquitectura, hestoria antropolóxica y tiempu pa falar del antroxu, dalguna receta, entrevista y otros conteníos qu'aguardamos que te presten.

Ente númeru y númeru sabes que puedes siguinos nes redes sociales de VerAsturies.com, en Facebook, Instagram y Twitter (@verasturies)

Inaciu Galán - @Inaciugalan
Director de VIAXAST, la revista de VerAsturies.com



Equipu



ÍNDIZ

Castrillón comerciu.....	4
Productos naturales de Nava.....	6
Descubri Avilés.	8
El Cabu Peñes.....	10
Mercaos navidiegos.....	11
Los Aguilandos.....	12
Les recomendaciones.....	14
El Ramu Nadal.....	17
L'Asturies urbana	18
Play presta sigue espoxigando ..	20
La tradición del nataliegu.....	22
L'escudu d'armes de Xixón.....	24
Ver Asturias con Beatriz.....	26
Recetes con miel.....	28
Postales asturianos.....	30
Les escursiones de Vero.....	32
Mio güela.....	35
Productos asturianos.....	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:

Marcos Salazar

REDACCIÓN:

Vero Suari
Jennifer Berrocal
Beatriz Rato

XESTIÓN EDITORIAL:



DIRECTORA COMERCIAL:

Nuria López García
684 645 846

info@verasturies.com

Teléfonu: 984 086 626

IMPRENTA:

Gráfiques Summa

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

Númeru 13 - Añu IV - Cuarta dómina



GOBIERNU DEL PRINCIPAU D'ASTURIES

CONSEYERÍA DE CULTURA,
POLÍTICA LINGÜÍSTICA Y TURISMU

VEICONSEYERÍA DE TURISMU

Castrillón, la mar de dunes

Asturies ye un llugar tan grande qu'escuende tantos maraviyes que munches vegaes escápenos coses que tenemos delante de nós mesmos. Llugares ablucantes que, non por menos conocíos son menos especiales, y que visitalos ye asegurase acabar con él na nuesa memoria pa siempres. Tanto la memoria del nuesu corazón como na del nuesu móvil, yá que pueden danos pa mil y ún semeyes coles qu'enllenar les nuses redes sociales. Y ensin dulda una d'esos maraviyes sorprendentemente desconocies ye'l sistema dunar de la sablera de L'Espartal que podemos atopar nel conceyu de Castrillón.

Esti sistema dunar prullongación de la sablera de Salinas, ta catalogáu como un Monumentu Natural dende 2006, pola mor de la fauna y vexetación únicos na Europa Atlántica. Especies como'l nardu marín y la espigadiella de mar, incluyíes nel Catálogu Rexonal d'Especies Amenazaes de la Flora Asturiana, que tienen como llar esta sablera, son parte importante d'esti nomamientu. Amás, descríbense en L'Espartal dos hábitats d'interés comunitariu: les dunes embionaries (dunes móviles primaries) los brezales mediterráneos y oromediterráneos primarios y secundarios con dominio de xenistees. La protección d'esta afayadiza zona del conceyu de Castrillón estiéndese tamién a los páxaros, yá qu'esti espaciu forma

parte de la Rede Natura 2000, dientro del Lluugar d'Interés Comunitariu Cabu Bustiu-Lluanco y de la Zona d'Especial Protección pa les Aves del mesmu nome.



Y ye que tamos falando d'una sablera prestosa con una gran guapura paisaxística y valor ecolóxicu d'unos 500 metros de llargor que combina costa ya interior. Orixinalmente, tres la sablera de L'Espartal podía vese un gran campu dunar que perpetaba hacia l'interior cuasi un quilómetru hasta algamar el valle de Raíces. Yá tres esti valle viéense los cantiles de los Pinos Altos, otra guapa maraviya de la que paga la pena guardar semeya. Y anque ye verdá qu'al medrar la llocalidá de Castrillón y les actividaes industriales qu'arrodien la zona nos caberos sieglos la zona menguó, entá ye bien posible agüeyar delles dunes bien guapes an-



guaño. La diferencia ye qu'anguaño estes zones de dunes tan visiblemente separtaes, pero siguen siendo igual de guapes. El primer cordón de dunes que podemos ver algama los 15 metros d'altor.

Tres esti primer cordón hai un estensu campu dunar nel que difícilmente se reconocen los cordones adosaos. Na zona dunar más próxima a la mar la especie dominante son les dunes blanques, anque tamién podemos atopar la corregüela de les dunes y la lechetreza de les sableres. Non va muncho, el conceyu foi a remocicar la zona levemente. Tres añadir, unes pasareles peatonales de madera elevada y unos

miradorios, tol que tenga la posibilidá de tar cerca d'esta maraviosa natural tan poco común n'Asturies va poder esfrutar del abluante y perprestosu impactu qu'estes guapes dunes faen na naturaleza de la meyor manera posible.

El resultáu del bon cuidáu de la sablera de L'Espartal del que'l conceyu de Castrillón pue presumir, tien como resultáu un paisaxe envidiable, de récord y ecolóxicu, imposible d'escaecer una vegada que-y echés el güeyu. Colar de les dunes ye sinónimu de naguar por tornar.





Si hai un conceyu venceyáu a la sidra, esi ye Nava. Un conceyu que, como la gran mayoría d'asturianos, debe a la sidra dalgunos de los momentos más grandes ya importantes de la so hestoria. Y ta claro qu'esto ye causa principalmente del gran llabor de los sos llagares, polos que pagaría la pena facer una ruta prestosa y perinteresante.

Pela conocida zona de La Quintana, atopamos el llagar d'Estrada, fundáu nel añu 1940 por Avelino Estrada, güelu de quien anguaño dirixe tamién el llagar, Sergio Estrada. Sergio ye la tercer xeneración de la familia n'ocupa-se d'esti hestóricu llagar. So pá, Julio Estrada, foi'l responsable de potenciar la producción y la calidá del productu a base de modernizar les instalaciones, que nesti momentu cuenten con 15 toneles en tonel de castañal, 10 de fibra, tren d'embotelláu, llaváu, máquina de corcháu y enllenáu y ximelgadora. Too esto ensin dexar de respetar la tradición y calidá que tienen como resultáu un productu de gran sabor que llegó a ganar el Primer Premiu a la Meyor Sidra de Nava en 1982 y 1984 y Meyor Sidra d'Asturies y de Nava en 1986.

Otru clásicu que nun puede faltar ye'l llagar Viuda de Angelón, fundáu por Alfredo Ordóñez Onís en 1947 nes finques de L'Alameda. El nome ta puestu n'honor a so má y a la memoria de so pá, que rexentaba un restorán-sidrería bien conocíu nel conceyu naquellos momentos: Sidrería Casa Angelón. Anque entamó como un pequeñu llagar, la producción nun paró de medrar hasta'l puntu de tener que cambiar la so ubicación a La Teyera en 1978, onde ta anguaño. En Viuda de Angelón primó siempre la calidá y la tradición, virtú que-y premió'l conceyu regulador de la DOP nel añu 2004 dando-y esta certificación, añu que sacaron la sidra natural Prau Monga. Anguaño, Viuda de Angelón ta rexíu polos cinco fíos d'Alfredo y tien dos instalaciones: la de La Teyera y, dende 1967, tamién la de La Villa.

Na zona d'Orizón, tenemos el llagar del mesmu nome fundáu en 1910 pol matrimoniu d'Emilio González y Josefina Fdez. Díaz. Un llagar que tien yá más de 100 años d'esperiencia na sidra. Entamaron con una producción de 200 pipes de sidra y un llagar de Sobigañu y, tres crecer considerablemente nos años 80, anguaño esti negociu xeneráu por Emilio E.

Un percorriú pelos llagares de Nava

Vigón (bisñetu de los sos fundadores) cuenta coles sos propios canales de producción d'un productu de pura elaboración artesana, ensin abandonar el respetu a lo que fai único a la so sidra: una productu de color roxo y arumes frutales con un completu sabor a mazana, final secu, amargu y allimonáu na boca.

Y falando d'antigüedá y prestixu, sidra Roza ye otu llagar que tamién lleva esos dos axetivos a lo más alto. Dende que Antonio de la Roza lo fundara va más d'un sieglu, esti llagar situáu nuna zona bien campestre de Nava, nun paró de medrar. Sobretóu cuando Pepe Roza, tíu d'Antonio, punxose manes a la obra pa promover y comercializar esta marca xunto cola so má, Julia Roza. Anguaño va yá pola tercera xeneración de lagareros. El so xerente, D. Juan de la Roza, nietu del fundador del llagar, puede presumir de llevar más de treinta años al frente de Sidra Roza, amás de tener recibíos dellos premios bien prestixosos del mundu de la sidra.

Y pa rematar, adentrándonos nel corazón de Nava, na zona de La Riega, onde atopamos el llagar Viuda de Corsino, bien destacáu por ser probablemente el llagar más vieyu qu'entá

exerce'l so llabor. Fundóse en 1885 por Bonifacio García. Naquella dómina conociase como "Sidra Bonifacio". Al morrer, el so fíu Corsino y la so muyer Elisa Díaz continuaron col negociu, ésta última inclusive dempués de la muerte de Corsino. Tres esi triste momentu, Elisa decidió cambiar el nome del llagar a "Viuda de Corsino", nome col que se conoz a esti llugar anguaño. El llagar cuenta con 18 toneles de madera, 6 de fibra, tren d'embotelláu y llaváu: de ellas 2 llagares hidráulicos y 2 mecánicos. Amás, amuesa un compromisu col productu asturianu xenuinu d'Asturies cola so marca DOP, amás de tener dellos premios prestixosos en festivales Nava y Villaviciosa.

Y nun sedría xusto finar esti artículu ensin falar de Sidra La Naveta que, anque nun ye propiamente un llagar, ye un clásicu de la sidra en Nava con un compromisu pola sidra que nada tien qu'envidiar al restu de llagares. Destaca pol embotelláu de sidra Brut, premiao como "Meyor sidra de botellín de terciu elaborao n'Asturies" nel Festival de Nava.



Los Canapés d'Avilés recuperen l'esplendor pasáu

Una obra hestórica que yá recoyó Xovellanos nos sos diarios

Avilés ye la tercer capital en población d'As-tuAvilés ye un llugar que tien una montonera d'ufiertes tanto culturales como hestóriques de les que podemos esfrutar. Nun cabe dulda que percorrer les cais d'Avilés ye percorrer la hestoria más llonxana de l'Asturies urbana, y bona prueba d'ello ye'l Muséu d'Hestoria Urbana que podemos atopar na villa del adelantáu. Un d'esos monumentos que vio pasar bona parte d'esi crecimentu de la urbe d'esta guapa ciudá portuaria son Los Canapés d'Avilés, que tán asitiaos na avenida Uviéu, nel barriu Entecarreteres (nome que tomaben anteriormente los canapés), a les puertes del cascu urbanu d'Avilés. Un monumentu que paga la pena visitar namás que podamos tener la oportunidá.

Falamos d'un monumentu con más de trés sie-glos d'antigüedá. L'arquitectu y escultor José Bernardo de la Meana Costales nel añu 1786, qu'usando piedra de cantera de Bustiello construyó dos pergrandes bancos de piedra que xuníen la villa col iniciu de la cuesta del vidrieru. Contruyóse con motivu del tramu nuevu de la

carretera Avilés-Uviéu qu'entamó na segundá metá del sieglu XVIII. Esta carretera formaba un paséu d'álamos pela rodiada de la ciudá.



Dalgo que yera típicu de les construcciones impulsaes pol rei Carlos III, que solíen acompañase por obres d'adornu pergrandes, como nel nuesu casu yeren estos bancos.



Anque nun hebo muchos viaxeros que dexaren constancia d'esti monumentu, si qu'hai un bien destacáu que lu menciona: Xovellanos nel so Dario Cuarto. Brevemente, comenta como nel so paséu per Avilés, atopa estos bancos “en mediu d'un gran cachu de camín llevantáu sobre altísimos y fuertes paredones” (curiosamente, fala d'ellos en singular). Amás, destaca d'ellos que “debió ser mui costoso”.

Esti interesante monumentu, que foi nomáu monumentu hestóricu nacional nel año 1955 como reconocimientu a esos máis de trés siglos dende la so construcción, ta anguaño en procesu de restauración pol xeólogo Luis Valdeón. Trátase d'un plan incluyíu nel EDUSI (Estratexa de Desarrollu Urbanu Sostenible Integráu) d'Avilés, yá qu'estos canapés carecieron cierto deterioru nos últimos años, pola mor de la vexetación, la contaminación, dalgunes pintaes mal intencionaes y el propiu pasu del tiempu.

Luis Valdeón, qu'entamó con esti proyectu en mayu de 2020, estudió los materiales que componen los canapés, amás del tipu y la calidá de los morteros que xunen a los siyares. Sobre esto destacó qu'estos bancos tán construyíos

con una roca carbonatao moderadamente resistente al deterioru, anque al tar espuesta a la interperie presentó dalguna deformación. Tamién estudió la presencia de materia orgánico (comúnmente conocíu como “verdín”), que foi a retirar usando unos productos biocides. Eso sí, el xeólogo alvirtió qu'esta xera va precisar repitise cada dos años, yá que'l verdín va volver a crecer. Por suerte, esti verdín “nun daña tanto a los canapés, porque ta fecho con material de bona calidá”. Nesi casu, tariemos falando más bien d'una cuestión d'estética.

Cola restauración d'esti abluante monumentu hestóricu, el Conceyu d'Avilés tien la intención d'acercar el centru d'Avilés a La Xungarosa, de mou qu'estos bancos funcionen como “nexu de xunión” ente estos dos barrios. Amás, cuenta con ufrir más posibilidaes turístiques a Avilés.

Una restauración fecha con tanto mimu y cañu como se fixo la construcción va yá tantu tiempu atrás y que de xuru va dexanos ablucaos y de la que vamos poder sacar semeyes bien guapes pa les nueses redes sociales.



Villamoréi, un pueblu de cuentu

Magar que ye una pequeña llocalidá tien esi encantu que s'atopa nos llugares lloñe del baruyu de les grandes ciudaes.

Dicen que n'Asturies respírase verdor, mar y unes tradiciones bien enraigonaes a lo llargo de la hestoria. Villamoréi representa en tolos sentíos la guapura del paisaxe asturianu y por si fuera poco, la tranquilidá d'una aldea de menos de cien habitantes. Villamoréi ye una llocalidá de la parroquia d'Oviñana que pertenez al conceyu de Sobrescobiu. Asitiada a una altitú de 400 metros nel norte xeográficu del conceyu, acueye un marcu natural indescrible dientro del Parque Nacional de Redes.

Nun tien namás qu'un encantu na maxestuosa naturaleza que lu arrodiya, amás Villamoréi encarna la hestoria de la vida tradicional asturiana pente medies d'horros, un molín d'agua, la bolera y les sos cais. Hai que destacar tamién la capiella de San Roque, patrón del pueblu al que se-y rinde tributu nes fiestes cada segundu domingu d'agostu.

Pa los amantes de les rutes, les families y tou aquel que quiera afondar nel Paraisu Natural, Villamoréi ufierta dos siendes. La primera, nun

percorriu d'alredor 2,5 quilómetros llévanos al Torrón de Villamoréi dende onde puede vese un paisaxe pimpanu bañáu peles agües del banzáu de Ruseco. Esti torrón pertenez al Castiellu de Villamoréi. Esti castiellu d'orixe romanu yera un edificiu defensivu de clara filiación romana darréu reconstruyíu en dómina d'Alfonso I y vencíu nel sieglu XII, xuntu con tol Cotu de Sobrescobiu, a los Caballeros de la Orde de Santiago.

La importancia de la presencia del Torruxón de Villamoréi queda demostrada na so presencia dientro del Escudu de Sobrescobiu al pie de la Cruz de la Orde de Santiago, a la que perteneció'l conceyu hasta l'año 1565.

Esiste una segunda sienda, d'una duración d'alredor de cuatro hores y de forma circular, que trescorre pela Sierra del Crespón, que parte col Parque Natural de Redes y el conceyu de Llavianu..

3 películes rodaes n'Asturies

Si dalgo sabemos bien ye qu'Asturies ye máxica. Los sos paisaxes cautivadores, ablucantes y cuasi de ficción. Y eso nun lo vemos namás nós, sinón munchos cineastes en tol mundu.



Carne de gallina

Carne de gallina foi una película de 2002 escrita por Javier Maqua y el guionista Maxi Rodríguez (guionista, por ciertu, de la bien conocida 7 Vidas). La película rodóse nel conceyu de Mieres, y cuenta la hestoria de la familia Quirós, que trata d'ocultar la muerte del so güelu ya qu'ensin la so pensión nun tienen nengún sustentu. Una crítica a la situación de la minería n'Asturies enllena d'humor negru y que como curiosidá ye la película que más presente tien l'asturianu de les de la nuesa llista. ya que dalgunes sales fuera d'Asturies, les conversaciones n'asturianu sotituláronse en castellán.



Para qué sirve un oso

Maxi Rodríguez nun foi l'únicu guionista asturianu que tuvo en 7 Vidas. Ehi tamién coincidió col uviéin Tom Fernández. Tom fixo amistá colos dos protagonistas de la serie: Gonzalo de Castro y Javier Cámara. Con ellos trabayó en delles películes y proyectos dempués. Podríamos falar d'unes cuantes (probablemente la meyor y más conocía seya La torre de Suso), pero güei vamos recomendar una un pocu menos conocida: Para qué sirve un oso. Una película que s'estrenó en 2011 y que se rodó nel Camín Real de la Mesa.



Pídele cuentas al rey

Pídele cuentas al rey ye una película de 1999 escrita y dirixida por José Antonio Quirós. Ye una "road movie" na que vemos a Fidel, un mineru asturianu que, fartu de la situación precaria que viven los mineros (de los que vemos d'una forma bastante fiel y cruel que tienen de vivir nel primer actu de la película), decide dir caminando dende Asturies hasta Madrid pa vese col rei. Como bona "road movie", lo más interesante nun ye namás la pareya protagonista a la que siguimos, sinón los personaxes qu'atopen nel camín.



L'iviernu en Salas, sobre manera de magar la segunda metá de la estación, ye sinónimu de pesca. Y ye que Salas ye un d'esos conceyos onde dende guah.es t'enseñen a tar nuna conexón bien estrecha cola naturaleza. Y nun ye pa menos, porque pocos conceyos pueden presumir de tener viesques fonderes bien guapes y ríos de tanta importancia y tan llenos de vida como'l Narcea. El respetu y almiración pol planeta nel que vivimos, y los medios qu'esti nos brinda, ya la base de la educación de la xente de Salas. En pocos eventos podemos ver esto de forma más clara que na so Feria del salmón.

Ye por ello que la Feria del salmón de Salas ye una fiesta d'interés turísticu rexonal que protexe y fomenta la pesca, que ye la so actividá principal. Ensin escaecer la caza, la naturaleza y el turismu activu. Tamos falando d'una fiesta de gran repercusión mediática promovida pol conceyu de Salas. Dende la so inauguración en 1999, la fiesta celebrábase nel Monesteriu de San Salvador de Curniana, hasta qu'en 2012, por mor d'unos obres d'acondicionamientu cambió'l llugar de celebración al "Prau del Conventu", bien cerca del anterior. Con esti cambiu, el festival algamó una mayor capacidá

d'acoyida que-y premitió ser un puntu d'alcuentru obligáu de los aficionaos al mundu del salmón, nel que poder atopar los últimos avances y utensilios pa la pesca.

Amás d'esto, la Feria de salmón de Salas ufre tamién otres munches actividaes rellacionaes cola caza, la pesca, la naturaleza, y el turismu activu, convirtiéndose asina en dalgo más ampliu, motor de la economía llocal, ventana del conceyu y un llugar d'esfrute de tola familia, en sentíu ampliu y modernu, más afayadizu pal devenir económicu y cultural, y a la situación actual de la sociedá, non namás de Salas sinón tamién de toa Asturias.

El mayor aliciente d'esta fiesta ye la de la puya del Campanu, el primer salmón de la temporada de pesca. Tou un acontecimientu deportivu, social y cultural. Y ye qu'esta subasta del Campanu ye bien importante na hestoria de Salas. Na Edá Media recuéyense dellos documentos interesantes onde se mencionen subastes publiques nes que se decidía la propiedá de los derechos sobre la metá de les captures que se facien nun periodu y zones determinaos. L'axudicación d'esta subasta recibía'l nome de "remate".



Salas, capital del campanu

L'interés pola pesca en Salas nun dexó de medrar. Na II República, l'afición pola pesca del salmón foi interesando cada vegada a más xente de forma turística y deportiva, polo que se creó la primer Sociedá de Caza y Pesca de la Comarca nel añu 1928.

Y ye que yera mediante estes campanes que se convocaba al pueblu pa la pesca colectiva del salmón o s'anunciaba la pesca del primer salmón de la temporada. Poques feries hai más "fresques" que les del salmón de Salas. Nun dexes de visitala.



Les recomendaciones d'hostelería y **comerciu**



Llibrería Paradiso

Cai de la Merced, 28, 33201 Xixón

Teléfonu: 985 34 18 80



Casa Alicia

Av. del Mar, 2 Piedrasblancas

Teléfonu: 985 53 10 72



Sidrería Montera - Casa güela

Cai la Unión, 1- Avilés

Teléfonu: 985 57 94 02



El Pintu

Cai La libertad, 11 - La Pola Llaviana

Teléfonu: 984 045 505

**MERCA
PRODUCTOS
ASTURIANOS**

**SOFITA A
LOS TOS
VECINOS**

FANTASÍA

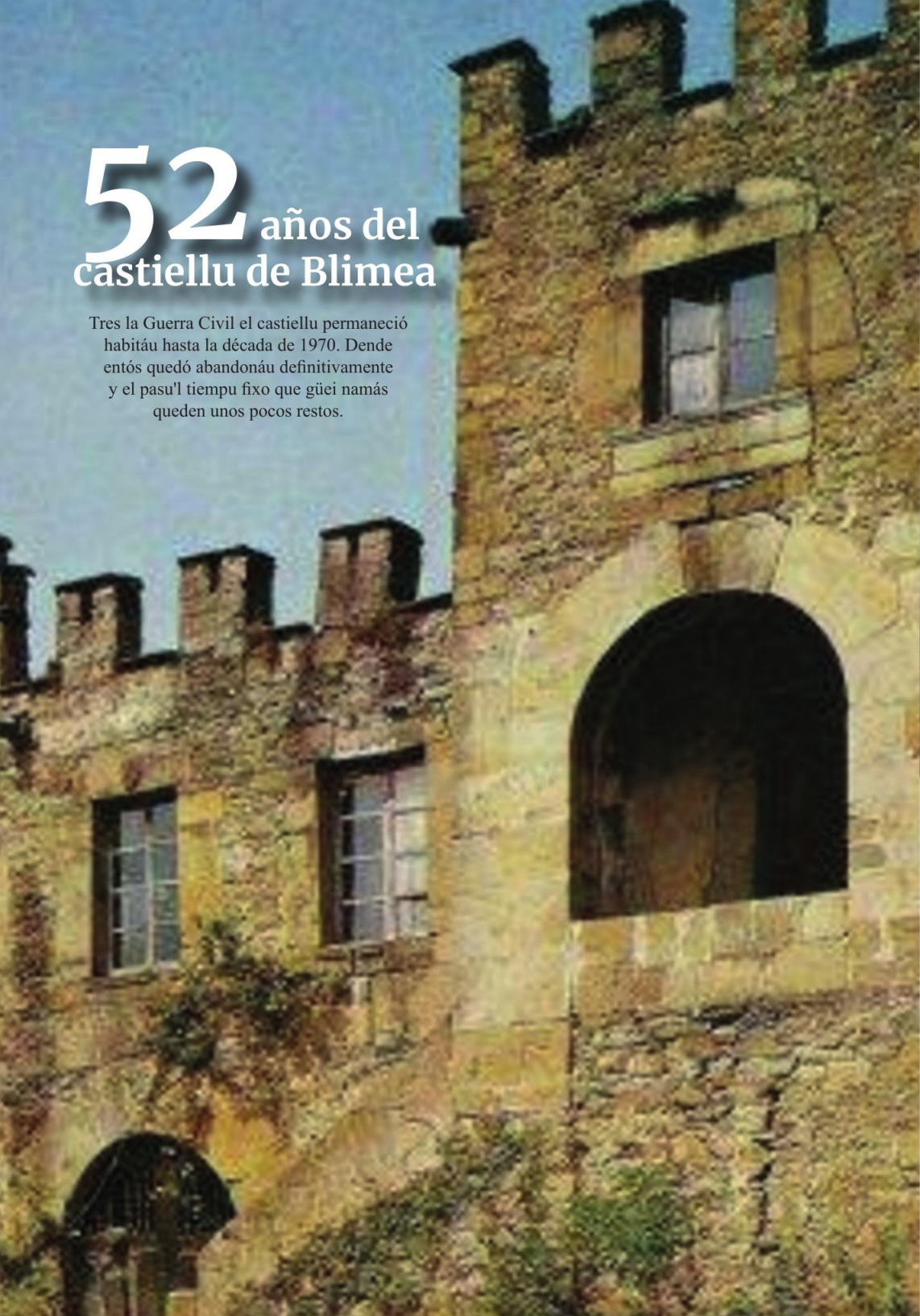
NEW COLLECTION FW20

comounaregadera

www.comounaregadera.com

52 años del castiellu de Blimea

Tres la Guerra Civil el castiellu permaneció
habitáu hasta la década de 1970. Dende
entós quedó abandonáu definitivamente
y el pasu'l tiempu fixo que güei namás
queden unos pocos restos.





El Fitu, les meyores vistes panorámiques del oriente d'Asturies

600 metros sobre la mar, a metá de camín pela carretera que xune Colunga y Les Arriendes, atopamos una construcción a primer vista estraña que se levanta sobre los árboles al final d'unes escaleres. Falamos del Miradoriu del Fitu, asitiáu nes coraes de la Sierra'l Suevo nel conceyu de Caravia.

El propiu nome del miradoriu danos una pista d'ónde atopalu, nel fitu xeográficu que dixebrá estes dos villes asturianas. Nun cabe dulda que foi siempre una parada obligatoria pa tolos que pasaben per ehí, porque les vistes son ablucentes. Quiciabes por eso nel añu 1925 decidióse facer una construcción pa que tolos turistes, y non turistes, pudieran esfrutar de les maravíes d'esi paisaxe inclusive per enriba de los árboles. Anque'l procesu de construcción nun foi fácil, yá que nel añu 1926 los promotores

d'esa obra fueren desapareciendo y quedaren ensin soporte económicu. A la desesperada, llanzóse una circular nos periódicos d'Asturies pidiendo ayuda económica pa terminar el miradoriu. El llamamiento foi un ésitu, fixéronse aportaciones individuales, colectives y hasta de materiales per dellos conceyos d'Asturies y el miradoriu acabó inaugurándose nel añu 1927.

El resultáu nun pudo ser meyor y más ablucente pa tolos visitantes d'esta construcción tan llamativa conocida pola xente como "El cazu" pola so forma. Dende esti miradoriu tenemos una vista perfecta de prácticamente tola costa occidente asturiana: la sierra'l Suevo, el Parque Natural de Ponga o los Picos d'Europa, protagonicen esti paisaxe dibuxau tamién poles playes de la Griega, Llastres... una visión de 360 grados de pura maxa.



La vida de los aristócrates

Asturies tamién foi urbana (II)

Nel pasáu, la burguesía y l'aristocracia asturianas, poco numberoses, vivíen nes cases meyores de la ciudá, que yeren propies ya identificaben a la familia col escudu de la puerta d'accesu a elles. Estes families poseíen davezu finques importantes na contorna de les ciudaes, nes que residíen delles temporaes, pel branu o cuando se recuperaben de dalgún amalamientu, por exemplu. Yeren posesiones con una casa modesta, al abellugu de la casona principal, na que vivíen los caseros, normalmente una familia completa que s'encargaba de caltener la finca, la vivienda y los trabayos de dambes en condiciones, preparaes siempres pa que los señores pudieren entrar cualesquier día a dormir na casa, inclusive ensin avisu previu.

Al entamu del sieglu, la burguesía rexonal ya tenía perfiles bien definíos: prestába-yos a los burgueses vivir n'Uviéu, nucleu mui comercial, y en Xixón y Avilés, poblaciones mui vives polos puertos que teníen. Empieza tamién nesti tiempu'l desarrollu d'una burguesía industrial y minera na que converxen comerciantes antiguos, emprestadores, fabricantes pequeños, propietarios mineros enriquecíos ya indianos. Esta burguesía va sele tomando fisonomía pro-

pia, y, garrando conciencia d'ella mesma, consolidase como grupu.

Dábase tovía daquella, nes poblaciones onde residíen munches persones pertenecientes a l'aristocracia, una rellación relativamente feudal ente los señores y el pueblu; asina, a les mañanes, munchos aristócrates taben avezaos a recibir n'oyencia a aldeganos que trabayaben nos pueblos les sos tierres y que-yos contaben les necesidaes que teníen.

Aquelles persones allegráben se sinceramente tovía cuando los tutiaben y nun aceptaben dineru a cambiu d'un serviciu fechu, pero prestába-yos que los señores-yos ofrecieren comida na so cocina. Cuando morría dalguién de la familia, ofrecíense pa llevalu a llombu de la ilesia al cimiteriu de l'aldea onde vivía'l campesín y nel que la familia aristocrática tenía les tierres; nesti cimiteriu, normalmente teníen una capiella o un panteón suntuosu que lu dominaba y ocupaba cuasi enteru.

Esta rellación establecienla tamién colos criaos empleaos nes cases de la ciudá, que solíen pertenecer a la mesma familia siempres, su-



cediéndose de xeneración en xeneración. Estos sirvientes creyiense partícpes de les grandures de los amos, y los criaos vieyos esaxeraben a los mozos como cosa propia; llegaben asina a pensar de los señores que yeren poderosísimos patronos dignos del mayor respetu.



La mayoría d'estos aristócrates o señores d'alta sociedá nun precisaben trabayar; asina, munchos diben a misa y a pasiar peles mañanes y, en dormiendo la siesta, de tarde, rezaben el rosariu. Lleien, caminaben, axuntábense pa charrar, tomaben el chicolate o'l café, facien tertulies nes cases, etc. Taben avezaos a organizar bailles nos que s'enseñaben los luxos unos a otros y a los que convidaben a conocios o familiares d'otres villes o ciudaes; tenièn nestos festexos oportunidá los mozos y les moces ricos de conocese y entamar una rellación que terminaba, delles vegaes, en casorios colos qu'emparentaben ente ellos, meciéndose más tovía.

Los burgueses y aristócrates nun yeren a concebir la vida ensin tener polo menos al serviciu de la familia a una sirvienta, imprescindible pa caltener el rangü social. Tenièn tamién peluqueros, costureros, pedicuros y médicos que venièn periódicamente a casa, porque a los señores abultába-yos de mal gustu desplazase pa peinase o p'aperiar un vistü, por exemplü.

Sentir Asturias, un nuevo magacín en RTPA

RPA va estrenar un espaciu nuevu n'asturianu nes vinientes selmanes, el magacín Sentir Asturias, un programa radio que dea visibilidá y normalice l'asturianu. Cuatro Gotes Producciones realiza esti ambiciosu proyectu de conteníos xenerales con vocación d'información y entretenimientu. Pa ello'l programa cuenta colos meyores profesionales que van poner tol so enfotu y dedicación n'apurir a los oyentes un espaciu útil y risonderu.

Arantxa Margolles ya Inaciu Galán van ser los encargaos de presentar esti espaciu. Dambos con una llarga esperiencia en medios de comunicación asturianos, como la TPA con programes como Histories y Misterios, Elles, muyeres na lliteratura asturiana, Mundu Sitreru... que yá formen parte da la hestoria del audiovisual asturianu.

Esti magacín va tener una temática variada encetada en tonu distendíu y col asturianu como llingua vehicular. Conocer qué ta asocediendo al nuesu alredu, fuera d'Asturies y los nuevos enclinos nes redes sociales, la cultura y la tecnoloxía ye l'oxetivu principal.

Sentir Asturias quier llegar a un públicu nuevu, que se sienta identificáu cola nuesa forma

de ver l'actualidá y Asturias. Pero non por ello va dexar fuera a otu públicu d'edá más avanzada o que peracaba otu tipu de conteníu. A última hora, pa tou aquel públicu que nun se conforme colos programes de radio tradicionales, que quiera pasar un ratu risonderu con humor y al empar arriquecese cola actualidá y propuestes qu'Asturies nos ufierta, esti ye'l so espaciu.

En Sentir Asturias vas poder participar y non yá escuchalu, yá que va tar presente en toles redes sociales con conteníu variáu. Interaccionar va ser posible por aciu opiniones al traviés d'audios o mensaxes qu'a los presentadores van llega-yos.





Amás de tar informáu de tola actualidá de forma distendida va haber más secciones que van contribuir a facer d'esta retresmisión un magacín bien completu. Estes secciones van cuntar con espertos nos sos campos y apasionaos por Asturias.

Amás vas poder conocer a asturianos que viven n'otros países y poder compartir con nós cómo se sienten fuera del país. Por si fuera poco, l'escritor y periodista Inaciu Galán va averanos al llau más personal de protagonistes asturianos p'erte medies d'una entrevista mui personal.



Si quies tar al día con Asturias y el mundu pero quies daqué distintu. Si busques una radio risondera pero participativa y divulgativa. Esti ye'l to programa. Sintonízanos. sienti Asturias.



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 Histories y Misterios, RPA o PlayPresta, onde presenta Cróniques ocultas y ta especializada na divulgación de la hestoria, tamién con visites guíes como la esitosa Xixón mete mieu, dentro del ciclu XixónTours.

L'antroxu na vida tradicional

Si hai dalgo que caracteriza al mes de febreru n'Asturies eso ye'l antroxu, la fiesta cola que los nuevos antepasaos celebraben l'iniciu de la torna de les coseches (y por tanto, pa ellos tamién l'entamu d'un nuevu añu). De fechu, hai quien indica que la pallabra “antroxu” tien orixe na pallabra llatina “introito” que quier dicir “entamu”.

L'antroxu tuvo marcáu siempre pola celebración de la torna a la fertilidá de les tierres, y munches vegaes celebrabase tamién la fertilidá del ser humanu. Por esta razón nestes fiestes había una marcada presencia femenina. Poques pruebes meyores podemos tener d'ello que la fiesta de les comadres, que celebramos el xueves enantes del martes d'antroxu.

Dellos documentos paecen indicar que l'orixe de la fiesta de les comadres tien bastante que ver tamién cola antigua Roma. Concretamente con una fiesta qu'ellos nomaben Matronalia. La Matronalia yera una fiesta en honor a la diosa Yuno, la diosa que dicíen que trayía a los guah.es al mundu. Ye dicir, que yera la diosa de la maternidá y de les muyeres. Pa celebralo, los romanos, permitíen a les muyeres tener los mesmos drechos que los homes esi día. Por estes feches, a le smuyeres se-yos permitíen coses que namás se-yos permitía a los homes n'aquella dómina: podíen llevar el pelu sueltu, dir al templu o llevar cinturones.

La fiesta evolucionó, y por suerte, la humanidá tamién. La muyer siguió siendo la gran prota-

gonista d'esti día tan especial. Al entamu, va unos años yera costume n'Asturies que les muyeres quedaren pa merendar empanada, bollos preñaos, tortiella y frixuelos nel patiu o'l salón de casa. Y claro, esto llimitábase namás qu'a más, güeles, fíes, y por supuestu, comadres (d'ehi'l nome), que davezu yeren les que poníen la comida. En definitiva, una xuntanza de muyeres. Nos años 80 esto estendióse a Asturies en xeneral, sobremanera a conceyos como Siero, Avilés, Xixón, Uviéu y Llangréu. Y equí foi tornándose nun conceyu d'amigues que salen pelos restoranes con cenes, sidra y baille.



Xusto depués llega'l domingu'l gordu, pol que munches veces naguaben los guah.es Dempués de la misa, la reciella se mazcaritaba de vieyos, gorrumbos, caxos, pirates, bruxes o diaños usando ropes vieyes faciendo una careta con una caxa zapatos o un chachu cartón. Esto yera lo más importante del mazcaritáu, yá que yera



perimportante nun ser reconocíos nun entamu. Al acabar el día, nel llar-yos esperaba una xinta especial con bones fabes, garbanzada y lo más importante: frixuelos, ensin dulda el platu estrella del antroxu.

Nel martes d'antroxu, tornaben les mazcaraes tamién con una bona xinta al atapecer qu'invierte la persistente y obligada vida ascética de los campesinos en cuantes a la comida. Nel Antroxu hai fartures a esgaya y cómese lo meyor y más valorao de la casa. Non en vano, sabemos que n'asturianu antroxar significa que, amás de “correr ‘lan-tro xu”, “comer abondo”. Pero esta interesante inversión de roles nun ye namás pa la comida. Al antroxase, los campesinos disimulen y cambien la identidá y el rol (de xéneru, de poder, de prestixu...), y mostraben un rechazu al orde afitáu socialmente a base de cmabiar de sitiu les portielles, los preseos, los carros...



L'Antroxu conviértese nuna fiesta transgresora na que los papeles sociales íguense y son variables. Toos podemos somos reis, diaños, galanes, madames... Nel Antroxu too ye posible, y nadie ye más que naide. Quiciabes nun foi casualidá que'l últimu recuerdu d'enantes del andanciu, que tamién nos puso todos nun mesmu nivel de vulnerabilidá, seya'l Antroxu. Quiabes l'Antroxu, la xunidá ya igualdá que representa, seya la forma más guapa de facenos ver qu'esti ye'l camín indicáu a seguir. La visión del antroxu ye, a la fin, la visión d'una sociedá xunida.



Cuando falar asturianu tenía castigu

Cuatro Gotes Producciones prepara un documental sobre la represión llingüística nel franquismu

Magar que ye cierto que tovía en democracia siguen dándose casos de discriminación llingüística por usar l'asturianu, nel tiempu'l Franquismu estos casos tuvieron xeneralizaos y yeren abondo duros. No se dice "ye" se dice "es" ye un documental que va amosar el testimoniu vivu de la represión llingüística exercida na Asturies del Franquismu y sobre manera, dentro del sistema educativu, analizando los resortes emplegaos, asina como'l contestu hestóricu que llevó a eses acciones, les sos causes, y sobre manera, les consencuencies xeneraes na sociedá asturiana.

El documental, coprodució por Cuatro Gotes Producciones y la TPA, tien base principal nos propios testimonios de les persones que vivieron eses situaciones y d'heñadores espertos conocedores del momentu. El documental, que se rodó a finales del 2020, va cuntar con testimonios d'espertos en Memoria Hestórica d'instituciones asturianas, n'especial de la Universidá d'Uviéu, que van entemecese con testimonios de persones que pasaron pel sistema educativu asturianu a lo llargo de les cuasi cuatro décadas de franquismu.

El trabayu ta basáu nun capítulu de la tesis L'asturianu nel Franquismu, d'Inaciú Galán,

que tamién dirixe'l documental. Nesi capítulu estudió la cuestión de les escueles con dellos testimonios y agora amplíalos y pon-yos cara y voz.

Con una duración de 60 minutos, el trabayu va facer por amosar un perfil completu de la situación, dexando ver a les clares como la ideoloxía franquista usó ferramientes represives contra l'usu del asturianu nel ámbitu escolar. El documental difundirás nes diverses proyecciones a realizar per Asturies y n'otros llugares. Amás d'emitise en TPA. Col documental colaboren tamién dellos Conceyos, ente los que tán Llanera, Avilés, Xixón, Tinéu, Castrillón o Carreño.

N'Asturies nun esistía enantes nin mientres lo primeros años del franquismu, un movimientu de reivindicación llingüística organizáu. Esto fixo que nun esistiera una respuesta organizada a la prohibición d'usu del asturianu na escuela o n'otros ámbitos. La propia situación del idioma facía que yá tuviera asitada n'ámbitos non formales y ensin un usu con tresfondo políticu, lo que diba permitir unes formes estremaes de facer que l'asturianu fuere perdiendo espacios d'usu y falantes, en favor del castellán.

XixónALDía



Un bañu d'información

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

xixonaldia.com



Pedro Durán:

"Si tien arreglu s'arreglará
sinún lu tien arreglao ta"

Un llugar pa perdese una fin de selmana...Menorca (con perres y en pelotes) o fíos nel conceyu de Parres (con menos perres pero con una bona chimenea)

Un llugar pa vivir... Uviéu

Un platu...Unes bones parroches mui frites (churruscaes)

Un postre...Tarta quesu

Una playa pa pasar el día...Ródiles

Un pueblín que nun podemos dexar de ver...Les Caldes

Un chigre pa tomar unos culinos...Unes cerveces nel "Diariu Roma", unos culinos en "La Sidrería de Nati"

Un parque natural pa visitar...El de Redes...una maravillaaaaaaa

Una fiesta a la que nun faltar...San Mateo n'Uviéu

Un muséu pa recomendar...Muséu de belles artes d'Asturies n'Uviéu

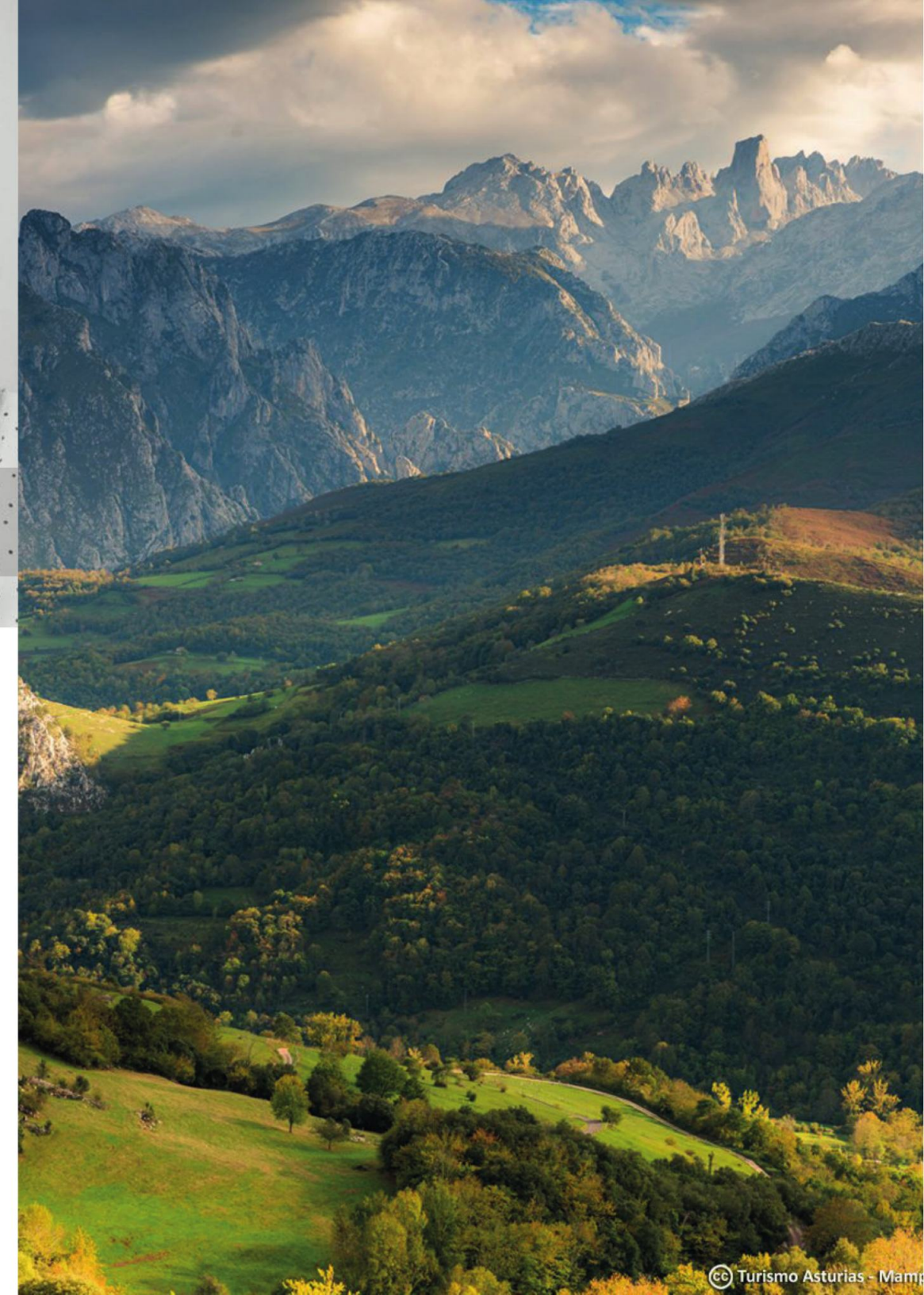
Un momentu de la hestoria d'Asturies que te prestaría vivir....Un que vendrá...La declaración del asturianu como llingua oficial na Xunta Xeneral del Principáu

Un baille pa pasalo bien...Pachanga con amigos (baillar nun ye lo mio)

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

Una tradición que nun pue perdese..Los Humanitarios de Morea (Ayer)

Una espresión n'asturianu que te preste..."Si tien arreglu, s'arreglará; sinún lu tien, arreglao ta"





Tarta de queso con mermelada

Encamentamos usar un cachín d'unu de los-magníficos quesos que podéis ver equí xunto a dos sobres de cuayada en polvu, 12 cuyaraes d'azucre, un llitru de lleche, carambelu líquidu y galletes maria. ¡Nun escaezas la mermelada!

¿Cómo se fai!?

Caramelizar un moldu. Disolver la cuayada nuna parte de la lleche y bater xunto al restu, los quesinos y l'azucre. Ferver hacia cinco minutos revolviendo pa que la miesta seya homoxéneo. Vaciar el moldu y recubrir coles galletes. Desque enfrie, voltiala dexando que les galletes formen la base de la tarta y servir.



**Casa Martín - Mermeladas de miel y
frutas de la huerta.**

Degaña - 627 56 48 41 - info@casamartin.

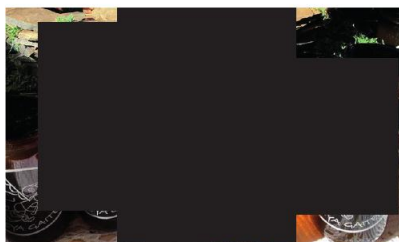




Dulces tentaciones & Momentos salados
Cai Lloréu, 5 - Xixón - 625 79 69 62



Quesería Toriello
Ixena - Cangues d'Onís - 630 32 98 35



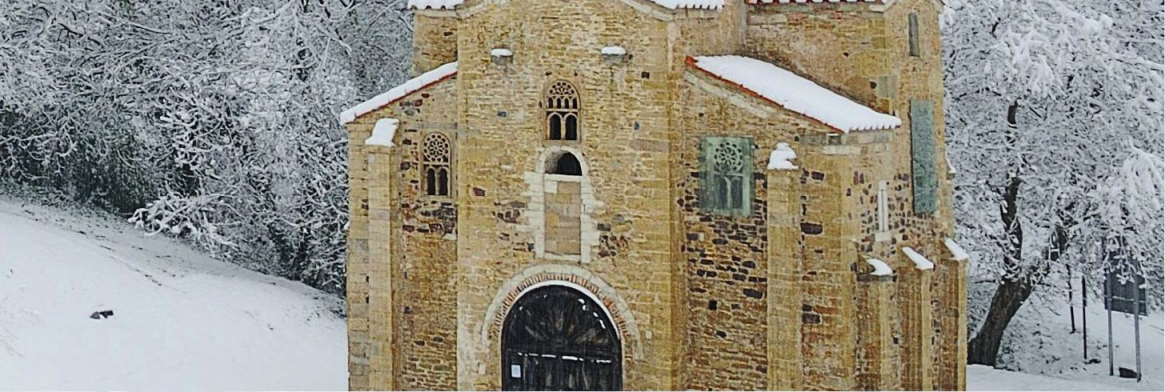
Villa Melba - Mermeladas y Confituras
Carretera AS 246 Xixún 54, El Berrón



Quesos Varé
Varé s/n, Samartindianes 33189 Siero

Les mejores semeyes de la nieve n'Asturies nel Instagram de Ver Asturias





Les raquetes o barayones, l'arma invernal pa los andariegos

Cuando llega l'iviernu nun significa qu'acabe la temporada de monte nes zones más altes o que queden namás pa esquiadores, ye'l momentu de salir al monte coles raquetes de ñeve o barayones (el so nome tradicional n'asturianu) y esfrutar del silenciu y tranquilidad de los valles ñevaos.

Una bona raquetada ye una actividá relaxante que nos ofrez esfrutar del monte y velu con otros güeyos, puede facese por llibre siguiendo rutes homologaes, senderos yá conocíos o con dalguna empresa de turismu activu que, amás de guía, dan el material necesario como los bastones y les raquetes o barayones.

L'usu de los barayones pue ser tamién mui útil cuando facemos una ruta andariega y según ganamos altor atopamos dalgún neveru que nun mos dexaría pasar coles botes ensin enterranos, por exemplu al subir a les brañes al entamar la

primavera. N'Asturies, aunque una de les zones más conocies pa la actividá ye San Isidro o Payares, tenemos infinidá d'opciones pa esfrutar d'una xornada raquetera, namás ye necesario asegurase de que la ruta que vamos facer tenga una pista o senderu anchu enforma, como pa pasar con seguridá, por ello nun ta de más iniciase faciendo una ruta que yá conozamos d'enantes.

Pa dir por llibre colos barayones ye necesario siguir unos conseys básicos:

A la hora d'escoyer barayones hai que tener en cuenta el nuesu pesu yá que non toes cuenten cola mesma capacidá, de manera que podamos caminar cola mayor comodidá y llixereza posible.

Les fixaciones de la bota al barayón (calcaños y punteres) avecen a ser automátiques o de co-



rees (estes últimos tienen la ventaya de que valen pa tou tipu de botes). Los modelos más avanzaos incorporen inclusive un sistema de absorción d'impactos a la hora caminar.

Les raquetes tán pensaes pa terrenos de ñeue en polvu, non xelu, nesi casu lo apropiao se-drien unos crampones.

L'usu de bastones ye cuasi indispensable pa caltener l'equilibriu cuando usamos raquetes, yá qu'ayudamos a la estabilidá corporal nel movimientu. Güei son cuasi toos telescópicos, eso ye que pueden graduase según l'altor. Lo ideal ye que los coldos doblen faciendu un ángulu de 90° y l'antebrazu quede paralelu al suelu p'aseguranos una bona postura.

Caleyar con raquetes nun ye difícil, simplemente tenemos qu'avezanos a caminar con unos pies más grandes, intentando separar les pates pa evitar choques ente elles, facer pasos curtos nun principiu y poner o soltar les fixaciones según el terrenu que teamos pisando, lo que vamos contar darréu.



Técnica según el terrenu:

En xubies y llanos, ye recomendable llevar la posición de fixación más suelta y la postura'l cuerpu hacia delante. La mayoría de modelos cuentan con una posición con un alza pa llevar el pie más cómodu nes xubies y nun facer sufrir les pantorries, amás si vemos que ta mui pindio lo meyor ye xubir faciendu un movimientu de zig-zag.

En baxaes o tramos complexos hemos tener la posición del cuerpu hacia atrás y les rodielles un pocu flexionaes, asina como llevar puesta la posición fixa del calcañu pa evitar cayies o zarpicos y asina tener un mayor control del pie.







Mio güela (III): Nedi

Mio güela Nedi yera una muyer fuerte a la que conocí nos sos años más débiles, pero que siguió teniendo'l puxu d'una personalidad de fierro. Cola moxedá tarazada pola Guerra Civil, ente'l so Xixón natal y el Llastres familiar, recordaba de forma viviega los bombardeos de la ciudá. Yera una muyer fondamente marcada nos sos vezos pola posguerra, como toa una xeneración. “¡Forra con pan!”, diciame cuando de neñu yera ruin y nun acompañaba con ello les comíes. En casa, mio pá siempre cuenta que yera vezu, tovia nos años setenta, entamar la comida col pan duro del día anterior, pa poder acceder a la barra del día. Nada podía desaprovechase en casa.

Nedi estudiara na Escuela Comerciú de Xixón hasta la Guerra y dempués asumió'l papel que'l réxime acutaba pa les muyeres, xestionando la casa con un control total sobre les cuentas, que tenía fama de xestionar perbién, pues pagó la hipoteca enantes de terminar el plazu marcáu. Ser una muyer fuerte nun impedía que fuera sensible enforma. Recuérdase na familia como al cambiar de casa y cuando diben a firmar la compra'l pisu nuevu, la nueche anterior, ella taba llorando. Mio güelu Poldo entrugó-y qué-y pasaba. El cementeriu del Sucu viase per una ventana. Nun mercaron aquel pisu a la fin.

Conociera a mio güelu Poldo, y anque los dos vivíen en Xixón, nel Llastres familiar de los dos, nuna fiesta de San Roque y al llau del xibliu de la quema del Xigante. Nedi tenía fama de ser mui estricta nel cortexu y de que llantaba dalguna qu'otra gofetada a los llastrinos que s'arimaben más de la cuenta baillando.

Conocida pola so sinceridá aplastante, nun fuxía del conflictu o la discusión si de dicir la verdá se trataba. El so temperamentu facía que fuera habitual n'ella la espresión “¡Chinflos de gaita!”, cuando se-y llevaba la contraria o nun se-y facía casu.

Lo que más-y prestaba yera facer traxer pa les moñeques barriguitas y texía unes mantes perguapes. Pel branu diba a la playa San Llorienzo, onde compartía caseta con otros familiares.

Nos últimos años la enfermedá foi impidiendo-y dir a la caseta, facer vida normal, la movilidad y hasta la capacidá de falar, que foi perdiendo hasta la totalidá mientres s'engurriaba y se diba apagando. Nos últimos meses de la so vida, cuando yá nun yera a articular pallabra, mio pá, que s'iniciaba entós nel mundu de la cocina, preparó en casa de mios güelos una merluza al fornú con desastrosu resultáu. Anque-y costaba abondo sacar una sola pallabra, cuando mio pá-y entrugó qué-y paecía la merluza. Sacó fuerces pa dicir les que depués sedrien les últimes pallabres que pudo pronunciar: “Esto ye comida de gochos”. La risotiada foi xeneral. Tovia ye un recuerdu guapu que resona cuando-y sal mal un platu a mio pá, y que nos fai recordar a mio güela y el so carácter. ¡Cuánto la echamos en falta!

4 llugares d'Asturies enllenos d'hestoria.



Arquitectura d'indianos en Colombres

Nel conceyu de Ribadeva tenemos un auténticu paséu pela arquitectura indiana. La Oficina Municipal de Turismu ofrez un percorríu per Colombres, la capital del conceyu, onde podemos admirar esti estílu arquitectónicu que xurde del puxu económicu que vivió la comarca demientres 50 años, a finales del sieglu XIX y entamos del XX. Tres la Casa Conceyu atopamos un núcleu de cases conocíes por Chamberí, esponentes de la casona de Colombres enantes de la irrupción de la arquitectura indiana que conserven un reló de sol y puntúries xeométriques de tipu rural.



Cascu antiguu de Llanes

Un bon paséu por esta villa tan tradicionalmente medieaval fainos ver con una bona perspectiva les modificaciones que'l pasu los sieglos provoca nun núcleu de población del desarrollu urbanísticu desmesuráu d'esta guapa villa. Xubiendo a lo alto del Paséu de San Pedru podemos echar un güeyu a bona parte de la hestoria de Llanes. Dende ehí destaca'l poder ver el trazáu de la so muria exterior, la torre de defensa al sur y la basílica de Santa María. Too ello construyó nel sieglu XIII, al igual qu'esta villa. Entrando al cascu vieyu pel Sablón, podemos ver El Cercáu, un palaciu renacentista del sieglu XVI per un llau y les ruines del Duque d'Estada per otru (un palaciu construyó nel sieglu XVII redució a ruines na Guerra d'Independencia). Una villa que si falara podría contanos munches coses.



Cascu hestóricu d'Avilés

El cascu hestóricu d'Avilés ta declaráu Conxuntu Hestóricu Artísticu. Al traviés d'él podemos conocer les relaciones comerciales de la villa d'Avilés, que destacó bien por ello a lo llargo de la so hestoria, sobre manera gracies a la importancia del so puertu. N'Avilés podemos percorrer les zones exteriores de la muria pola qu'entamó a espandise la ciudá a partir del sieglu XVII. Avilés cuenta amás con llugares consideraos Bien de Interés Cultural como la capiella de les Ales, la Plaza'l Mercáu, la ilesia de Santo Tomás de Canterbury y el Teatru Palaciu Valdés, ente otros.



La Foncalada (Uviéu)

Prácticamente ente la cai General Elorza y la cai Uría, les dos principales zones de la capital asturiana, atopamos La Foncalada, l'únicu esquiuiu de construcción civil con fines d'utilidá pública, una fonte nesti casu, na Alta Edá Media. Anque la primera mención documentada a esta fonte data de finales del sieglu XI, les inscripciones apunten como fecha de la so construcción a la primer metá del sieglu IX. Baxo la so cruz, aparecen dos inscripciones cuyes traducciones son: Esti signu protexe al piadosu. Esti signu vence al enemigu. Señor, pon el signu de la salvación nesta fonte pa que nun permitas entrar al ánxel golpiador.

¿Cómo vas de feches de la hestoria d'Asturies?

Sabemos qu'en Vixast y VerAsturies.com deprendes abondo de la hestoria d'Asturies, pero les feches siempre cuesta recordales. Ponémoste a prueba con esti cuestionariu...

1. ¿En qué sieglu lleguen los romanos al territoriu de los ástures?

- a) Sieglu II d.C
- b) Sieglu III e.C
- c) Sieglu I e.C
- d) Sieglu IV d.C

2. ¿En qué añu asocede la primer revuelta de los asturianos contra los musulmanes?

- a) 716
- b) 698
- c) 708
- d) 804

3. ¿En que añu se funda la Universidá d'Uviéu?

- a) 1574
- b) 1286
- c) 1934
- d) 1750

4 ¿En qué fecha se proclamó la Xunta Xeneral d'Asturies soberana y declaró la guerra a los franceses?

- a) 20 de mayu de 1808
- b) 25 de xunu de 1808
- c) 20 d'abril de 1808
- d) 25 de mayu de 1808

5. ¿Na primavera de qué añu asocede n'As-turies una de les fuelgues mineres más importantes de la hestoria?

- a) 1932
- b) 1942
- c) 1952
- d) 1962

6. ¿En qué añu se fundó la organización Conceyu Bable, que camudó y modernizó la visión y la reivindicación sobre l'asturianu?

- a) 1946
- b) 1969
- c) 1984
- d) 1974

7. ¿Nel ochobre de qué añu estalla n'Asturies la última revolución comunista d'Europa occidental?

- a) 1930
- b) 1934
- c) 1936
- d) 1938

8. ¿En qué sieglu traten d'independizar Asturias del dominiu castellanu Gonzalo Pelaez y Urraca?

- a) Sieglu XII
- b) Sieglu XI
- c) Sieglu X
- d) Sieglu IX

9. ¿En qué añu s'aprueba la fundación de l'Academia de la Llingua Asturiana actual?

- a) 1974
- b) 1945
- c) 1980
- d) 1993

10. ¿En qué añu son les primeres elecciones de l'autonomía asturiana dempués de la muerte del dictador Franco?

- a) 1979
- b) 1983
- c) 1988
- d) 1991

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





Tiempu de mazanes

Seronda / Iviernu 20

mamatayoe

mamatayoe.com