

verAsturies

verasturies.com

VIAXAST

Nº 24 setiembre - payares 2023

TRASIEGU

cultura sidrera asturiana contemporánea

BIMENES • CABRANES • COLUNGA • SARIEGU

24

Seronda sidrera

#TrasieguFest

Esti número de Viaxast conviértese na revista oficial del Trasiegu Fest, un eventu que, organizáu por VerAsturies y Cuatro Gotes Producciones, quier percorrer los caminos de la cultura sidrera asturiana dende un puntu de vista contemporáneu, con otra perspectiva. El festival va tener llugar en Cabranes, Bimenes, Sariegu y Colunga, en plena Comarca la Sidra.

Alredor de la sidra hai muncho más qu'una bebida tradicional de gran ésitu social, la cultura sidrera asturiana ye tradición pero tamién apruz en tolos ámbitos de la vida social, artística y cultural asturiana. Estos son dellos de los aspectos que quier poner en valir el Trasiegu Fest, nun momentu clave nel que se trabaya pa que la cultura sidrera asturiana seya patrimoniu inmaterial de la humanidá.

Nesta revista apurrimos amás dellos conteníos alrededor de la sidra, pero tamién la mayoría de les secciones habituales de Viaxast, pa siguir conociendo Asturias y disfrutando de tolo qu'ufre esti país.

Inaciú Galán
Director de Viaxast



ÍNDIZ

Trasiegu Fest.....	5
Los artistes del Trasiegu Fest.....	7
Más artistes del Trasiegu Fest.....	9
Les actividaes del Trasiegu Fest.....	11
Cabranes, un conceyu pa vivilu.....	13
La pañada y la mayanza.....	15
La sidra y el so significáu n'Asturies....	17
Festival de la Mazana de Villaviciosa...	19
Trasiegu Fest (programa).....	19
L'Avilés Acción Film Festival.....	21
Nueche d'Ánimes.....	23
Trimestre cultural Castrillón	24
5 marques asturianas.....	29
Directoriu Trasiegu.....	31
Refraneru sidreru.....	33
Entrevista a Luis Benito.....	35
Mio güela: Celestina.....	37
Receta: Arroz con lleche.....	38
¿Yes sidrer@?.....	39

¿Ónde puedes Ver Asturias?

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

EQUIPU

DIRECTOR
Inaciu Galán

DIRECTOR DELEGÁU
Lluís Fanjul Quelle

XEFA DE REDACCIÓN
Jennifer Berrocal

REDACCIÓN
Raúl Alonso
Beatriz Rato
Arantxa Margolles
Claudia Elena Menéndez
Vero Suari

DISEÑO Y MAQUETACIÓN
Cuatro Gotes

XESTIÓN EDITORIAL



DIRECTORA COMERCIAL
Nuria López García
684 645 846

info@verasturies.com
Teléfonu: 984 086 626

IMPRENTA: Gráfiqes Summa

SEMEYA PORTADA:
Cuatro Gotes

Depósitu Llegal: AS 03801 - 2017

© Cuatro Gotes Producciones SL

Númeru 24 - Añu VI - Cuarta Dómina



Trasiegu Fest, cultura sidrera asturiana contemporánea

El Trasiegu Fest ye un proyectu que naz col envís d'amosar la bayura que tien la cultura sidrera n'Asturies. Por mor d'ello, y teniendo en cuenta la sociedá d'anguaño, ye importante facelo al traviés d'un formatu modernu y que llegue al públicu, como lo ye un festival nel que se presenten delles actividaes a lo llargo d'una selmana. Poro, ye bien importante sacar la cultura sidrera de los sos llugares más avezaos y treslladala a llugares populares a los que'l gran públicu pueda averase. Sica-sí, caltener les ubicaciones ye dalgo esencial pal desenvolvimientu de l'actividá. Ye por ello polo qu'esti festival va llevase alantre nos conceyos de Sariegu, Bimenes, Colunga y Cabranes, toos ellos enmarcaos dientro de la Mancomunidá Comarca de la Sidra, na postrer selmana del mes de setiembre.

Al mesmu tiempu que se respeta'l so desenvolvimientu nuna zona sidrera, promociónase tamién el mediu rural, yá que l'eventu va facese en conceyos con un númberu d'habitantes menor de los 5.000, qu'amás nun esperimentaron hasta agora'l desenvolvimientu d'una actividá o eventu cultural d'estes característiques.

Col envís de que'l desarrollu de proyectos culturales n'Asturies tengan que tar fechos y protagonizaos pola sociedá asturiana, el Trasiegu Fest va ser un festival onde'l porcentaxe de la participación de compañes y artistes asturianos y asturianes va ser del 100%. Amás, l'equipu de trabayu encargáu de tola xera de coordinación, producción y desenvolvimientu va ser paritariu, cola presencia d'a lo menos un 50% de muyeres.



Magar qu'anguaño los festivales son daqué venceyao xeneralmente a la música, el Trasiegu Fest ye un proyectu multidisciplinar con hasta 15 actividaes de tou tipu, onde artistes de diferentes estayes van tar involucraos.

Poru, ye un eventu que ta dirixíu a tolos públicos, con actividaes pa la reciella, pero mesmo pa los adultos. Tamién ye un festival inclusivu, pues toles actividaes propuestes adaptense a la participación de persones con diversidá funcional.

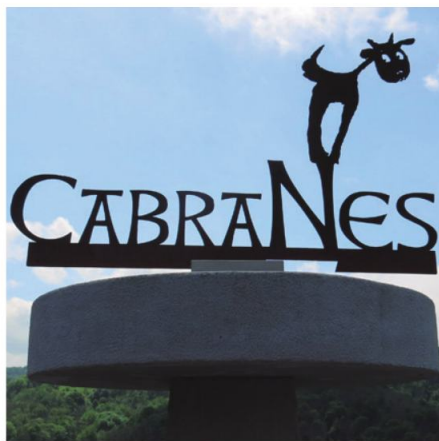


La vinculación cola cultura y la sociedá asturiana del Trasiegu Fest ye esencial nel so desarrollu: l'eventu xira al rodiu d'un de los elementos de patrimoniu inmaterial asturianu más importantes, al tiempu que se realiza nuna zona qu'ufierta la posibilidá d'amosar la bayura de la naturaleza.

Con too ello, el Trasiegu Fest constitúise como un eventu d'impulsu, yá que crea un rellatu nuevu onde la tradición trata de modernizase y averase al presente ensin perder la so esencia. Poru, l'actividá promueve tamién la dinamización, la modernización y l'anovación non solo nos conceyos nos que se desenvuelva, sinón tamién en tola sociedá asturiana, fomentando la involucración ciudadana activa al rodiu de delles actividaes empobinaes esclusivamente a encetar la participación. Favorez, amás, la diversidá cultural, cola presencia de delles disciplines culturales qu'arriquecen l'espozigue del diálogu ente lo rural y lo urbano y que treslladen lo venceyao a la ciudá a entornos tradicionalmente rellacionaos col trabayu y col ámbitu rural.

A lo último, esti festival impulsa la contribución de la cultura a los Oxetivos de Desenvolvimientu Caltenuible. L'eventu produz un impactu grande na calidá de vida, al promover vezos saludables ente xente de toles edaes,

con actividaes empobinaes a tolos públicos y que tienen como oxetivu dinamizar una sociedá activa. Amás, y cola perspectiva de xéneru presente en tolos procesos del eventu, participase na consecución de la igualdá y l'empoderamientu de les muyeres.



El Trasiegu Fest va entamar el llunes 18 de setiembre de 2023, averándose a la reciella pa dar a conocer la cultura sidrera. Del llunes al xueves van facese dellos talleres nos principales centros d'educación de los conceyos mentaos. Per otru llau, a lo llargo del fin de selmana van llevase a cabu la mayoría de les actividaes, destinaes a tol públicu. Talleres, charres, concursos sidreros, esposiciones, mercáu, nueche en danza y dellos conciertos son dalgunos de los planes que'l Trasiegu Fest inclúi na so ufierta cultural. ¡Setiembre ye mes de Trasiegu Fest!

Descubri más: verasturies.com

Los artistes del Trasiegu Fest na gran nueche musical

Algaire

Algaire yera hasta va bien poco un nome que se-y daba a un tipu de gatu, al gatu montés. Por embargu, de magar l'añu 2019 esta pallabra significa muncho más qu'eso. Esti animal típicu de los montes d'Asturies dio nome a la formación musical compuesta por Loreto Suárez, Carla Miranda, Iratxe Espina a les panderetes y Juan Yagüe a la guitarra. Dende entós, la trayectoria del grupu afincáu nes cuenques mineres foi bien exitosa gracias al so trabayu constante, algamando premios tan importantes como, por casu, el «Premiu Camaretá al Meyor Cantar 2022» col tema «Coral y maera», o'l premiu «Loïc Raison» nel Festival Intercélticu de Lorient 2022, amás de llegar a la final del «Folkez Blai 2022». Agora lleguen al Trasiegu Fest pa defender lo que yá saben perbién, esto ye, la cultura y la música de raigañu asturianu; pa defender lo que son y tresmiten: mueres con remangu y con xeitu.



La Tarrancha

Ver el nome de La Tarrancha nun cartelu musical ye sinónimu de que va entamase una bona folixa mientres el so concertu, y eso ye lo que nos espera nel Trasiegu Fest con una banda que lleva xubiéndose a los escenarios dende l'añu 2003. Anguaño, alcuéntrase en plena xira del 20 aniversariu, repasando dellos de los cantares que llevaron al grupu a ser la banda que son güei: ún de los nomes con más sonadía de la escena de rock n'asturianu. Ska, reggae, funk, balkan, punk o folk son dalgunos de los sonos que s'amiesten nes lletres de la banda liderada por Delfo Valdés y que provocó que llegaren a ser nominaos dos vegaes al «Premiu Camaretá al Meyor Cantar». Amás, tán acabante d'algamar el «Premiu AMAS al Meyor Directu 2022», polo que lo que se va poder sentir en Cabranes va pagar la pena.





Luis Núñez y los Folganzones

«El grupu, esponente del folk-rock alternativu n'Asturies, ta lideráu por Luis Núñez (guitarra, mandolina y voz) ya integráu por Dani García (arpa, vigulín y voz), Fabián Fernández (gaita y flautes), Arturo Ávila (batería y voz), Marcos Díaz (baxu y voz) y Armando Fernández (teclaos). El conxuntu de los sos cantares almite dos escuches. Una que nun rique conocencies musicales, na que tres d'una primer audición, resulta difícil nun mover el cuerpu y afayase cantando los estribillos; y otra más fonda y pausada, onde ún pue apreciar la fondura de los cantares, la intención de los testos y la calidá de la música, con una llinia clara, onde too tien rellación con too, al marxe de la variedá temática». Con estes pallabres definió'l renomáu periodista Próspero Morán al grupu que va encargase d'abrir la gran nueche musical del Trasiegu Fest. Amás, Luis Núñez ye ún de los músicos asturianos con una trayectoria más llarga y reconocida. Tocó colos grupos Sombrero de Copa o Fuera de Serie y tien espublizaos de va unos años los discos «El cantar de folganzán», «Xuro nun tornar» o «Blinca». Fíxose col «Premiu al Meyor Cantar» con «La ñeve y la esmeralda» nel añu 2020.



Llevólu'l Sumiciu

El sumiciu ye un ser mitolóxicu que ta venceyáu a la desapaición d'oxetos o a les travesures. Nesti sen, podría dicise que la modedá asturiano nun para quietu y ta formao por dellos sumicios. Un bon exemplu musical d'esto ye'l grupu Llevólu'l Sumiciu, que garra esta frase fecha asturiana pa da-y nome al proyectu qu'entamen los hermanos Pablo y David Alonso, encargaos de les estayes musical y visual respectivamente. Pa la creación del conteníu que se va poder sentir nel Trasiegu Fest, los artistes entemecen música de raigañu asturianu colos ritmos más actuales de reggaeton, funk, distorsiones y glitches.

Sicasí, Llevólu'l Sumiciu ye muncho más que música y, no visual, rescaten imáxenes d'archivu de los años 70 y 80 qu'amuesen costumismu, mesmo que patrimoniu mineru ya industrial d'Asturies. La folixa ta entamada cola so música tradi al empar que lletrónica, que de xuru va poner al públicu a baillar pa poner el ramu a la nueche de la música sidrera.



Descubri más: verasturies.com

Los artistas que van amenizar los días del Trasiegu Fest

Trebeyu



El grupu Trebeyu naz nel añu 2002, frutu de la ilusión d'un grupu d'amigos por caltener y espublizar la cultura asturiana y, en particular, la música y el baille tradicional d'Asturies, de lo que van dar bona amuesa nesti Trasiegu Fest. L'envís del grupu ye l'espardimientu d'esta cultura popular asturiana, faciendu una representación alegre, vistosa y con muncha fuerza, pero intentando respetar la forma orixinaria de recoyida polos etnógrafos nos sos trabayos de campu. La so buelga d'identidá ye, ensin dulda, la que-yos da nome. El repertoriu de Trebeyu entemez dances y bailes del repertoriu más popular n'Asturies, pero actualizáu ensin parar con nueves aportaciones que la investigación apurre. A ello, xunen el rigor na indumentaria y los complementos que llucen nes sos actuaciones, reproducción de les uses a finales del sieglu XVIII y principios del XIX.

Los Gascones



La Gascona ye una de les cais más simbóliques d'Uviéu, onde cuerre la sidra y onde la sociedá axúntase al rodiu de la cultura sidrera. Foi nesi llugar precisamente cuando, nel añu 2016, nació'l grupu de Los Gascones tres d'una propuesta de l'Asociación de Sidrerías de la yá mentada cai de la capital asturiana. Son cuatro los músicos que formen esta banda, toos ellos con una amplia esperiencia na música tradicional d'Asturies. Acompañaos de los sos instrumentos (curdión, gaita, tambor y bombru), Los Gascones van enllenar les cais de Cabranes con música de raigañu asturianu na celebración del mercáu y enantes de qu'entame la tarde de teatru na cai y la cita más esperada, esto ye, la nueche musical del Trasiegu Fest, onde va sentise tou tipu de música nel escenariu.



Mestura



Mestura ye la voz de Marisa y la guitarra de Luis entemecies dende l'añu 2007 col envís d'amosar a la reciella l'interés poles llingües y poles cultures estremaes. Los dos artistes ven estes dos estayes como un claru reflexu d'alcuentru y arriquecimientu y que, poro, creyien importante treslladales a la música. El duu entiende esti arte como «un preséu de comunicación universal, una forma de comprender el mundu que sabe conxugar la sensibildá y los valores propios de cada cultura, dexando compartir colos demás lo meyor de nós mesmos». D'esta mena, son varies les llingües que podemos alcontrar nel repertoriu de Mestura poniendo la lletra a dellos sones, como'l castellán, l'asturianu, l'leonaviegu, el portugués y el francés. Folk, fadu o pop son dalgunos de los ritmos que se puen sentir nes sos composiciones. El duu Mestura tien tocao en dellos llugares nacionales ya internacionales, ente los que destaquen la Fiesta de les Llingües en Bruseles o un eventu entamáu poles asociaciones culturales Hispaniort y Chaleuil en Niort. Nel Trasiegu Fest nun van dexar indiferente a naide.

David Varela



David Varela va amenizar la mañana y el vermu del domingu pa enredar con tola reciella que s'avere a Bimenes a esfrutar de la música con un concierto didácticu. Tamboriteru, curdionista, músicu d'acompañamientu pa grupos de pop o de teatru, profesor n'escueles de música tradicional, showman... David Varela nun tien nada que lu pare y el so nome apaéz en mediu centenar de trabayos discográficos, con collaboraciones nacionales ya internacionales en tolos estilos, entemeciendo música tradicional cola modernidá y otres artes, creando un proyectu bien exitosu. El músicu xixonés ye, amás, director de la Escuela Municipal de Música dende l'añu 2018.

Descubri más: verasturies.com

Les actividaes del Trasiegu Fest, pa tolos públicos

Les actividaes que van realizase tán destinaes a tolos públicos. Son munches les ufiertes que se puen alcontrar nel programa del eventu. Estos son dalgunos de los planes a los que podrás apuntate nos conceyos onde se celebre'l Trasiegu Fest.

Charra didáctica al rodiu de la sidra, impartida por Lúcia Fernández Marqués: Con esta charra didáctica pretiéndese averar la cultura sidrera a la xente mozo, pa que conozan les diferentes fases del frutu, los procesos d'elaboración de la bebida y la creación d'una identidá alreduro d'esti productu. Too ello acompañao d'una esperiencia sensorial na que los participantes van poder comprobar de primer mano los estremaos procesos.



Concursu d'escritura sidrera: Col oxetivu de promover la escritura, fadráse un concursu de relatos improvisaos pa tolos públicos nos que la temática ha de ser la sidra y la cultura que xira alreduro d'ello. Los ganadores van recibir productos venceyaos a la cultura sidrera y el xuráu va tar formáu por personalidaes de la

lliteratura y l'estudiu de la sidra. Va haber dos categorías: una pa los menores de 18 años y otra pa los mayores de 18 años.

Concursu-esposición de semeyes sidreres: Nel mesmu espaciu que'l de la realización del concursu d'escritura sidrera, va facese la esposición del concursu de semeyes sidreres, onde fotógrafos aficionaos y profesionales van poder participar apurriendo materiales a lo llargo de les selmanes previes al entamu del festival. D'esta manera, fadráse una entrega conxunta de premios ente los dos concursos na tarde del vienres, tres aconceyar los xuraos de dambos certámenes.

Taller de cocina sidrera: Nel Palaciu del Marqués d'Estrada (Martimporra, conceyu de Bimenes), el cocineru Pelayo Ania va entamar el domingu un taller de cocina nel que'l productu principal ye la sidra, pero onde tamién van tar presentes otros productos de la tierra y la mar asturianas.



Mesa redonda. Muyeres, motor del mundu sidreru: Delles muyeres que trabayen nel mundu de la sidra van crear un alderique sobre les sos perspectives y los pasos que se puen dar pa meyorar la situación d'esti sector. Mesmo que'l taller de cocina sidrera, va celebrase'l domingu nel Palaciu del Marques d'Estrada, en Martimporra, conceyu de Bimenes.

Mesa redonda. Nuevos caminos na cultura sidrera: Van esplorase les nuevas formes nes que se trabaya al rodiu de la cultura sidrera dientro del turismu, la industria, la economía circular y con trabayadores d'estos sectores.

Mesa redonda. L'asturianu, llingua sidrera: L'asturianu ta bien presente na cultura sidrera. Poro, nesta mesa va aldericase sobre'l potencial que tien l'usu d'esta llingua nel mundu sidreru.

Mesa redonda. Presente y futuru de la DOP Sidra d'Asturies: La importancia de la DOP Sidra d'Asturies ye esencial nel futuru y nel presente de la cultura sidrera asturiana. Nesti sen, va aldericase sobre l'importante llabor que fai l'órganu regulador al rodiu del consumu y la promoción d'esta cultura.

Mesa redonda. La sidra y les artes: La sidra y la so representación nes artes tán venceyaes dende va sieglos. D'esta manera, nesta mesa redonda va afondase nes posibilidades y nel tratamientu que la sidra y la so cultura tienen nes artes.

Performance d'Ánxel Nava: L'artista Ánxel Nava fadrá nes cais de Cabranes una actividá artística rellacionada col mundu de la sidra.



Teatru de cai: Na tarde del sábadu va llevase alantre un teatru de cai en Cabranes, nel que La Buelga Animación va proponer una interpretación sidrera.



Tastia de sidra de gala: L'actu últimu del Trasiegu Fest va ser una preba de sidra de gala, cola que se pondrá'l ramu a estes xornaes al rodiu de la cultura sidrera asturiana



Son muchos los planes qu'esti Trasiegu Fest ufierta pa tolos públicos. Nun hai meyor manera pa disfrutar de los postreros díes de setiembre que nesti festival arrodiaáu de la sidra y de tola bayura de la so cultura.

Cabranes, un conceyu pa vivilu



La Comarca de la Sidra escuende requexos bien guapos como'l del conceyu de Cabranes, un llugar enllenu de naturaleza, cultura, tradición ya historia. Con capital en Santolaya, esti conceyu centro-oriental dexa ablucáu a tol que lu visita. Poro, visítalu ye obligatoriu. Da lo mesmo la fecha del añu na que vaigas, ellí vas alcontrar planes siempre que quieras. Un conceyu por descubrir, que dexa esfrutar de la naturaleza y conocer cuálú ye'l sabor tradicional asturianu, onde hai actividaes pa los que prefieren el turismu activu y pa los que prefieren les actividaes más tranquiles.

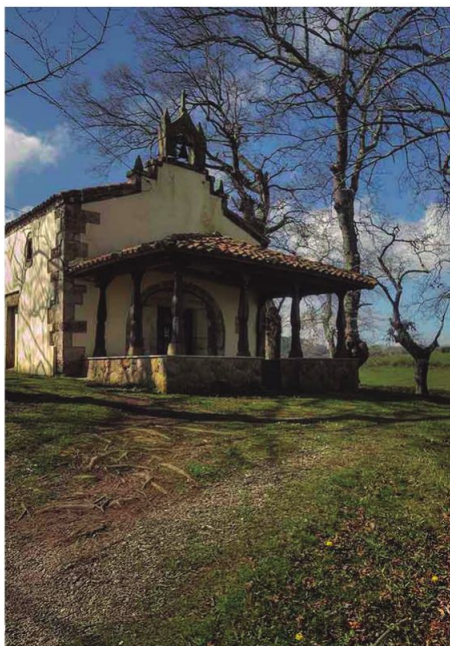
Cabranes ye un conceyu históricu y cultural. Prueba d'ello son los centros de cultura y la historia que guarden dellos de los edificios repartíos pel conceyu. Precisamente, una bona manera de conocer l'arquitectura cabraniega ye percorriendo'l conceyu, al traviés de rutes como la de l'arquitectura tradicional. D'esta mena, podrá vese, ente otros, l'horru recons-

truyíu con pieces antigües d'otru qu'esistió nel pueblu de Madiéu. Sicasí, nun ye la única ruta que puedes facer en Cabranes. El conceyu tamién abelluga otres, como la ruta de Peñacabrera, ente la capital y Viñón; la ruta de la Coruña de Castu, el Camín del Corberu o la ruta fluvial del ríu Viacava.

Con estos percorríos, amás de conocer la naturaleza cabraniega, tamién pues averate a la so cultura ya historia. Dos museos presiden los centros culturales del conceyu. Per un llau, el Muséu de la Escuela Rural, asitiáu nuna escuela antigua de 1908 en Viñón y que caltién la esencia de la educación n'Asturies con mobiliariu y material que data dende l'añu 1911 hasta 1970 y con una visión grande de la vida de maestros y alumnos.

Pela otra banda, Cabranes abelluga dellos edificios históricos de calter relixosu y con una importancia arquitectónica grande. Na so ma-

yoría, son construcciones modernes, del sieglu XVI al XVIII, como la capiella de Santa Ana (Madiéu), el santuariu de la Virxe del Carme (Arboleya) o la ilesia de San Martín (Torazu), ente munches otres. Sicasí, destaquen dos ilesies, la de Graméu, fundada nel sieglu IX y restaurada nel sieglu XIX y la de Viñón, ilesia románica del sieglu XII con elementos prerrománicos del sieglu IX y que ta catalogada como Bien d'Interés Cultural.



En Cabranes tamién pue visitar ún de los pueblos más guapos d'España y que nel añu 2009 llevó'l premiu «Princesa d'Asturies al Pueblu Exemplar». Trátase de Torazu, un pueblín que malapenes supera los 100 habitantes y que caltién tola esencia de l'arquitectura tradicional asturiana al traviés de la capiella de la Sienra, casa La Mira, la ermita y la ilesia de San Martín el Real o les cases onde viven los sos propios habitantes.



A lo último, de Cabranes destaca la so gastronomía, bien defendida polos sos habitantes per aciu les xornaes gastronómiques. Destaca'l Festival del Arroz con Lleche, declaráu d'interés turísticu rexonal y que se celebra en Santolaya mientres la festividá de San Francisco de Paula y nel que presumen de ser los mayores productores d'esti postre tan asturianu. De la mesma manera, en Torazu celébrase'l Festival de la Boroña en forna cada mes de xunu, un tradicional platu elaboráu con farines y cocíu ente fueyes de berces. Suel relleñase con chorizu, xamón y panceta pa depués cocinala nes típiques fornes de Torazu, que-y dan un toque especial.



Cabranes ye, en definitiva, un llugar pa disfrutar d'Asturies, de la so naturaleza y paisaxe, gastronomía y cultura. Cabranes ye un conceyu pa vivilu.

Descubri más: cabranes.es

La pañada y la mayanza

Pa llegar a beber la sidra que toos y toes conocemos hai detrás un procesu bien llargu. Son dellos los pasos a seguir pa que la mazana se convierta na bebida asturiana más reconocida. Dos fases importantes son la ‘pañada’ y la ‘mayanza’, imprescindibles pa esfrutar de la sidra. Poro, vamos afondar nestos pasos qu’anguaño malapenes se ven, pero que ye importante caltener.



Los pumares asturianos suelen dase en praos onde crez la pación, que xeneralmente s’aprovecha pa segar y dar a les vaques como alimentu diariu. Estos praos enllenos de pumares llámense ‘pumaraes’, que precisen d’un cuidáu curiosu pa que seyan a producir tolos años, pues a un añu bonu suel seguir siempre otru de producción más ruina. Cuando l’año yera de sidra, de muncha producción, movilizábase la familia pa facer la pañada de la mazana pela seronda, que solía entamar nel mes de setiembre.

La xente diba a la pumarada a pañar les mazanes en sacos o en maniegues y macones. Pañábense primero les mazanes que cayeran del árbol y que nun se teníen por mui bones pa la sidra, esto ye, les llamaes ‘mazanes del sapu’. Depués facíase más d’una pasada peles pumaraes pa ‘llimir’ o tirar con una piértiga les mazanes que quedaran nel árbol. Tamién podíen tirase les mazanes ‘esmenando’ o ‘solmenando’ con fuerza l’árbol coles manes.

Una vegada rematada la pañada, les mazanes había que les tresportar a un sitiu onde se conservaren ensin perdesse pa poder facer la mayanza más tarde o, cuando convenía, llevales a dalgún llagar industrial que les mercaba pa facer sidra. Anguaño, esti llabor de tresporte ye muncho más prácticu y fácil, pero d’antiguo esti llabor, que llegaba a facese con carros de tracción animal, podía durar bastante tiempu, de manera qu’una familia podía andar carretando mazana hasta final d’año o más allá en dellos casos.



La xente diba a la pumarada a pañar les mazanes en sacos o en maniegues y macones. Pañábense primero les mazanes que cayeran del árbol y que nun se teníen por mui bones pa la sidra, esto ye, les llamaes ‘mazanes del sapu’. Depués faciase más d’una pasada peles pumaraes pa ‘llimir’ o tirar con una piértiga les mazanes que quedarán nel árbol. Tamién podíen tirase les mazanes ‘esmenando’ o ‘solmenando’ con fuerza l’árbol coles manes.



Una vegada rematada la pañada, les mazanes había que les tresportar a un sitiu onde se conservaren ensin perdersse pa poder facer la mayanza más tarde o, cuando convenía, llevales a dalgún llagar industrial que les mercaba pa facer sidra. Anguaño, esti llabor de tresporte ye muncho más prácticu y fácil, pero d’antiguo esti llabor, que llegaba a facese con carros de tracción animal, podía durar bastante tiempu, de manera qu’una familia podía andar carretando mazana hasta final d’añu o más allá en dellos casos.

Les mazanes pa facer sidra llévense al llagar. Ellí, hai que seleccionar les mazanes y meteles nos ochaos, pa saber con cuántu frutu pue cuntar la casa y cuánto hai que mayar de cada vez. Depués, échense les mazanes en ‘duernu’, que ye’l recipiente onde se maya. Anguaño, máyense les mazanes xeneralmente con un aparatu llétricu, llamáu ‘mayadora’, pero lo tradicional hasta hai unos años yera echar les mazanes en duernu y mayales col ‘mayu’, que ye un mazu de madera de mangu llargu y cabeza anchona que ruerpe y estrapalla la mazana.

El trabayu de mayar ye duru abondo y, poro, en tiempos pasaos faciase n’andeche. Xuntábense entós los homes de les cases vecines y poníense a entrambos llaos del duernu, onde caún diba dando golpes col mayu pa desfacer la mazana. Coles mayadores modernes la cosa ye muncho más rápida y cómoda, porque les cuchielles que mueve’l motor mayen bien rápido les mazanes.



La mazana mayao échase con pales en pisu del aparatu llamáu llagar, o seya, na masera, facendo que queden bien puestes y colocaes les mazanes mayaes. Pa ello, úsense pales de madera, aunque tamién solíen emplegase madreñes bien llimpies, en dellos casos con un pisu especial pa esta función. Por ‘llagar’ entiéndese tanto l’aparatu que val pa esprimir les mazanes como’l llocal onde s’alcuentra esi aparatu. Ye nesti local, en llagar, onde se fai la sidra. Hai que dir mayando hasta que’l llagar tea enllenu de la masa de mazanes mayaes. Entós, enriba d’esta masa pónense unos maderos llargos llamaos ‘molleros’ y otros cortos llamaos ‘carneros’, que son los que presionen y fai que salga la sidra na parte baxa del llagar.

El resultáu d’esti procesu llargu, y parte imprescindible de la cultura sidrera asturiana que debemos conocer y caltener, ye esa sidra tan rico que constitúi ún de los símbolos d’Asturies.

La sidra y el so significáu n'Asturies

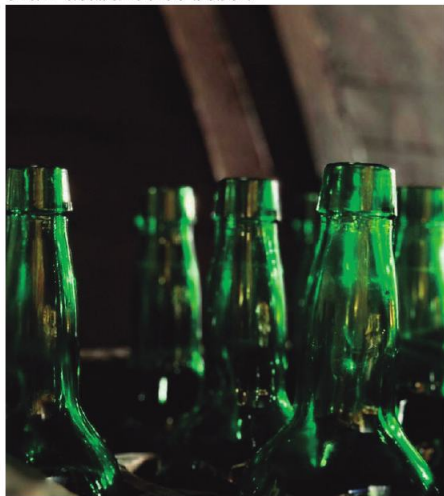
La sidra y Asturias siempre van tar rellacionaes. Yá dende la Edá Antigua se venceya al nuestru territoriu cola bebida estrayida de la mazana y, anguaño, ye la que más s'identifica colos asturianos. Sí ye cierto que n'otros llugares, como nel País Vasco, esiste tamién esta bébora (la llamada sagardo), pero nun tien de nenguna manera la importancia que tien n'Asturies.

Na vida cotidiana d'Asturies la sidra ocupa un llugar importante dende'l puntu de vista social, mesmo anguaño que nos años nos que la producción yera más casero. Antaño, amás de los trabayos de cuidar de los pumares y ellaborar la sidra, yera un aspectu relevante d'una parte de les caseríes asturianas, importancia que queda espeyada nes construcciones específiques que se facíen pa ello: llagar, pipes, zapiques, duernos...



Tamién la sidra ta presente nel ámbitu urbanu, cola sidra que se fai industrialmente y qu'acaba nos chigres y sidreríes de villes y ciudaes. Ye nesti ámbitu onde espoxiga la cultura sidrera que podemos ver nos tiempos modernos, onde la sociedá asturiana s'axunta nes tardes soleyeres en llugares como la Cuesta'l Cholo (Xixón) o Gascona (Uviéu), ente otros.

La sidra tien tamién toa una pauta cultural y nun constitúi una bebida más, sinón que la forma de bebelo ye perimportante. Asina, al tener qu'escancialo, faise perdificil afitar el vezu de beber sidra fuera del contestu cultural asturianu, anque esta tradición naz a finales del sieglu XIX y empiezos del sieglu XX. Pa escanciar, la persona garra'l vasu de cristal finu y boca ancha nuna mano ya inclinándolo cola otra la botella dexa cayer, sobre'l borde interior del vasu sidreru, el filu de líquidu que finalmente va bebesse. Si hai dos o más bebedores, toos suelen compartir el mesmu vasu, y ye qu'amás ye vezu nun terminar de beber el vasu enteru, sinón que suel dexase un poco que se tira n'acabando de beber.

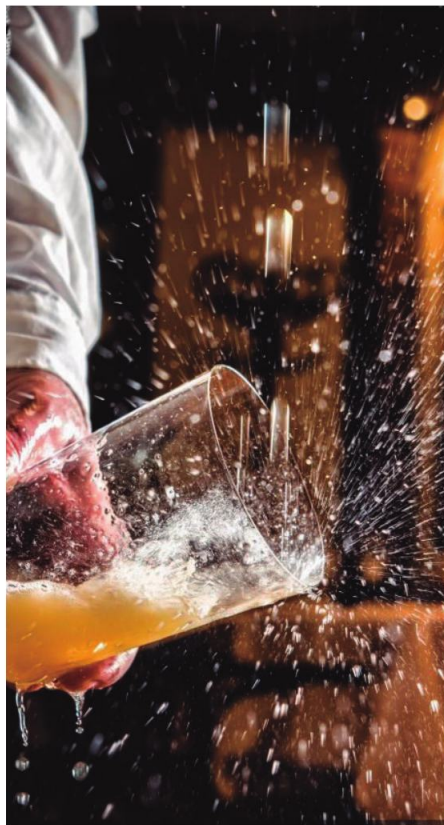


Dentro de toa esta cadarma cultural hai tamién un vocabulariu sidreru, mesmo del procesu de fabricación, mesmo de, por casu, la tastia. D'esta manera, la sidra pue ser floxo o gordo, barrigono, duro... Y esto namás son dellos exemplos de toles denominaciones que pue algamar la bebida.

Amás de la sidra natural tradicional, hai que tener en cuenta que la mazana tamién val pa facer otros productos. Por exemplu, la vinagre de sidra. Otros productos derivaos son asina mesmo los llicores de mazana, l'aguardiente de sidra o'l brandy de mazana. Sicasí, son los nuevos productos los que tán entrando con fuercia nel mercáu. El más característicu d'esta tendencia recién ye la sidra espumoso, pero tamién ta la sidra de xelu o la fabricación de vermú o frizzantes. Un mundu nuevu ta abriéndose pal consumu de la sidra que nun s'escancia, y qu'agora yá se pue mercar hasta en botellín.



La sidra ta tan presente na sociedá qu'hasta podemos alcontralo na música que se fai n'Asturies, mesmo na tradicional que na actual. Grupos como La Tarrancha amuesen cantares sidreros como «Tiempu de sidra y roses» o «QLTiando», al empar qu'ilustres Patilludos con cantares como «Sidra nel llagar» o «Espicha o muerte», onde'l nuedu temáticu ye la bebida asturiana. Otru casu bien conocíu ye'l de Vicente Díaz, col cantar «Qué tien esta sidrina», que ye símbolu d'esa pasión pola bebida, sobre manera ente la población vieyo. D'esta manera, cantares tradicionales tienen estrofes como: «axuntáben se con una xiblata al pie d'un tonel. Mozos y moces qu'amás de beber cantaben, baillaben y axuntáben se».



De lo que nun hai dulda n'Asturies ye de que la sidra acompaña a los asturianos allá onde van, como un símbolu más d'asturiania, porque nun hai nengún asturianu que nun esfrute tomando unos culetes cola familia o los amigos. Porque Asturies... ¡ye sidrera!

Festival de la Mazana de Villaviciosa

Villaviciosa ye capital mazanera y, como nun podía ser d'otra manera, organiza un festival al rodiu del frutu que tantu simbolismu tien n'Asturies y, especialmente, na Comarca de la Sidra, onde podemos alcontrar el conceyu maliayu. El Festival de la Mazana de Villaviciosa ye un eventu con bien d'historia qu'entama a apaecer nes cais de la villa nel añu 1960 y qu'anguaño tien llugar cada dos años, los impares, cuando la cosecha ye más abundante. El responsable de too ello foi Sergio Álvarez Requejo, director de la Estación Pomolóxica de Villaviciosa naquella dómina, col envís de promocionar la mazana y la sidra. El festival garró tanta importancia que de magar l'añu 1992 ta declaráu como Fiesta d'Interés Turísticu del Principáu d'Asturies.



Nesti añu 2023, el Festival de la Mazana de Villaviciosa vuelve a la villa maliaya, llegando a la 36ª edición. Ellí, vamos poder alcontranos con una montonera de propuestas pa tolos públicos al rodiu de la sidra y de la mazana. Esposiciones, tasties, talleres o'l tradicional mercáu, protagonizáu por productos de proximidá, productos ecolóxicos, Alimentos del Paraísu y otros productos protexíos por IGP y DOPs, amás d'Artesanía d'Asturies.

Na celebración del eventu van facese dos

Na celebración del eventu van facese dos concursos: el XXXVI Concursu-esposición de mazana de mesa y mazana de sidra y el XVI Concursu de mayores plantaciones d'Asturies 2023. Nesti últimu, amás d'escoyer les tres meyores plantaciones, van facese dellos reconocimientos al meyor cultivu tradicional de mazanal, a la meyor plantación de Villaviciosa y a la meyor plantación de cultivu ecolóxicu de mazanal. D'otra manera, nel concursu-esposición van escoyese les meyores mazanes acoyíes dientro de la DOP Sidra d'Asturies, mazanes de mesa y conservación de variedaes de sidra en xeneral. Paga la pena asistir a dambos concursos y conocer el productu que naz de la nuesa tierra. Xunto a ello, va facese'l XXX Campeonatu d'Escanciadores, puntuable nel Concursu Oficial d'Escanciadores d'Asturies. Tou un espectáculu sidreru.



Amás, aprovechando la fecha, celébrase también l'Apple Day. Si en 1990 nació en Londres l'Apple Day, dellos años antes, en 1960, yá se creara en Villaviciosa'l Festival de la Mazana, y dende entós denominóse a Villaviciosa como la Capital Manzanera d'España, n'atención tamién a la so importante producción de mazana y de sidra.



El “Día de la Mazana” tien los sos raigaños nes munches y variaes celebraciones culturales en tol mundu nes que se rinde homenaxe a la mazana, y anguaño celébrase en distintes feches y de formes diverses en dellos países del mundu, onde esiste tradición de producción y consumu, adoptando diverses denominaciones. Los dos principales son el “Día Internacional de comer una mazana”, que se celebra'l tercer sábadu de setiembre, y el Día Internacional de la Mazana” (Apple Day), que se celebra'l 21 d'ochobre, siendo esta celebración la que más espardimientu algamó n'Europa, Estaos Xuníos y otros países d'influencia anglosaxona.

L'Apple Day foi empecipiáu pola asociación Common Ground el 21 d'ochobre de 1990 con un eventu en Covent Garden de Londres, y celebróse en cada añu posterior, hasta l'actualidá en que se celebren más de 600 eventos en tol Reinu Uniu. Esta iniciativa, utilizó la mazana como símbolu de la diversidá física, cultural y xenética. Al venceyar les variedaes de mazanes col so llugar d'orixe, preténdese que la cultura del so cultivu seya reconocida y caltenida pola so contribución al calter distintivu local, incluyida la rica diversidá de vida montesa que sofita. Dende'l principiu, pretendíase que fuera tanto una celebración como una demostración de la variedá que corremos el riesgu de perder, non solo en mazanes, sinón tamién na riqueza y diversidá del paisaxe, el llugar, la ecoloxía y la cultura.

D'esta manera, col desenvolvimientu del Festival de la Mazana coincidiendo coles fecha d'esta celebración internacional, ponse a la villa maliaya nel mapa. ¡N'ochobre, Villaviciosa espérate!



**FESTIVAL DE LA
MANZANA
VILLAVICIOSA**

www.festivaldelamanzana.es

fiesta de interés
turístico de
Asturias

Descubri más: villaviciosa.es

TRASIEGU

cultura sidrera asturiana contemporánea

BIMENES • CABRANES • COLUNGA • SARIEGU

teatru, gastronomía, charres, talleres, lliteratura, danza, música

**CONCIERTOS: LUIS NUÑEZ Y LOS FOLGANZANES ·
LLEVÓLU'L SUMICIU · MESTURA · DAVID VARELA
LOS GASCONES · LA TARRANCHA · ALGAIRE**

NUECHE EN MAYANZA CON TREBEYU



18-24
SET. 2023

castellón

verAsturies



castellón



Concejo de Bienes



Concejo de Cabranes



Concejo de Colunga



Concejo de Sariego

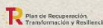
castellón



Principado de Asturias



Fundada por la Unión Europea



Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia



TRASIEGU

cultura sidrera asturiana contemporánea

**18
24**
**SET.
2023**

PROGRAMACIÓN
BIMENES • CABRANES • COLUNGA • SARIEGU
 teatro, gastronomía, charres, talleres, literatura, danza, música

18 LLUN.	12:00	Taller sidreru escolar: <i>Averamientu a la cultura sidrera</i> . Centros educativos de Cabranes.
	18:30	Mesa redonda: <i>Nuevos caminos de la cultura sidrera</i> . Casa de Cultura de Santolaya de Cabranes.
19 MAR.	12:00	Taller sidreru escolar: <i>Averamientu a la cultura sidrera</i> . Centros educativos de Bimenes.
	18:30	Mesa redonda: <i>L'asturianu, llengua sidrera</i> . Casa de cultura de Santuyano, Bimenes.
20 MIER.	12:00	Taller sidreru escolar: <i>Averamientu a la cultura sidrera</i> . Centros educativos de Colunga.
	18:30	Mesa redonda: <i>Presente y futuru de la DOP Sidra d'Asturies</i> . Plaza d'Abastos de Colunga.
21 XUE.	12:00	Taller sidreru escolar: <i>Averamientu a la cultura sidrera</i> . Centros educativos de Sariegu.
	18:30	Mesa redonda: <i>La sidra y les artes</i> . Casa Cultura de Vega, Sariegu.
22 VIEN.	18:00	<i>Recital de poesía sidrera</i> . Casa de Cultura de Santolaya de Cabranes.
	19:00	Concursu lliterariu sidreru improvisáu <i>¡Un culín de lletres!</i> . Casa de Cultura de Santolaya de Cabranes.
	20:00	Entrega de los premios al "Concursu de fotografía sidrera Muebles Pandiella-Milar". Casa de Cultura de Santolaya de Cabranes.
	20:30	Pregón del festival a cargu de LUIS BENITO GARCÍA ÁLVAREZ , Director de la Catedral de la Sidra. Plaza del Conceyu de Santolaya de Cabranes.
	21:00	Taller de baile y NUECHE EN MAYANZA col grupu folklóricu TREBEYU na Plaza del Conceyu de Santolaya de Cabranes.
23 SAB.	12:00	<i>Performance sidrera del artista ÁNXL NAVA</i> . Plaza del Conceyu de Santolaya de Cabranes.
	13:30	Animación peles cais de Santolaya de Cabranes de la bandina LOS GASCONES .
	16:00	Teatru de cai al cargu de LA BUELGA . Plaza del Conceyu de Santolaya de Cabranes.
	NUECHE MUSICAL na Plaza del Conceyu de Santolaya de Cabranes.	
	18:30	LUIS NÚÑEZ Y LOS FOLGANZANES
	20:30	ALGAIRE
	22:30	LA TARRANCHA
24 DOM.	00:30	LLEVÓLU'L SUMICIU
	12:00	TRASIEGU RECIELLA : Actuación musical de MESTURA . Casa de Cultura de Santuyano, Bimenes.
	13:00	TRASIEGU RECIELLA : Conciertu didácticu familiar de DAVID VARELA . Casa de Cultura de Santuyano, Bimenes.
	16:00	<i>Taller de cocina sidrera</i> . Palaciu de Martimporra, Bimenes.
	18:00	Mesa redonda: <i>Muyeres, motor del mundu sidreru</i> . Palaciu de Martimporra, Bimenes.
	19:00	<i>Tastia de sidra de gala</i> nel Palaciu de Martimporra, Bimenes.

* De llunes a viernes de 10:00 a 14:00 y de 16:00 a 19:00 hores. Esposición del "Concursu de fotografía sidrera Muebles Pandiella-Milar" na Casa de Cultura de Santolaya de Cabranes.

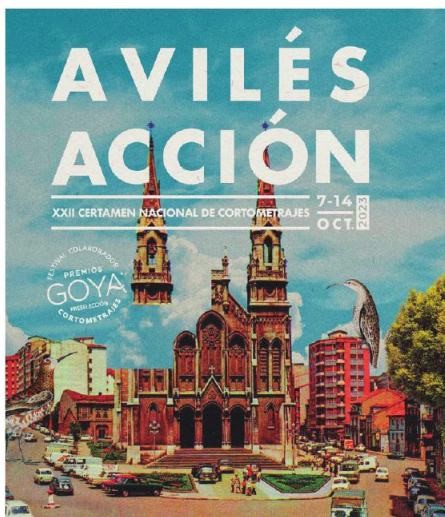
** Mercáu artesanu y gastronómica el viernes de 16 a 23 H. y el sábadu de 11 a piesillo. Plaza de Santolaya de Cabranes.

L'Avilés Acción Film Festival prepárase pa una edición de récord

Avilés Acción Film Festival ye'l certame de curtiumetraxes con mayor trayectoria d'Asturies y un eventu cinematográficu de referencia na ciudá d'Avilés. Un festival que, del 7 al 14 d'ochobre, va enllena la villa del Adelantáu del meyor cine curtiu y onde los ganadores van ser preseleccionaos pa los Premios Goya. Les 22 ediciones del Avilés Acción Film Festival confirmen el puxu que tien esti eventu avilesín que, añu tres añu, bate récoros nuevos. En 2023, inscribiéronse un total de 884 curtiumetraxes, lo que supón 136 obres más que l'añu anterior y una bona amuesa de la evolución del festival, que va medrando adulces.



Si s'afonda nel total presentao, compruébase que 839 curtiumetraxes fueron inscritos pa la Sección Oficial, 27 pa la Sección Medioambiente y 18 pa la Sección Asturies. Asina, el certame non solo va cuntar na so competición con dalgunos de los trabayos más novedosos del curtiumetraxe español, sinón tamién colo último del curtiumetraxe asturianu y de trabayos de temática medioambiental, lo que pon de manifestu la bayura y la variedá que se pue alcontrar nel Avilés Acción Film Festival d'esti añu. Amás, l'eventu conviértese, per segundu añu consecutivu, en certame cinematográficu collaborador escoyíu pola Academia de les Artes y les Ciencies Cinematográfiques.



Por embargu, y pese a les munches obres presentaes nesta edición, siempre ha ponese una llende. Poro, el comité organizador fixo una escoyeta de les que consideraron les meyores pieces cinematográfiques. D'esta manera, l'Avilés Acción Film Festival va acoyer un total de 24 obres como finalistes, reparties ente la Sección Oficial, la Sección Asturies y la Sección Medioambiente.

La Sección Oficial ye, per segundu añu consecutivu, calificadora pa la inscripción de curtiumetraxes a los Premios Goya, polo que mesmo la participación nesta sección, mesmu'l llugru del Premiu al Meyor Curtiumetraxe nesta, van ser fitos que van puntuar a favor



de los finalistes. Van poder esfrutase en cuatro bloques de proyecciones que van tener llugar el llunes 9 y el viernes 13 d'ochobre na Casa Municipal de Cultura d'Avilés. Nomes como Javier Carneros, Gonzalo d'Oliveira o María Pérez Sanz, ente munchos otros, van pasar peles pantalles d'esta edición.



Pela otra banda, un total d'ocho curtiumetraxes van representar el trabayu más actual realizáu n'Asturies, ente los que s'atopen dos ganadores d'ediciones pasaes. La Sección va proyectase en dos bloques el xueves 12 d'ochobre na Casa Municipal de Cultura d'Avilés. Directores como Imanol Ruiz de Lara, Elmer Guevara o la pareya creativa formada pol realizador xixonés Roberto F. Canuto y el cineasta chinu Xu Xiaoxi van amosar les sos obres nesta sección. A lo último, la Sección Medioambiente torna a Avilés Acción con un total de cuatro películes documentales que busquen concienciar sobre temátiques tan relevantes como'l cambéu climáticu. Los espectadores van poder esfrutar d'esti bloque de curtiumetraxes el miécoles 11 d'ochobre de magar les 20:15 hores na Casa de Cultura, con obres de Mikel Landa Eiguren, Martín Romero, Lucía Flórez y el grupu de directores formáu

Pela otra banda, un total d'ocho curtiumetraxes van representar el trabayu más actual realizáu n'Asturies, ente los que s'atopen dos ganadores d'ediciones pasaes. La Sección va proyectase en dos bloques el xueves 12 d'ochobre na Casa Municipal de Cultura d'Avilés. Directores como Imanol Ruiz de Lara, Elmer Guevara o la pareya creativa formada pol realizador xixonés Roberto F. Canuto y el cineasta chinu Xu Xiaoxi van amosar les sos obres nesta sección. A lo último, la Sección Medioambiente torna a Avilés Acción con un total de cuatro películes documentales que busquen concienciar sobre temátiques tan relevantes como'l cambéu climáticu. Los espectadores van poder esfrutar d'esti bloque de curtiumetraxes el miécoles 11 d'ochobre de magar les 20:15 hores na Casa de Cultura, con obres de Mikel Landa Eiguren, Martín Romero, Lucía Flórez y el grupu de directores formáu por Francisco Máximo, María Sierra, Mélanie Fernández y Valentina Catanho.

Amás de pola bayura cinematográfica que s'esfrutará nes pantalles del Avilés Acción Film Festival, la edición de récord d'anguaño va recordase tamién pol homenaxe a Antonio Resines. L'actor va recoyer el Premiu Homenaxe del Avilés Acción Film Festival, como reconocencia a tola so trayectoria, na celebración de la gala de clausura del certame cinematográficu, que va tener llugar el sábadu 14 nel Teatru Palacio Valdés. El prestixosu actor tamién va tar el día 13 na villa pa entamar un alcuentru abiertu col públicu y va facese una proyección de «Acción Mutante» (España, 1993), ópera prima d'Álex de la Iglesia, y protagonizada pol propiu Resines.

Avilés yá se prepara pa una edición de récord que, de xuru, va dexar buelga na trayectoria del festival.

Descubri más: aviles.es

Nueche d'Ánimes, una fiesta más asturiana que la d'Estaos Xuníos



Nun sedrán poques les voces que se vayan sentir nel mes d'ochobre diciendo que les celebraciones del «Halloween» (la Nueche d'Ánimes de tola vida) ye una cosa mui d'americanos y que nun tien sentiu que se celebre equí, n'Asturies. Sicásí, poco imaxina esta xente que la Nueche d'Ánimes tien unos raigaños muncho más asturianos que californianos.

L'orixe d'esta fiesta ye, concretamente, celta. Y ye que, en viendo qu'acababa'l bon tiempu y llegaba'l duru iviernu, les tribus recoyien les sos colleches pa que nun se perdieren y pudieren aguantar-yos nel tiempu nel que la tierra nun fuera fértil. Los celtas interpretaben la fin del bon tiempu y de la fertilidá de la tierra como'l fin del añu celta, y pensaben que la última nueche del añu, cuando esti morría, los muertos llevántabense de les sos tumbes caminando pelos poblaos. D'equí salen lleendes bien conocíes como la de la Santa Compañía en Galiza o la Güestia n'Asturies, que diba peles viesques y los pueblos glayando «Andái de día

que la nueche ye mía». Estes almes en pena, que sirvían de guía a los muertos más recién, nun suponien un peligrosu pa los vivos, pero si estos los atopaben y los tocaben diben sufrir el mesmu destín. Ye por esto que, pa que los espíritus confundieren a los vivos colos muertos y nun s'ensañaren con ellos, yera vezu naquella nueche antroxase de pantasma. Tamién yera costume cenar nes tumbes de los familiares o dexar un calderu d'agua o un cachu de pan a la entrada de los cementerios.

N'Asturies tuvieren celebrándose estes tradiciones hasta qu'a entamos del sieglu XX la dictadura de Franco desanicó dafechu toles costumes paganes y dio-yos un sentiu más cristianu. Por esta razón, a lo llargo de munchos años, en cuenta de la Nueche d'Ánimes celebróse la Nueche de los Difuntos, con mises y rezos a los que yá nun tán. Al otu llau del charcu, los irlandeses, tamién d'orixe celta, protagonizaren una emigración masiva a los Estaos Xuníos por mor de la Potato Famine a

metá del sieglu XIX. Ellí, siguieren celebrando toles sos costumes, incluyendo la del día enantes de Tolos Santos (All Hallows Eve), que calistró na sociedá estauxunidense.

Cola fin de la dictadura y la llegada masiva de medios de comunicación ya influencies d'Estaos Xuníos (sobre manera series y películes), muncha xente sintiósse atrayío por estos vezos tan festivos, ignorando'l so verdaderu orixe. Anguaño, son delles les asociaciones y agrupaciones que lleen yá dellos años recuperando los raigaños d'esta costume tan celta como ye la Nueche de les Ánimes.



D'esta manera, van reincorporándose selemente les tradiciones d'esta celebración n'Asturies. Ente ellos, destaquen dalgunes como la de los amagüestos, una reunión que se facía delles vegaes ente la seronda y l'iviernu. Sicasí, nesta ocasión tenía daqué especial, pues na viéspora de Tolos Santos dexábase un puñáu de castañes embaxo d'un tapín de yerba pa quitar la fame de los difuntos. Si dalguna d'estes castañes restallaba, significaba que daquien consiguiera salir del purgatoriu. Esta tradición vieno faciéndose hasta los años 40 del sieglu pasáu y tien munches semeyances cola tradición mexicana del Día de Muertos.



Otra tradición ye la del aguinaldu. Mesmo que la tradición d'Estaos Xuníos nestes mesmos feches o que nel Antroxu, la xente más mozo salía cola cara entafarrada de ceniza y ensin disfrazase a pidir cantando peles cases d'alredor. Les recompenses yeren varies, ente les que taben les castañes, les ablanes o'l chorizu, anque la recompensa estrella yeren los frixuelos. Nesti sen, si los dueños de la casa nun-yos apurrien nada, los mozos y moces cantaben un cantar escontra d'ellos.

Xunto a esto, hai munchos más vezos como, por casu, el de dexar los barcos en puertu esi día. Lo reseñable de too esto ye saber que, magar que nun lo paeza, la Nueche d'Ánimes ye más importante de lo que paez.

Un trimestre cultural bien bayurosu en Castrillón

Vivir nel conceyu de Castrillón úfrete la posibilidá d'esfrutar d'una bayurosa ufierta cultural mientres tol añu gracies a espacios como'l Centru Cultural Valey, qu'apuesta por una programación al alcance de tolos públicos. Cola llegada de setiembre, ye'l momentu d'anunciar la programación del últimu trimestre del añu, onde hai propuestas culturales bien interesantes. Nesti espaciu vas poder alcontrar esposiciones, teatru, cine... Poro, vamos repasar los actos programaos pa la seronda:

Exposición Sin cerraduras. Sales 1 y 2. Del 6 d'ochobre al 25 de payares - Un percorriu per muyeres artistes que trabayen con temes variaos como feminismu, ecoloxía o emoción, ente otros.

Cine Ciclu Manga. Teatru Valey.



6 d'ochobre - Proyección de la película *Mazinger Z Infinity*, del director Junji Shizimu.

13 d'ochobre - Proyección de la película *My Hero Academia: el despertar de los héroes*, del director Kenji Nagasaki.

20 d'ochobre - Proyección de la película *Guardianes de la noche: Tren infinito*, del director Haruo Sotozaki.

27 d'ochobre - Proyección de la película *En este rincón del mundo*, del director Sunao Katabuchi.

Teatru familiar. Teatru Valey.

7 d'ochobre - *Amanda y les castañes máxiques*. De la mano de Ambigú Media Broadcast llega esta obra dirixida por Pedro Durán onde una neña probe sal alantre gracies a unes castañes máxiques.

10 de payares - ¡Que viene el lobo! De la mano de Kamante Teatro llega esta obra onde'l papel del llobu cambia respectu al tradicional papel de los cuentos fantásticos tradicionales.

Conciertu mensual Asociación Orfeón de Castrillón. Teatru Valey.

14 d'ochobre - El Coral San Martín de Sotondio va ufiertar un concertu d'entrada llibre y de baldre.

18 de payares - L'Agrupación Coral Ecos de Onís va ufiertar un concertu d'entrada llibre y de baldre.

Cine. Teatru Valey.

18 d'ochobre - Proyección de la película *Sick of my self*, del director Kristoffer Borgli.

25 d'ochobre - Proyección de la película En lo alto, del director Hong Sang-Soo

8 de payares - Proyección de la película Crónica de un amor efímero, del director Emmanuel Moret.

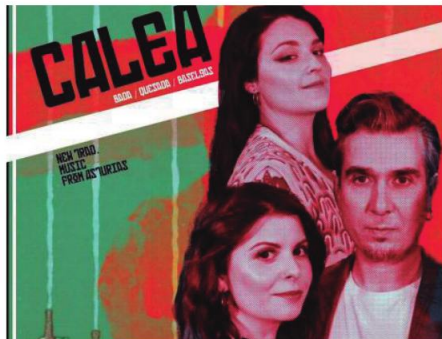
22 de payares - Proyección de la película Vamos a volvernos locos, del director Jose Luís Velázquez Menéndez.

Música. Teatru Valey.

21 d'ochobre - Rubén Alba y Nel de Purnea van ufiertar un concertu en acústicu de gaita y guitarra acústica.

4 de payares - XII Memorial Agustín García Fojaco. El Coro Castillo de Gauzón organiza esti memorial n'alcordanza del primer presidente y fundador del grupu, cola intervención del Coro Diapasón, de Ferrol.

17 de payares - Calea, grupu de música tradicional, ufierta un concertu con repertoriu de la música del país.



25 de payares - Gala concertu de la Banda de Gaites de Castrillón. L'Asociación Cultural l'Alborecer, Banda de Gaites de Castrillón, va facer entrega mientres la Gala-Concertu de los galardones correspondientes al año 2023 (Gaita d'Oru y Flor del Agua).

Teatru. Teatru Valey.

28 d'ochobre - Aedo Teatro lleva a escena la obra Puños de harina, una obra que reflexiona sobre'l racismu, la homofobia, la violencia y la masculinidá.

11 de payares - Las Niñas de Cádiz entamen la obra Las Bingueras de Eurípides, con un dis-

curso teatral a caballu ente la chirigota y la parodia.



Gala sobre los derechos de la infancia. Teatru Valey. 24 de payares - Ciudades para la Infancia entama una gala pa la celebración y la difusión del día Universal de los Derechos de la Infancia ente la ciudadanía.



Rafael Álvarez El Brujo.

Teatru Valey. 26 de payares. L'artista va interpretar El viaje del monstruo fiero, una interpretación del Sieglu d'Oru español.



Descubri más: ayto-castrillon.es

5 marques asturianes



Migaya

¿Préstente los sabores que te tresladen a momentos, lugares o, mesmamente a los platos que facia to güela? Casadielles, arroz con lleche, la tarta de quesu, los postres d'almen-dra... too aquello que pueas tener nel maxín ye'l motivu pol que nació Migaya, pa los y les más llambiones. Con una idea diferente y basándose nos raigaños y na cocina asturiana, empecipiaron nel añu 2020 con esti proyectu.



Con un homenaxe al arte de Xixón, a les icóniques chapones asitiaes a la fin de la sablera de San Llorienzo, entamaron la so andadura con unes galletes de chocolate que simulen la so forma (¡tamién les chapines!). Depués, ampliaríen productos coles 'roques', una reinterpretación de los postres tradicionales en forma de bombón y, en Navidá, colos turrónes de casadiella, tarta de quesu, almendra con naranxa, arroz con lleche... ¡De xuru que si los prebes nun vas dexar nin una migaya!

Puru Remangu

El remangu ye'l puxu, la fuercia o l'actitú pa facer les coses. Ye carácter. Poro, Puru Remangu ye la marca de ropa qu'usar como seña d'identidá pa ello. Al traviés de los sos productos vas poder abrir camín a reivindicar asuntos como'l feminismu o l'arguyu de la clase obrera asturiana.



Puru Remangu ye una marca pa que vistas y uses cuando teas repunante o quieras facer les coses seliquino. Pa cuando quieras dir de romería o de folixa coles collacies. Les camisetes y los productos de Puru Remangu son pa toles persones que quieran ser lo qu'elles decidan. Y da lo mesmo la edá. Reciesta, mocedá, xente mayor... da lo mesmo si yes de pueblu o de ciudá. Puru Remangu ye la ropa colo qu'amosar tamién l'arguyu de vivir n'asturianu. Porque más qu'una marca de ropa, ye una seña d'identidá cola que sentise arguyosa de los tos raigaños. ¿Lista pa reivindicar el remangu?

Avilés, ¡qué guapina yes!

Avilés, ¡qué guapina yes! ye una tienda asi-tiada na villa que da nome al negociu y onde vas poder alcontrar too aquello que necesites, con productos pa l'alcordanza d'Avilés y d'Asturies. En definitiva, productos n'asturianu de toa mena colos que podrás facer mui bonos regalos, seya la dómina del añu que seya.



Esti comerciu, allugáu nel centru de la villa del Adelantáu, nació en setiembre del 2021 pa cubrir una necesidá de productu avilesín modernu y distintu, basáu na experiencia personal y que piensa siempre na xente avilesín que vive lloñe, pero tamién en tou tipu de turistes y xente llocal. Avilés, ¡qué guapina yes! ye un negociu onde saben lo que vienden y sobre too por qué, una cosa mui importante a la hora de considerar la compra. Equí, vas alcontrar l'amabilidad de la so dependienta en cualesquier productu que necesites. Porque Avilés ye guapa, pero mercar en llugares como estos sofutando'l comerciu llocal, más.

Nordés Móvil

Nordés Móvil ye una compañía asturiana qu'ufre serviciu de telefonía ya internet. Ye una operadora que apuesta pol tratu cercanu y de calidá amás de tener ente los sos principios el tener un impactu positivu dientru del mundu de la cultura y la economía llocal asturiana. Ye una compañía que trabaya col respaldu de les grandes cobertures de fibra y móvil y qu'ufre tarifes con precios mui competitivos, pudiendo ufrir serviciu de fibra na práctica totalidá del territoriu asturianu onde haya fibra desplegada. Si busques tener un serviciu



de móvil ya internet con una compañía que reinvierta en sofitar la cultura y les iniciatives llocales d'Asturies al empar de tener un serviciu cercanu y a bon preciu, Nordés Móvil ye la to opción.

Ediciones Trabe



Si quies lleer lliteratura n'asturianu y esfrutar d'un bon momentu de llectura, namás has pensar en Trabe. Pa la reciella, traducciones, narrativa, poesía, ciencia ficción... tolos xéneros que tengas nel maxín tienen el so espaciu nel catálogu d'Ediciones Trabe. Creada en 1992 y con más de 800 títulos nel so catálogu, Ediciones Trabe ye güei una referencia nel mundu de les empreses culturales d'Asturies. D'ente les sos últimes publicaciones, destaquen Nós, los del Makulusu, de la colección de traducción Calume; El corazón cansado de la aldea. Voces y lugares de Somiedo o Un par de botes. Cuentos de fútbol. Amás d'editorial tienen tamién n'Uviéu la so librería propia dende l'añu 2019 na cai Fernando Alonso 17, baxu derecha. Ellí vas poder alcontrar el llibru que necesites, mesmo pa regalar que pa la to propia llectura. La to próxima llectura ta en Ediciones Trabe.

Les recomendaciones del Trasiiegu Fest



Muebles Eladio - Carretera Xeneral, 57, Rozaes, Asturias



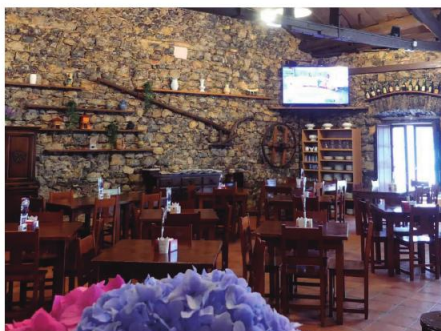
Cafetería Las Palmeras- Av. Asturias, 2, Colunga, Asturias



Restaurante El Malacó - Bu. Baxada al Puertu, 21, Llastres, Asturias

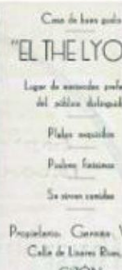


Bar Puente Agüera - Agüera Riba, 1, Colunga, Asturias



Restaurante Bar Loreto - Camín les Xuaques, 1, 33320 Colunga, Asturias

Refraneru sidreru



Si nun tas pa cantar nin trabayar, calienta sidra nel llar.

Al catarru da-y col xarru, y si ta bien agarráu sidra calentao.

Si les fabes na pota ves ferver, apurri la sidra pa beber.

Mueya la barriga cuanto quieras, que pal mexaderu vas dir anque nun quieras.

Casadielles, mostu, castañes y boroña: chócala amigu, ta qu'escoña.

Beber sidra sin dalgo que comer ye un mal proceder.

El que come fabes y sidra nun bebe, nun preguntes que-y duel.

Tonelucu vieyu da sidra bueno y allegra'l pelleyu.

Pela zapa métese sidra que ye oru, la barriega espérala que ye un tesoru.

Bebi con midida y allargues la vida.



Les recomendaciones de Ver Asturies



Bar Restaurante Les Cigarreres - C. Eladio Carreño, 3, Baxu, 33202 Xixón, Asturias



El Manglar - C. Martínez Vigil, 14, 33010 Uviéu, Asturias



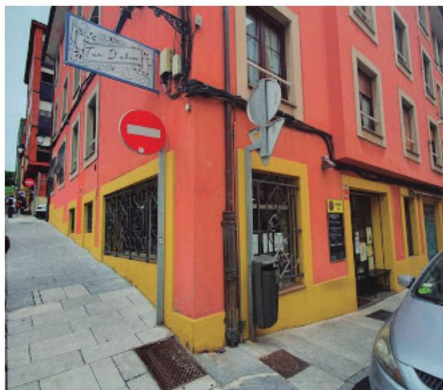
Cafeteria Rice - C. Cervantes, 1, Villaviciosa, Asturias



El Gallineru - Casa de Comidas
C. de Carlos Ciaño Canto, 9, Villaviciosa, Asturias



Sidería Montera
C. la Unión, 1, 33403, Avilés, Asturias



Tar d'abéu
C. María Bandujo, 1, 33201, Cimavilla, Xixón, Asturias

Bar El Mercáu
"Menu Diario *Tapas *Cumpleaños
*Todo tipo de eventos"

ESPECIALIDAD
EN CALLOS CASEROS
MENÚS DIARIOS Y FINES DE SEMANA
::: 8€ :::

Ven a degustar nuestro
CORDERO A LA ESTACA
Fines de Semana
Por encargo

El Mercáu s/n • POLA DE LAVIANA • T. 627 415 341
ABIERTO TODOS LOS DIAS

Bar El Mercáu
Recintu ferial, La Pola Llaviana, Asturias
Teléfonu: 627 415 341



El Pintu - Casa de comidas
C. de la Libertad, 11, 33989
La Pola Llaviana, Asturias



El Pintu - Casa de comidas
C. de la Libertad, 11, 33989
La Pola Llaviana, Asturias

Anúnciate equí:
Nuria López - 684 645 846
nuralopez@cuatrogotes.com

Entrevista: Luis Benito García

Luis Benito García Álvarez ye profesor d'Historia Contemporánea y director de la Cátedra Universitaria de la Sidra d'Asturies de la Universidad d'Uviéu. Creador ya impulsor de la candidatura de la Cultura Sidrera a Patrimoniu Inmaterial de la Humanidá pola UNESCO dende 2005, foi designáu en 2009 pol Gobiernu d'Asturies pa documentala. Nel marcu d'esta iniciativa completó l'estudiu Sidra y mazana n'Asturies, realizó la documentación del Expediente de BIC y preparó distintos materiales pa la so presentación.



Un llugar pa perdete una fin de selmana...

Cualesquier llau (pero pa perdese de verda).

Un llugar pa vivir...

Asturies.

Un platu...

Corderu a la estaca y pexe al fornu.

Un postre...

Casadielles frites (pero solo m'apetecen en

Navidá).

Una sablera pa pasar el día...

L'arena y el que suscribe estes pallabres somos incompatibles...

Un pueblín que nun podemos dexar de ver...

Entrialgo.

Un chigre pa tomar unos culinos...

Nun me puedo moyar nesto.

Un parque natural pa visitar...

Redes.

Una fiesta a la que nun faltar...

El Descensu Folklóricu del Nalón.

Un muséu pa recomendar...

El Muséu del Pueblu d'Asturies y el Muséu de Belles Artes d'Asturies.

Un momentu de la hestoria d'Asturies que te prestaría vivir...

Les fuelgues del 62.

Una pallabra n'asturianu que te preste...

Llagar.

Una tradición que nun pue perdese...

La espicha.

Una espresión n'asturianu que te preste...

Al platu vendrás, arbeyu...

Mio güela: Celestina

Nuna casa de L'Arena óyese'l ruxir de les foles y el quexíu de los aviones. Y ellí, viendo como la xente va y vien a tierres alloñaes, vive ensin dexar aquel pueblu mio güela Celestina.



Sicasí, tamién ella foi foriata dalgún tiempu atrás nesos cais. Yera 1941 cuando na Cai de Cuideiru naciera ella, una neña deseada tres dos neños. Magar de vivir nos tiempos de posguerra, mio güela presume de tener una bona infancia, presta-y cuntar cómo diba a la escuela de los Selgas o a la Concha d'Artéu coles collacies de la mano con trés añinos. Pronto, tuvo que dexar la escuela y trabayar ayudando nel negociu familiar. Cunta como garraba'l tren y diba per Cuideiru, Uviéu y Mieres a cobrar el mariscu que vendía'l so pá a sidrerías y bares. Cuando tenía catorce años nació Tori, la cuarta hermana, a la que cuidó y esfrutaba vistiendo como una muñeca.

Con namás venti años mudaría a L'Arena tres casar con un areñascu, y dos años más tarde nacería'l so únicu fiu. Llevantándose pronto y durmiendo tarde, mio güela ocupábase de la casa como toles muyeres del momentu, pero tamién trabayó con grandes máquines de coser faciendo traxes y xerséis que vendía hasta fuera de les fronteres asturianes. Y asina, ente la cocina, el güertu y agujes, pasaríen cuarenta años hasta que decidió retirase y dedicar más tiempu pa ella.



Lloñe de descansar, mio güela puede presumir de pasar los sos 82 años más activa que nunca, xubir tolos díes pela Calea, pilates, puntu de cruz... Dir a ver a mio güela significa sentir milenta histories y acabar afgaos intentado sigui-y el pasu al caminar. Si pasáis dalgún día pela sablera de Los Quebrantos y ponéis atención, quiciás tengáis la suerte de ver pasar rápidamente nuna de les sos llargues caminaes diaries, a la mio incansable güela Celestina.

Aida Iriarte

Receta: Arroz con lleche



Nesti númberu nuevu de la revista, la receta gastronómica ye l'arroz con lleche, un postre tradicional asturianu bien ricu y al qu'incluso se-y dedica una fiesta nel conceyu de Cabranes. Trátase del Festival del Arroz con Lleche, que se celebra cada añu en Santolaya por mor del impagable llabor de l'asociación cultural L'Orbayu San Francisco. Amás, gracies a la Confradería del Arroz con Lleche, otórgase'l títulu de «Gran Maestre del Arroz con Lleche» a aquella persona que, pola so edá, algamó un mayor númberu de premios llograos n'ediciones anteriores y a la que'l conceyu fai una reconocencia, nel marcu del actu institucional del festival. Darréu, amosamos cómo facer un bon arroz con lleche pa ente 4 y 6 persones.

Ingredientes:

- 1 llitru de lleche
- 100 gr d'arroz especial pa postres
- 70 gr de zucre
- 2 trozos de corteza de llimón
- 2 trozos de corteza de naranxa

- 1 caña de canela
- 1/2 vaina de vainilla
- canela en polvu

Receta:

Pon nuna cazuela la lleche, l'arroz, una caña de canela y media vaina de vainilla. Amiesta la corteza de llimón y la de naranxa. Remuevi y dexa cocinar a fueu suave unos 40-45 minutos. Revuelvi cada 4 o 5 minutos pa que nun apegue.

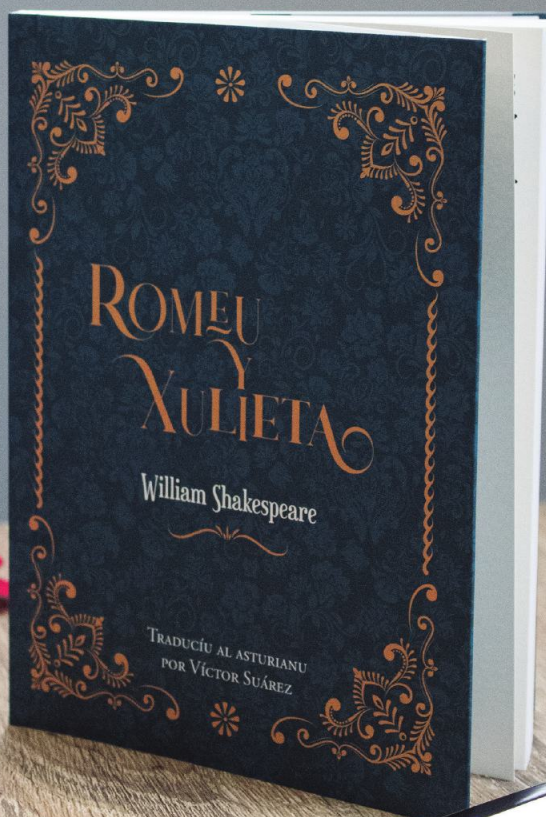
Cuando l'arroz con lleche tome una testura melosa, amiesta'l zucre. Remuevi y dexa cocinar un poco más (5-10 minutos).

Retira la canela, la vainilla y les corteces de naranxa y de llimón. Dexa templar y pártilo en 4 copes. Espolvorisca canela percima y sírvilo.

Decora les copes d'arroz con lleche con unes fueyes de menta.

¿Quies un secretu pa un arroz con lleche perfectu? ¡Pon a cocer tolos ingredientes en frío!

Exemplar yá a la venta



¿Yes sidrera/u?

1. ¿Cómo se llama'l festival de la cultura sidrera asturiana contemporánea?

- a) Sobigañu Fest
- b) Trasiegu Fest
- c) Llagar Fest

2. ¿Ónde se mayaba la mazana enantes?

- a) Nel mayu
- b) Na mayadora
- c) Nel duernu

3. ¿Ónde se celebra'l Festival de la Mazana?

- a) Villaviciosa
- b) Nava
- c) Cabranes

4. ¿Ónde se celebra'l Festival del Arroz con Lleche?

- a) Bimenes
- b) Sariegu
- c) Cabranes

5. ¿De qué añu ye la escuela rural de Cabranes?

- a) 1889
- b) 1960
- c) 1911

6. ¿Qué premiu ganó Algaire, artista del Trasiegu Fest?

- a) Premiu Camaretá al meyor cantar
- b) Premiu Nacional de la Música
- c) Premiu AMAS al meyor directu

7. ¿Cuantes secciones tien l'Avilés Acción Film Festival?

- a) 6
- b) 3
- c) 4

8. ¿Qué grupos actuales tienen cantares sidreros?

- a) Los Berrones y Mónica Naranjo
- b) La Tarrancha y Skama la Rede
- c) La Tarrancha ya Ilustres Patilludos

9. ¿Qué empresa simula les Chapones de Xixón en galleta?

- a) Migaya
- b) La Lata de Galletas
- c) Puru Remangu

10. ¿Qué cátedra dirixe Luis Benito García Álvarez?

- a) Cátedra Feijoo
- b) Cátedra de la Sidra
- c) Cátedra d'Historia contemporánea d'Iberoamérica





TRASIEGU FEST

cultura sidrera asturiana contemporánea

18
24

SET.
2023

BIMENES • CABRANES • COLUNGA • SARIEGU
teatru, gastronomía, charres, talleres, lliteratura, danza, música

PROGRAMACIÓN

18 LLUN.	12:00	Taller sidreru escolar: <i>Averamientu a la cultura sidrera</i> . Centros educativos de Cabranes.
	18:30	Mesa redonda: <i>Nuevos caminos de la cultura sidrera</i> . Casa de Cultura de Santolaya de Cabranes.
19 MAR.	12:00	Taller sidreru escolar: <i>Averamientu a la cultura sidrera</i> . Centros educativos de Bimenes.
	18:30	Mesa redonda: <i>L'asturianu, llingua sidrera</i> . Casa de cultura de Santuyano, Bimenes.
20 MIER.	12:00	Taller sidreru escolar: <i>Averamientu a la cultura sidrera</i> . Centros educativos de Colunga.
	18:30	Mesa redonda: <i>Presente y futuru de la DOP Sidra d'Asturies</i> . Plaza d'Abastos de Colunga.
21 XUE.	12:00	Taller sidreru escolar: <i>Averamientu a la cultura sidrera</i> . Centros educativos de Sariegu.
	18:30	Mesa redonda: <i>La sidra y les artes</i> . Casa Cultura de Vega, Sariegu.
22 VIEN.	18:00	<i>Recital de poesía sidrera</i> . Casa de Cultura de Santolaya de Cabranes.
	19:00	Concursu lliterariu sidreru improvisáu ¡ <i>Un culin de lletres!</i> !. Casa de Cultura de Santolaya de Cabranes.
	20:00	Entrega de los premios al "Concursu de fotografía sidrera Muebles Pandiella-Milar". Casa de Cultura de Santolaya de Cabranes.
	20:30	Pregón del festival a cargu de LUIS BENITO GARCÍA ÁLVAREZ , Director de la Cátedra de la Sidra. Plaza del Conceyu de Santolaya de Cabranes.
	21:00	Taller de baille y NUECHE EN MAYANZA col grupu folklóricu TREBEYU na Plaza del Conceyu de Santolaya de Cabranes.
23 SAB.	12:00	<i>Performance sidrera del artista ÁNXEL NAVA</i> . Plaza del Conceyu de Santolaya de Cabranes.
	13:30	Animación peles cais de Santolaya de Cabranes de la bandina LOS GASCONES .
	16:00	Teatru de cai al cargu de LA BUELGA . Plaza del Conceyu de Santolaya de Cabranes.
	NUECHE MUSICAL na Plaza del Conceyu de Santolaya de Cabranes.	
	18:30	LUIS NÚÑEZ Y LOS FOLGANZANES
	20:30	ALGAIRE
	22:30	LA TARRANCHA
	00:30	LLEVÓLU'L SUMICIU
24 DOM.	12:00	TRASIEGU RECIELLA : Actuación musical de MESTURA . Casa de Cultura de Santuyano, Bimenes.
	13:00	TRASIEGU RECIELLA : Conciertu didácticu familiar de DAVID VARELA . Casa de Cultura de Santuyano, Bimenes.
	16:00	Taller de cocina sidrera. Palaciu de Martimporra, Bimenes.
	18:00	Mesa redonda: <i>Muyeres, motor del mundu sidreru</i> . Palaciu de Martimporra, Bimenes.
	19:00	<i>Tastia de sidra de gala</i> nel Palaciu de Martimporra, Bimenes.

* De llunes a viernes de 10:00 a 14:00 y de 16:00 a 19:00 hores. Esposición del "Concursu de fotografía sidrera Muebles Pandiella-Milar" na Casa de Cultura de Santolaya de Cabranes.

** Mercáu artesanu y gastronómicu el viernes de 16 a 23 H. y el sábadu de 11 a pleslle. Plaza de Santolaya de Cabranes.

TRASIEGU

cultura sidrera asturiana contemporánea

BIMENES • CABRANES • COLUNGA • SARIEGU

teatru, gastronomía, charres, talleres, lliteratura, danza, música

**CONCIERTOS: LUIS NUÑEZ Y LOS FOLGANZANES ·
LLEVÓLU'L SUMICIU · MESTURA · DAVID VARELA
LOS GASCONES · LA TARRANCHA · ALGAIRE**

NUECHE EN MAYANZA CON TREBEYU

