

verAsturies

verasturies.com

VIAXAST

Nº 25 avientu - febreru 2024

25
Números

Tiempu de tradición

SIERO
Los sidros
y comedies

MIERES
El Pozu Santa
Bárbara

AVILÉS
Apuesta pol
comerciu llocal

CASTRILLÓN
Comerciu de
cercanía

25

Tiempu de tradición

Lleguen les fiestes un añu más y en ViaxAst ponemos el güeyu no más cercano, el comerciu llocal, los productos del país y, por supuestu, les tradiciones. Conocer y apreciar les tradiciones d'otres cultures ye siempre positivo, pero ye tamién una responsabilidad mirar poles nueses y pola tresmisión a les xeneraciones futures. Ye por ello que nesti númberu navidiegü afondamos en conocer les tradiciones asturianas del Nadal, puxando porque cada vegada más cases recuperen el nataliegü, pongan el ramu de Nadal y canten villancicos asturianos, ente otros.

Con esti númberu 25 de ViaxAst pesllamos 2023, l'añu caberu ensin variante de Payares, que veremos cómo va tresformar les coses y per qué caminos lleva'l turismu d'Asturies. Aguardamos que s'apueste por un modelu de turismu caltenible y non masificáu. ¡Vémonos en 2024 con un númberu más!

Inaciu Galán
Director de ViaxAst



ÍNDIZ

Castrillón, comerciu de cercanía.....	5
Avilés apuesta pol comerciu llocal.....	7
El Pozu Santa Bárbara de Mieres.....	9
Los aguilandeiros.....	11
Os Reises del Valledor.....	13
Directoriu.....	15
Sidros y comedies.....	17
4 llugares hestóricos d'Asturies.....	19
Residencia Lliteraria Xixón.....	21
Tradiciones navidiegues n'Asturies.....	23
Llibros pa regalar en Navidá.....	25
Entrevista a Inés Paz.....	27
Martín Llamazales, una lleenda d'amor.....	29
Bermiego, texu milenariu	31
Turrones navidiegos d'Asturies.....	33
Receta: Pitu a la sidra.....	34
Mio güela: Pilar.....	35
Cuestionariu.....	38

¿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:
El Cencerru - Valdesoto

Depósitu Llegal: AS 03801 - 2017

© Cuatro Gotes Producciones SL

Númeru 25 - Añu VII - Cuarta Dómina

 **Asturies**

Castrillón, col corazón nel comerciu de cercanía

Nesta temporada festiva l'espíritu navidegu priende nel conceyu de Castrillón y, con él, la oportunidad de fortalecer los llazos comunales al traviés del sofitu al comerciu llocal y de cercanía. La maxa de la Navidá estiéndese más allá de les lluces y decoraciones; vive nel calor de la comunidad y la solidaridá ente vecinos.

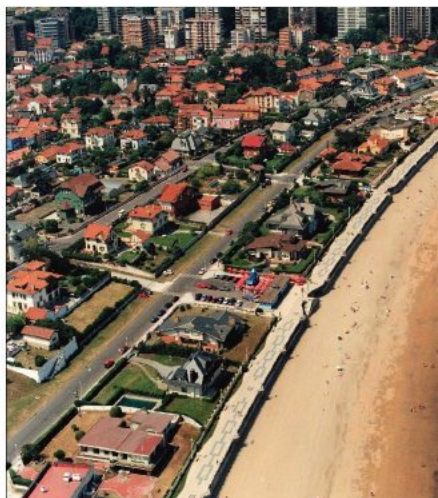


Anguaño, más que nunca, hemos potenciar el comerciu llocal como una manera de regalar alegría y prosperidá al conceyu de Castrillón.

La Navidá ye la dómina perfecta pa esplorar los comercios de Castrillón, que se visten col encantu festivu y ufierten una amplia gama de productos únicos. Dende regalos artesa-

nales hasta productos gourmet, les compres navidegues llocales brinden una experiencia única, enllena d'encantu y autenticidá. Esti avientu, convida a los tos seres queríos a afayar les ayalgues que los comerciantes llocales tienen pa ufiertar.

El comerciu de cercanía ye más qu'una transacción: ye un intercambiu d'hestories y sorrisos que fortalecen el texiu social de Castrillón. Al escoyer mercar nes tiendes llocales, contribuyimos directamente al bienestar de los vecinos, fomentando la prosperidá de pequeños empresarios y xenerando empléu na comunidad. Cada compra nuna tienda de barriu ye una inversión nel futuru de Castrillón, un xestu qu'afecta positivamente nel medru de la economía llocal.



Pa facer entá más curiosa la opción de mercar no llocal nes festiviaes, munchos comercios en Castrillón ufierten promociones y descuentos especiales. ¿Qué meyor manera d'espurrir el presupuestu navidegu qu'aprovechar ufiertes esclusives nes tiendes del nuesu propiu conceyu? Dende rebaxes en productos escoyíos hasta programes de fidelización con pagos festivos, los comercios llocales tán decidíos a facer de la temporada navidega una experiencia inda más especial pa los sos veceros.



Amás d'esfrutar de los encantos de los mercaos y les ufiertes especiales, la Navidá tamién ye'l momentu perfectu pa participar n'eventos comunales entamaos polos comercios llocales. Dende concursos de decoración navidega hasta ferias temátiques, estos eventos nun xeneren namás entretenimientu pa tola familia, sinón que tamién creen un ambiente festivu qu'alluma les cais y les places. Participar nestes actividaes promueve'l comerciu llocal, encadarma llazos comunales y crea alcordanes duraderes.



Nesti sen, los díes 16 y 17 d'avientu los comerciantes llocales monten un mercáu navidegu que llamen Feria del Regalu, dientro de la carpa que va instalase na Plaza d'Europa pa toles fiestes.

Pa los que prefieren la comodidá de les compres en llinia, munches tiendes llocales ufierten tamién plataformes virtuales pa facer pidíos y entregues a casa. Esta opción dexa a los habitantes de Castrillón averase a los productos dende la seguridá y comodidá de los sos llares, calteniendo viva la fuerzia del comerciu de proximidá.

La Navidá ye tamién un momentu bien bonu pa resaltar la diversidá de productos llocales y artesanales que Castrillón tien pa ufiertar. Dende delicias gastronómiques hasta artículos de decoración fechos a mano, cada regalu mercáu nel comerciu llocal cuenta una hestoria única y lleva consigo l'alma del nuesu llugar. Anguaño, nun escaezas regalar esperiencias llocales, sofutando asina a los negocios de Castrillón.



Celebremos entós esti avientu la Navidá col corazón llocal nel conceyu de Castrillón. Al optar pol comerciu de cercanía, non solo tamos faciendo compres; tamos construyendo comunidá, sofutando a los vecinos y contribuyendo al florecimientu del conceyu. Qu'esta temporada festiva seya una oportunidá pa compartir l'amor, l'allegria y la prosperidá, recordando que cada compra llocal ye una inversión nel futuru vibrante y prósperu de Castrillón.

Descubri más: ayto-castrillon.es

Avilés apuesta pol comerciu llocal

N'Avilés, el comerciu llocal y de cercanía nun ye a cencielles una actividá económica; ye'l llatíu que da vida a les cais empedraes del centru hestóricu de la ciudá y les cais de los barrios. N'Avilés, cada tienda tien una hestoria que cuntar, una tradición que compartir y muncha calidá qu'ufiertar.



Avilés alienda hestoria en cada esquina. Les sos cais tán enllenes de siglos de cultura y tradición. El comerciu llocal y de cercanía ye la esencia mesma d'esta ciudá, conectando'l presente col pasáu d'una manera única. Al mercar nestes tiendes, fáeste con productos d'alta calidá y, al empar, contribuyes a caltener la identidá y l'autenticidá que faen d'Avilés un llugar especial.



Dende la panadería que sigue la receta centenaria hasta la tienda d'artesanía que trabaya con técniques tresmitíes de xeneración en xeneración pasando peles tiendes de moda y regalos, cada compra ye un actu de sofitu al heriedu cultural d'Avilés. Equí, el comerciu llocal nun ye sólo una transacción, sinón una esperiencia que te somorguia na bayura de la tradición asturiana.

Avilés tien l'arguyu d'ufiertar una amplia gama de productos y servicios al traviés de la so rede de comercios llocales y de cercanía. Dende boutiques de moda con diseños esclusivos hasta pequeños mercaos qu'amuesen los productos frescos de los campos cercanos, la variedá ye una constante. Cada tienda ye única, reflexando la diversidá de gustos y preferencies de la comunidá avilesina.

Al escoyer el comerciu llocal, afóndase nun mundu de calidá inigualable. Los artesanos llocales y los productores curien cada detalle, dende la escoyeta de materies primes hasta la presentación final del productu. Bien teas buscando xoyería único, alimentos frescos o regalos personalizaos, vas atopar que l'atención y la pasión pol trabayu bien fechu son cuños distintivos de los comercios n'Avilés.

Nel corazón del comerciu llocal y de cercanía n'Avilés ye posible alcontrar les rrellaciones personales. Equí, los dueños y de les tiendes nun son simples vendedores, son vecinos, amigos y miembros activos de la comunidá. Al mercar nestos establecimientos contribuyese entós a construyir rrellaciones sólides y significatives.

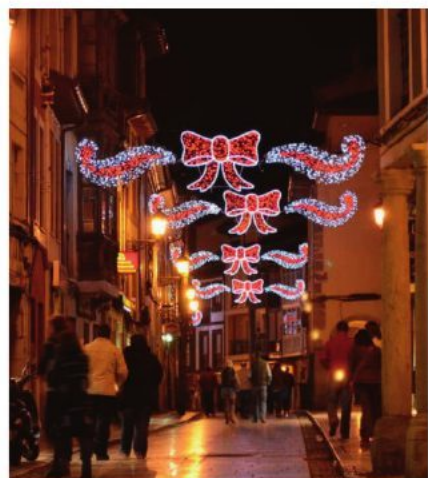
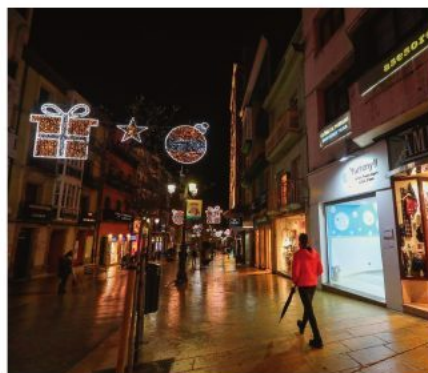
Nel comerciu llariegu avilesín nun yes namás un veceru, yes parte d'una comunidá. L'atención personalizada, el serviciu atentu y l'asesoramientu espertu son parte integral

de la experiencia de compra llocal n'Avilés. Nun mundu dixitalizáu onde la interacción humana ta perdiéndose cada vez más, el comerciu avilesín ufierta un abellugu onde les conexones personales espoxiguen.



Avilés conxuga una mirada atenta al so pasáu cola esmolición pol futuru. Los comercios llocales nesta ciudá esfuércense por ser caltenibles y responsables, adoptando práctiques que respeten el mediu ambiente y sofiten a la comunidá. Dende l'amenorgamientu de borraques hasta la promoción de productos de temporada, el comerciu llocal n'Avilés ta comprometiu con un futuru más verde y prósperu. Al escoyer productos de la tierra contribúise a la sostenibilidad de la contorna y a la preservación de la guapura natural qu'arrodia Avilés. Amás, al sofitar los comercios llariegos inviértese na economía llocal y ayúdase a construyir una comunidá más fuerte y resiliente.

Amás, anguaño dende l'Ayuntamientu quixeron fomentar el comerciu llocal y los clientes van poder aparcir dos hores nel parking d'El Atrio en casu de facer una compra de 10€ o más, polo que nun hai escuses pa descubrir Avilés al traviés del so comerciu nes feches navidegues.



Avilés ye muncho más qu'una ciudá. Ye una experiencia que se vive al traviés de los sos cais y los sos comercios. Cada tienda ye una puerta abierta a la hestoria, la calidá, la variedá, les rellaciones personales, la sostenibilidad y la responsabilidad. Al averate nel comerciu llocal tas participando nuna hestoria viva, onde cada eleición cuenta.

Descubri Avilés al traviés de los sos comercios llocales y de cercanía. Somóguiate na autenticidá, sofita a la comunidá y forma parte d'una experiencia que va perdurar muncho más allá de cualesquier compra. N'Avilés, el comerciu local nun ye namás una actividá económica: ye'l llatiu del corazón d'una ciudá qu'espera ser descubierta.

Descubri más: aviles.es

El Pozu Santa Bárbara de Mieres vuelve a sentir el cantu de los páxaros

Nel corazón de Mieres llevántase'l Centru d'Esperiencies Artístiques Pozu Santa Bárbara, un espaciu que va más allá de ser un simple edificiu. Ye un faru qu'alluma la rica hestoria y diversidá cultural del conceyu. Esti centru, colos sos raigaños fondamente enraigonaos nel heriedu mineru d'Asturies, tresformóse pa convertise nun puntu d'alcuentru vibrante pa les artes, la educación y la comunidá. D'esta manera, acueye en delles ocasiones conciertos, exposiciones, presentaciones o la «Bocamina», una recuperación gastronómica del espaciu mineru.



El Pozu Santa Bárbara (PSB) ye'l primer pozu mineru asturianu declaráu cola máxima categoría de protección patrimonial, siendo catalogáu dende l'añu 2008 como Bien d'Interés Cultural, BIC. Allugáu en La Rebaldana, Turón, nel conceyu de Mieres, el PSB foi la primera gran esplotación d'hulla na cuenca del Caudal y ún de los mayores pozos mineros d'Asturies, y forma parte del destacáu patrimoniu industrial y hestóricu d'un enclave del territoriu asturianu únicu tamién nel so patrimoniu natural y cultural. Esti espaciu ye más qu'un pozu mineru, ye'l testimoniu vivu de la resistencia d'una comunidá énte los desafíos cambiantes de la so hestoria.

En setiembre de 2021 empezaron les meyores pa convertilu nun centru de referencia d'intervenciones artístiques contemporánees. El 15 d'ochobre d'esi mesmu añu abrió al públicu pa presentar la lluz sólido del artista británicu Anthony McCall. A esta intervención siguiérenlu Voladuras controladas, del artista asturianu Herminio (mayu de 2022) ya Innerlight, de l'alemana Regine Schumann (marzu de 2023).

Agora, de la mano del Llaboratoriu d'Electrónica Visual, el centru inaugura la instalación audiovisual Visual Bird Sounds d'Andy Thomas. Un proyectu de llargu percorriu y fuerte crítica medioambiental nel que l'artista australianu presenta les sos «formes de vida



sonores».

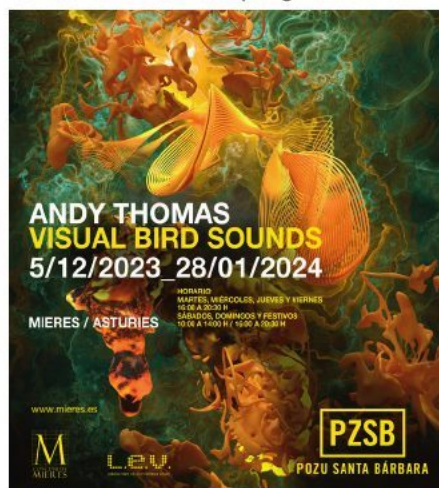
Utilizando un llinguaxe visual icónicu, esta instalación multipantalla va amosar nel PSB engañosos figures astractes feches al traviés de la interpretación d'algoritmos de motion graphics xenerativos de grabaciones sonores y fotografíes d'aves recoyíes en viaxes d'estudiu a hábitats remotos de tol mundu. Inspirándose na guapura de la naturaleza, les sos extraordinaries composiciones visuales, formaes por enrevesaes capes, asemeyen propiedaes físiques como fumu, líquidu o plantes que tán medrando que reaccionen al soníu.

Detrás del proyectu atopamos una firme declaración per parte del so creador del impactu de la tecnoloxía nel planeta y de cómo les meyores de la sociedá tán afectando a los ecosistemes naturales. Ente les estenses espediciones que lleva faciendo l'artista dende va más de diez años a delles de les selves tropicales más antigües del mundu, esta instalación va amosar el resultáu del so trabayu de campu n'Amazones, Finlandia, Australia y Nueva Zelanda. Amás, n'esclusiva pa esta esposición, va presentar pieces de nueva creación basaes en cantos d'aves qu'habiten l'Espaciu Protexíu de les Cuenques Mineres d'Asturies, declaráu como Paisaxe Protexíu y Zona d'Especial de Caltenimientu.

D'esta miente, el cantu de los canarios vuelve a la mina. Estos páxaros, que dieron históricamente la so vida pa salvar a los mineros, tornen al Pozu con esta intervención artística impulsada pola Conceyalía de Cultura que dirixe Rocío Antela, que pol so oficiu y

raigaños familiares conoz bien lo que simbolizaron nes mines los canarios que detectaben l'inflamable gas grisú primero que pudiera producir una traxedia. La instalación transforma la hestoria en lluz envuelto en soníu, homenaxando'l cantu de les aves.

La chocante esposición ta disponible dende'l 5 d'avientu hasta'l 28 de xineru los martes, miércoles, xueves y viernes de 16:00 a 20:30 hores. Los sábados, domingos y festivos camuda l'horariu y ye de 10:00 a 14:00 hores y de 16:00 a 20:30 hores. Amás, la entrada ye de balde. ¡Nun pierdas la oportunidad de conocer la mina onde esposiga la cultura!



Descubri más: mieres.es

Los aguilandeiros de San Xuan de Villapañada

Tres siete décadas ensin celebrase, de magar l'año 2014 los aguilandeiros volvieron a los pueblos de San Xuan de Villapañada, nel conceyu de Grau. Un grupu encabezáu pol etnógrafu Xosé Antón Fernández, 'Ambás', decidió retomar esta tradición tres recoyer información de los vieyos del llugar cola fin d'interpretala de la manera más fiel posible, mesmo na vistimienta que nel «saber facer» de los personaxes que lu conformen.

Mazcaraos habituales nestes celebraciones d'iviernu como la vieya, l'osu col so amu, el cura, l'afeitón, el médicu o'l diañu percuernen les carreteres de San Xuan nun carru tiráu por un tractor. El pasucais va realizando paraes nes cases repartíes pel valle. En pidiendo l'aguilandu con un cantar y tres facer delles trastaes (especialmente per parte del osu, la representación del mal), el grupu da les gracias a los dueños de la vivienda con unos bailes al cargu de los maragatos. Como aguilandu, reciben un pinchu qu'ayuda a retomar el camín hasta la siguiente vivienda. L'exemplu de cantar más conocíu nel casu de San Xuan de Villapañada ye esti:

*Anxelinus somus,
del cielu vinimus,
bulsina traemus,
dineiru pidimus.*

*Déanos l'aguilandu,
señora, por Dios,
aiquí tamus cuatru,
cantaremus dos.*



Lo que se suel facer al llegar a cada casa ye que l'escobón pregunta a la propietaria o propietariu ¿Barro, o nun barro? A lo que, polo xeneral, suel contestáse-y «¡Barri!» Y cola escoba fecha de cañes de lloréu empieza a barrer, los maragatos a baillar, el demoniu a facer de les suyes y l'osu a asustar a mayores y neños, mientres l'amu trata de controlalu.

Hai también dellos momentos más chocantes, como aquel nel que la vieya se pon mala y se tira al suelu. Nesi intre, el médicu, el vieyu, el cura y l'afeitón asisten a la vieya col envís d'intentar aliviar los sos dolores. Una vegada qu'a la vieya-y pasen los dolores, esta pare un páxaru. El partu de la vieya suel asoceder frente al prau de la ilesia como puntu cimero de la mazcarada y simboliza la muerte

de lo vieyo nuna tradición que de la mesma simboliza'l pasu de la infancia a la edá adulta pa los mozos de la parroquia, y qu'amás coincide col solsticiu d'iviernu qu'anuncia un ciclu agrariu nuevu. Tres d'ello, los maragatos siguen baillando y el vieyu y la vieya esgranen una panoya al son de la gaita y el panderu, acompañaos de la voz del galán. Darréu, les trastaes siguen y el cura bendiz a la señora de la casa y ponen rumbu a la siguiente casa.



La de San Xuan de Villapañada ye la primera del calendariu asturianu de mazcaraes d'iviernu. A los Aguilandeiros van siguielos Os Reises del Valledor, El Guirria de Ponga, Os Reises de Tormaleo, Los Sidros y La Comedia de Valdesoto y los Guilandeiros de Tinéu. Les mazcaraes d'iviernu celebraben la transición del periodu escuru del iviernu a la llegada de la primavera, el renacer de la vexetación, de la vida. Los ritos de les mazcaraes, d'antiguu, condicionaben que les fuerces de la naturaleza favorecieren esi tránsitu, invocando l'ayuda de les potencies protectores de la fertilidá.



A lo llargo d'esi periodu tenien llugar en toa Europa toa una serie de manifestaciones festives con personaxes, rituales y formes bastante similares, con variantes según les característiques de cada llugar. Nel casu de la Península Ibérica, dábase sobre manera nel estremu noroccidental, onde anguaño se siguen calteniendo col trabayu de les y los etnógrafos.

Descubri más: verasturies.com

La mazcarada d'Os Reises del Valledor



El conceyu d'Ayande escuende ente les sos caleyes, montes y poblaciones munchos secretos. Dalgunos que, incluso, lleguen a ser lleenda. Sicasí, ún d'esos secretos qu'abelluga esti conceyu del suroccidente d'Asturies enllena de maxa les cais de la parroquia de San Salvador del Valledor, ún de los rerexos del conceyu más aisllaos en toa Asturias, yá que namás dende La Puebla, capital del conceyu, tárdase aproximao 1 hora en coche. El secretu meyor guardáu del Valledor y d'Ayande son Os Reises del Valledor, una costume que consiste nuna mazcarada que tresforma a los vecinos del pueblu col entamu del añu y col oxetivu de cantar, baillar y pidir l'aguinaldu.

Os Reises del Valledor, asentaos de nueves celebraciones de la parroquia ayandesa, dexaron d'organizase dellos años, en particular, ente la década de 1960 y 2009. Sicasí, ye precisamente nesi últimu añu cuando l'asociación Conceyu de Cultura Tradicional Vezos As-

tures tomó'l determinu de recoyer de la tradición oral tola información sobre esta comparsa pa que nun se perdiera y que llevaba mediu sieglu ensin celebrase. A lo cabero, l'Asociación Cultural Amigos de Fonteta asumió'l testigu tentando de recrear lo que se facía de vieyo y que col pasu del tiempu quedara nel escaezu.



La comitiva d'esta tradición prestosa ta formada xeneralmente por once personaxes habituales, que van acompañaos de dalgún gaiteru, un tamboriteru y un curdionista. Estos percuernen los pueblos de Vilalaín, San Salvador y Fonteta, parando en cada casa habitada (menos naquelles que tuvieren dalgún fallecimientu esi añu) pidiendo l'aguilandu. Davezu, ye El Choqueiro'l qu'encabeza'l grupu, faciendo sonar les 'llueques' que suel llevar colgaes pela cintura. El Choqueiro d'Os Reises, que va coles llueques col envís de dar anuncia de la presencia de tola comitiva, ye una de les representaciones que los vecinos escueyen d'ente delles persones y que tien el sentiu de premiu, con muncha importancia pa los habitantes d'esta parroquia.



A esti, síguenlu los guapos y los feos («os de a roupa boa y os de a roupa ruía»), ente ellos El Militar y El Valencianu coles sos respectivos Madamas, dispuestos a cantar y baillar, non ensin antes pidir permisu pa faelo diciendo «¿Cantamos o andamos?». Nel casu de que la respuesta seya «cantamos», entonen una mesma melodía que diz: «Equí venimos cuatro, vamos cantar dos, déanos l'aguilandu, señora, por Dios...». Una vegada que se canta esto, A Gocha recueye los regalos ufiertaos nun sacu, que lleva consigo pa depués compartir con tol grupu.

Mentanto, el restu de la comitiva anda faciendo trastaes per tolos llaos: El Maragatu encárgase de que naide pase ensin un taragañu de nabu y pesando na so romana los pechos de muyeres y les «partes nobles» de los homes asistentes. La Barredora dedícase a emporcar más de lo que llimpia; La Cardadora siempres ta nos sos llabores d'atopar pioyos ente'l pelo de la xente más que de cardar la llana; El Ródalo tamién ta de contino faciendo trastaes, tirando tierra, piedres, lleña apilao, travesando palos nos caminos o quitando gorros y levantando faldes. Cuando les campanes de la ilesia de San Salvador marquen les dos de la tarde, tola comitiva xúntase frente al templu pa dar por concluyíu'l desfile y echar unos bailles depués d'una mañana bien llarga percorriendo les caleyes ayandeses a la gueta del aguilandu.



D'esta manera, podemos dicir que remata una mascarada tan prestosa como la d'Os Reises del Valledor, entamada pola Asociación Cultural Amigos de Fonteta. Paga enforma la pena esfrutar d'una de les ayalgues etnográfiques del suroccidente asturianu, un territoriu que guarda ente les sos coraes una montonera d'ayalgues que ye necesario caltener.

Descubri más: verasturies.com

Les recomendaciones de Ver Asturies



La Pilarica Librería
Cai Valeriano Miranda, 5, 33600
Mieres del Camín, Asturias



De Rosa
Cai Cimadevilla, 24, 33820
Grau, Asturias



Manglar Ecosistema Cultural
Cai Martínez Vigil, 14, 33010
Uviéu, Asturias



Sidrería Montera
Cai la Unión, 1, 33403
Avilés, Asturias



Sidrería Manolo Jalín
Pl. les Campes, 16, 33510
La Pola Siero, Asturias



Les Cigarreres Espaciu Social
Cai Eladio Carreño, 3, Baxu, 33202
Xixón, Asturias



Sidrería Alonso
Cai de Jerónimo Ibran, 26, Baxu, 33600
Mieres del Camín, Asturias



Anúnciate equí:
info@verasturies.com
Teléfonu: 984 086 626

Los sidros y les comedies, una tradición ancestral

Corría l'añu 2005 cuando una riestra de rapazos decidió recuperar na parroquia de San Félix de Valdesoto los ancestrales Sidros y Comedies. D'entós p'acá lleven faciéndose 19 ediciones del Domingu de Sidros y Comedies. Nin la pandemia pudo con esta manifestación cultural que foi declarada BIC el 7 xunu de 2019.



El personaxe del sidru procedería, según la teoría del historiador Juan Uría Riu, de los ritos de los pueblos primitivos, «onde los miembros de la cla buscaben bien la protección del animal totémicu, amarutándose coles sos pieles, o la fecundidá de les persones».

El nome de guirriu ye más xeneral nel restu d'Asturies como, por casu, en Ponga, pero en Siero y Bimenes conózselos por sidros. Sobre la procedencia del nome hai delles teoríes: según Constantino Cabal, la palabra guirriu procede del llatín GUERRIRE 'saltar de gozu, retozar', en clara referencia a una de les sos funciones. Sicasí, pa Fausto Vigil procede del euskera OGUERRIA, que significa 'Navidá'. El mesmu Fausto Vigil considera que los sidros (entendiendo por talos el conxuntu formáu polos



sidros y la comedia) son l'últimu esllabón de los autos sacramentales que se representaben nes ilesies y, dempués, fuera d'elles. Juan Uría camienta que'l so orixe ta nes celebraciones de los pueblos primitivos. Según otra consideración, y mitológicamente falando, el guirriu sedría la reencarnación de los vieyos mitos griegos y romanos del Silván, del Faunu y del Busgosu, escorriendo a les muyeres pa dexales embarzaes.

Dientro de la tradición de les Comedies, tenemos d'estremar delles dómines:

La primera, con un entamu desconocíu, y que llega hasta cuasi'l final del sieglu XIX. Nella representen obres d'autores anónimos, de calter popular y tradicional, y tresmities

oralmente de padres a fíos y de xeneración en xeneración.

La segunda dómina trescorre dende finales del sieglu XIX hasta 1936, onde se representen obres d'autor, principalmente de José Noval "Siero", con unos personaxes que pueden considerase fixos y unes representaciones con planteamientos similares. La llegada de la Guerra Civil y la posterior prohibición del antroxu fueron les culpables de la desapaición d'estes manifestaciones culturales.

La tercer dómina, qu'empieza a mediaos de los años cincuenta del sieglu pasáu y llega hasta 1991, caracterízase polos intentos de distintos autores como Luis Rodríguez "Asaura" o Nieves Noval pa recuperar estes representaciones, pero siempres con un ésitu relatiu porque s'estendíen en curtios espacios de tiempu. Más alantre, un grupu de mozos de La Rasa propunxeron recuperala otra vegada y pa ello cuntaron cola collaboración inestimable de "Asaura", que fuera a lo llargo de los años el nexu d'unión pa que nun se perdiera dafechu la tradición.



La cuarta y última domina foi la de la recuperación total, que se fixo nel añu 2005 en Valdesoto y que se caltién hasta güei.

La Comedia taba integrada por actores varones, que representaben a distintos personaxes acompañaos polos sidros, de los que tomen el nome. Nun solía haber más d'una en cada parroquia y los domingos de finales y principios d'añu diben pelos pueblos vecinos, procurando nun coincidir dos grupos nel mesmu pueblu.

Paez que los sidros de más sonadía en Siero yeren los d'Areñes y La Rasa (Carbayín) y Valdesoto.

Tenemos noticies de que tamién hubo sidros en Bimenes y grupos de guirrios en Llangréu y Samartín del Rei Aurelio (L'Agueria, Sotondio) que, de la mesma forma, percorríen los pueblos y parroquies de la redolada y de los conceyos vecinos.



Estes comedies nun teníen escenariu fixu; cualesquier llugar onde hubiera espectadores sirvía. Yera frecuente'l representales nel campu de la ilesia, a la salida de misa, o delante de los chigres que pagaben la comedia.

Les representaciones duraben alreor de media hora y constaben d'un actu únicu: caúna de les entraes y salíes de los personaxes marcaba les socesives escenes. Nes intervenciones malapenes hai diálogu, sinón que lo qu'atopamos son más bien monólogos, qu'enllacen colo anterior y lo posterior per aciu d'entrugues y respuestes.

Al rematar la representación, los comediantes recoyíen el dineru que-yos daba'l públicu y col qu'entamaben una bona cena pa toos. En Siero, les representaciones llegaben hasta'l día de Reis, nel que toles comedies de la zona allegaben a Valdesoto, onde tres d'un concursu ente los sidros pa ver quién saltaba más alto, començaba la representación de la comedia del sidru que ganara'l saltu.

Descubri más: ayto-siero.es

4 llugares d'Asturies onde se respira hestoria



Arquitectura d'Indianos en Colombres

Nel conceyu de Ribadeva tenemos un auténticu paséu pela arquitectura indiana. La Oficina Municipal de Turismu ofrez un percorriú per Colombres, la capital del conceyu, onde podemos almirar esti estilu arquitectónicu que xurde del puxu aconómicu que vivió la comarca demientres 50 años, a finales del sieglu XIX y entamos del XX. Tres l'ayuntamientu atopamos un núcleu de cases conocíes por Chamberí, esponentes del llugar de Colombres enantes de la irrupción de la arquitectura indiana que conserven un reló de sol y pintures xeométriques de tipu rural. Anque nos últimos años cambió a esgaya, un paséu por Colombres ye un guapu paséu polos entamos del sieglu XX.



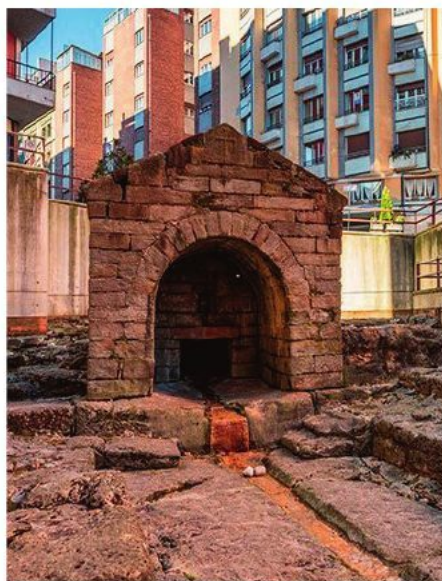
Casco antiguu de Llanes

Un bon paséu por esta villa tan tradicionalmente medieval fainos ver con una bona perspectiva les modificaciones que'l pasu de los sieglos provoca nun núcleu de población del desarrollu urbanísticu desmesuráu d'esta guapa villa. Subiendo a lo alto del Paséu de San Pedru podemos echar un güeyu a bona parte de la hestoria de Llastres. Dende ehí destaca el poder ver el trazáu de la so muralla exterior, la torre de defensa al sur y la basilica de Santa María. Too ello construyó nel sieglu XIII, al igual qu'esta villa. Entrando al casco antiguu per El Sablón, podemos ver El Cercáu, un palaciu renacentista del sieglu XVI per un llau y les ruines del Duque d'Estada per otro (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 ceclaráu “Conxuntu Hestóricu Artísticu” pol estáu español. 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 esteriore de la muria pola qu'entamó a expandise la ciudá a partir del sieglu XVII. Avilés cunta amás con llugares consideraos de “Bien d'Interés Cultural” como la Capiella de las Alas, la Plaza'l Mercáu, la ilesia de Santu Tomás de Canterbury y el Teatru Palacio Valdés ente otros.



Fonte de Foncalada (Uviéu)

Prácticamente ente la cai Xeneral Elorza y la cai Uría, les dos principales zones de la capital asturiana, atopamos la Fonte de Foncalada, l'únicu esquiui de construcción civil con fines d'utilidá pública na Alta Edá Media. Anque la primer mención documentada a esta fonte data de finales del sieglu XI, les inscripciones apunten como fecha de la so construcción a la primera metá del sieglu IX. Baxo la so cruz, aparecen dos inscripciones traducíes como:

Esti signu protexe al piadosu. Esti signu vence al enemigu.

Residencia Lliteraria Xixón

Nos últimos años la lliteratura ta poniéndose en valir con formes nuevas como les residencies lliteraries, que van abriéndose pasu nel panorama cultural pali que pali. Asturias nun cuntaba hasta agora con nengunu d'estos espacios dedicaos a da-y abellugu a escritores que, per un determináu tiempu, tienen accesu a un espaciu nel que poder apartase del so día a día pa facer lo que meyor saben, escribir, crear arte.



Xixón ye'l conceyu de referencia clara pa la cultura n'Asturies y más especialmente pa la lliteratura, con eventos de llarga tradición como la Selmana Negra y otros más nuevos pero de gran repercusión tamién, como la Feria del Llibru de Xixón (FeLiX) o'l festival POEX. Amás, la ciudá cuenta con una importante rede de biblioteques, centros de cultura y tamién espacios privaos como cafés-llibrería. Too ello axunta en Xixón una amplia ufierta que permite falar d'un llugar onde l'entornu favorez la puesta en marcha d'una propuesta como la de la Residencia Lliteraria Xixón.

L'escritor y xestor cultural Inaciu Galán vivió nesti espaciu a lo llargo de cuasi una década y, agora, pon a disposición l'apartamentu pa la creación lliteraria dende Xixón, buscando tender pontes con otros lliteratures, otros llingües, otros cultures...

Parte de la so biblioteca particular ta a disposición de los y les residentes que pasen una temporada escribiendo na agora Residencia Lliteraria Xixón. La biblioteca disponible na Residencia Lliteraria Xixón permite conocer a fondu la lliteratura asturiana contemporánea.

La esperiencia na residencia pasa tamién per organizar eventos fuera del espaciu pa dar a conocer a los autores residentes en Xixón y n'Asturies. Pa ello, y d'aluerdu colos escritores residentes y les sos circunstancies, entámense en cada visita presentaciones de llibros, charres col autor o autora y otre actividaes pa les que se cuenta col texíu públicu y priváu de Xixón.

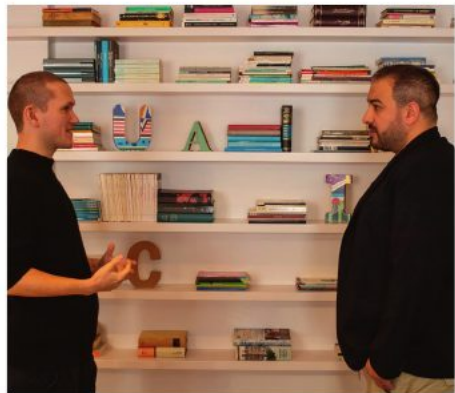


La Residencia Lliteraria Xixón atópase nel barriu L'Arena, a escasos metros de la playa más emblemática de la ciudá, San Llorienzo, y d'otros llugares urbanos y naturales que permiten a los escritores que s'agospian na mesma contar con sitios especiales onde inspirase y crear, incluyendo dellos museos. La zona urbana y el barriu vieyu, Cimavilla, tán tamién a poco más de diez minutos d'un prestosu paséu xunto a la mar.

La Residencia Lliteraria Xixón ye un espaciu urbanu pensáu pa la estancia d'escritores en periodos de tiempu nos que van dedicase a la creación lliteraria o la traducción de distintos xéneros. Trabayen pa convertinos nun puntu cultural de referencia nel mapa de les residencies que van acoyendo distintes ciudaes nos últimos años. La residencia permite atrayer talentos culturales a la ciudá de Xixón, al ufrir un llugar nel que trabayar cola proyección que supón la rede d'establecimientos y eventos públicos y privaos qu'alredor de la lliteratura se celebren nel conceyu. El proyectu ñaz de la xuntanza d'esfuerzos ente l'Asociación Nial Cultural y la empresa cultural Cuatro Gotes Producciones, aportando la esperiencia en xestión cultural de dambes entidaes y de los sos equipos.



Esti mes d'avientu estrenóse la residencia col primer autor d'estancia, el traductor y escritor inglés Robin Munby. Nació en Liverpool en 1991 ye graduáu en Llingües Modernes pola Universidá de Sheffield y en Traducción pola Universidá de Glasgow. Traduxo al inglés cuentos, poesíes y fragmentos de noveles d'autores asturianos como Francisco Álvarez o Claudia Elena Menéndez. El so rellatu 'A New Vocabulary of Translation' foi espublizáu pola revista *Asymptote* en marzu y les sos torneos de dos poemas de la poeta Raquel F. Menéndez apaecieron en *Poetry Ireland Review*. Les sos llingües de trabayu principales son el castellán y el rusu, pero de va dellos años la so rellación col asturianu ye intensa, traduciendo la obra de dellos autores y ayudando a la so difusión internacional. En 2022 Iniciativa pol Asturianu nomólu cola so reconocencia "Embaxador Internacional de la Llingua Asturiana".



La Residencia Lliteraria Xixón estrenó tamién les sos actividaes públiques con un actu col traductor residente, nel Espaciu Cuatro Gotes, una mesa redonda titulada "Traducir, difundir. ¿Pa onde vamos cola traducción del asturianu a otres llingües?", na que participaron los escritores y traductores Marta Mori, Inaciu Galán y Laura Marcos.

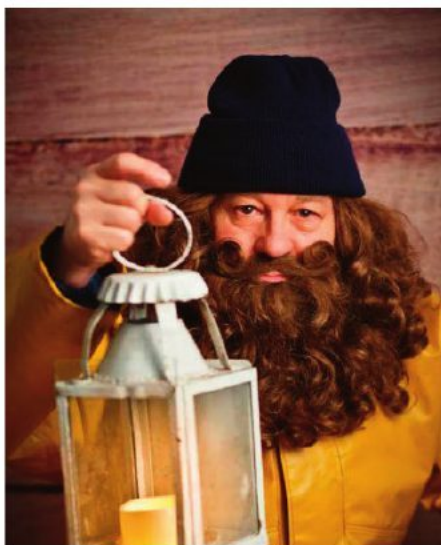
"Tamos mui satisfechos con esta primer esperiencia que tuvimos cola estancia de Munby nna Residencia Lliteraria Xixón. Esti va ser l'entamu d'un programa d'actividaes qu'aguardamos qu'en 2024 seya intensu", esplica Inaciu Galán, director de la residencia xixonesa.

Cuatro tradiciones navidiegues n'Asturies



El Nataliegu

Ye esta una tradición que se da en munchos otros territorios europeos, con distintos nomes y variaciones. N'Asturies tenemos testimoniu de persones qu'entá anguaño viven en conceyos como Casu, Grau o Llaviana, que recuerden cómo nel día de Nuechebona solía echase al fueu un tueru, polo xeneral de carbayu, sobre'l restu del tueru quemáu del añu anterior que se guardaba. Al otru día, col fueu yá apagáu, recoyíase parte de les sos cenices y guardábase pal añu siguiente, cuando volvía facese'l mesmu ritual. Esti fueu trayía fertilidá a la casa y al ganáu, y defendía a la familia énte'l mal. Anguaño ta recuperándose nes cases, col fueu de verdá o sustituyendo esti por adornos de lluz llétrica alreor del tueru.



L'Anguleru

Esti personaxe pasa tol añu n'alta mar, como'l so nome indica, pescando angula y torna a tierra na viéspora del Día de Navidá pa traenos los nuegos regalos (siempre que nos portáremos bien tol añu). La figura del Anguleru naz d'un cuentu popular de Navidá nel añu 2008 y ye una propuesta de l'Asociación Cultural Garabuxada de L'Arena pa tener una perspectiva asturiana nestes feches. Amás de la figura del Anguleru, tamién surdió'l personaxe de Lolina la Rulera, qu'ayuda al Anguleru pa que too tea llistu pal so desembarcu. Los dos percuernen Asturias en Nuechebona guaios pola llume, que ye'l fueu máxicu de quemar el tueru. Estes nueves tradiciones, como otre que s'empiecen a recuperar, son ideales pa caltener la cultura asturiana en futures xeneraciones ensin perder l'espíritu navidiegu que tanto-y presta a la reciella.



El Príncipe Aliatar

Ibrahim Aliatar yera un noble guerreru del reinu nazarí de Granada que llegó a ser caudellu d'estos territorios. El valor qu'esti home tenía na batalla foi compensáu pol rei del momentu, Boabdil, y fixo que se casara cola so fía, Morayma, de la que llevaba enforma tiempu namoráu. Esti fechu fixo que se convirtiera nel Príncipe Aliatar, nome pol qu'anguaño ye reconocíu. Muertu nel campu de batalla, na guerra de Loxa, esti guerreru recuerdase na hestoria nazarí con gran ciñu, tanto poles sos fazañes como pola so bona rellación col rei Boabdil, convirtiéndose nun héroe llocal. El so trabayu como mensaxeru del reinu yera motivu suficiente pa convertilu nel personaxe perfectu pa facer d'emisariu que recoyera les cartes de los neños y les treslladara a los Reis Magos. Anque'l so principal ámbitu d'apaición ye, lóxicamente, nes zones andalusís como Granada o Loxa, ente otros, n'Asturies tamién tien un papel bien importante nes cabalgates que se celebren cada cinco de xineru.



El Ramu Nadal

El Ramu Nadal ye ún de los adornos navidegus asturianos más antiguos, con un orixe bien llonxanu, datáu dende enantes de la llegada del cristianismu, y equivalente al árbol de Nadal que se suel poner nes cases nos meses d'avientu y xineru. Esti oxetu ta formáu por una cadarma de madera triangular na que s'alluguen 12 veles (simbolizando los meses del añu) Amás, d'esta cadarma tamién se cuelguen ofrendes, como rosquielles o frutes, y dellos elementos ornamentales, como bordaos o fillos de llana, ente otros. Esta tradición, antaño bien estendida per Asturies y Llión principalmente, foi perdiendo puxu col pasu del tiempu por ser un elementu paganu, anque después la llesia acabare asimilándola, en viendo que nun se desaniciaba magar los sos esfuerzos por prohibila. Anguaño l'usu d'esti adornu nes feches navidegues va garrando mayor presencia, polo que podemos ver cómo esta tradición, cuasi desaniciada, ta recuperándose y estendiéndose a zones onde nun yera mui común atopar esti tipu de xeres.

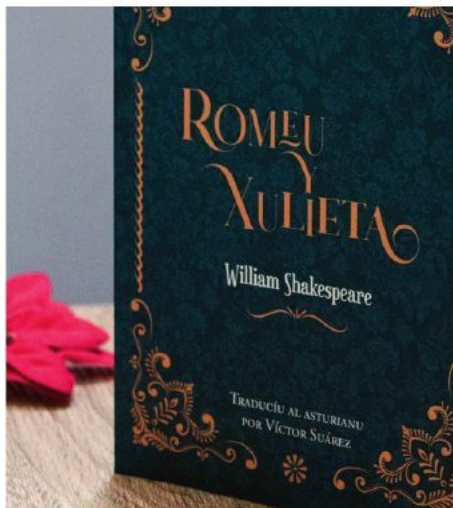
Descubri más: verasturies.com

Cuatro llibros pa regalar en Nadal



El cartafueyu d'Alquimia

El XV Premiu María Josefa Canellada de Lliteratura Infantil y Xuvenil n'asturianu yá pue alcontrase nes llibreríes d'Asturies. El cartafueyu d'Alquimia, obra cola que Blanca Fernández Quintana ganó esti premiu, ta acabante d'asoleyase gracies al llabor de Cuatro Gotes Ediciones. El llibru cuenta la típica hestoria xuvenil d'esi xéneru nel qu'hai un elexiu y una guerra ente dos bandos, pero ta tratao dende un puntu de vista bastante cómicu. Ruerpe al empar los estereotipos: l'elexiu nun ye una persona sola, sinón que son dos en realidá, una pareya d'hermanos mellizos que tán tol día picaos ente ellos. Ye, a la fin, la hestoria de Damián y Calista, que viven una vida tranquila hasta que reciben la herencia del so tíu güelu Pachu. La obra, ambientada nel conceyu de Salas y al rodiu del Camín Primitivu, ye una novela p'adolescentes que trata con aciertu les rellaciones familiares de dos hermanos que descubren un secretu sobre la so identidá.



Roméu y Xulieta

Lleer l'apasionante historia de los Montescu y los Capuletu n'asturianu yá ye posible. La edición, espublizada pola editorial Cuatro Gotes y traducida por Víctor Suárez, ta disponible nes llibreríes del país ya incorpórase a la colección nueva de traducción de la editorial Xusto Álvarez Amandi, de la que ye'l primer títulu. Con ello, yá ye la tercer obra de William Shakespeare nesta llingua, tres El Rei Ricardo III y Enrique V.

Roméu y Xulieta ye una de les obres históriques universales más conocíes, representaes y versionaes en distintos formatos a lo llargo de los más de cuatro sieglos pasaos dende la so estrena. Esta traxedia de Shakespeare, anguaño inxertada na cultura popular universal, cuenta la historia d'un amor imposible ente dos mozos que deciden casase de forma clandestina y vivir xuntos magar la oposición de les sos families.



Formientu

Formientu 19 ye'l postrer númberu de Formientu, la revista lliteraria más moza qu'acueye los testos de los y les autores más mozos de la literatura asturiana, siendo la única revista que puxa pola producción lliteraria ente la xente mozo n'Asturies. Con esta edición nueva preténdese volver a la normalidá, con delles estayes que faen un bon repasu a l'actualidá lliteraria. Son 15 los autores qu'apaecen nesti númberu, repartíos en 4 estayes, onde predominen sobre manera la prosa y la poesía. Sicasí, tamién hai espaciu pa otres producciones, como la crítica lliteraria, la traducción o una entrevista a Diego Solís, co-director de Formientu y que va poco asoleyó'l poemariu pop *Volvemos en 6 minutos*. D'esta miente, Alma Hidalgo, Andrés Fernández, Kai C. Torel, Aníbal González, Elena Álvarez, Gonzalo Llamedo, David Fernández, María Fernández, Julia Salinas, Nacho Wings, Pablo Álvarez, Patricia Suárez, Raúl Alonso, Mark Brady y Sara Areces enllenen Formientu 19 d'una bona bayura lliteraria.



Volvemos en 6 minutos

¿Dalguna vegada tuvisti faciendo zapping y sentisti que la to vida pasaba per delante en seis minutos? Nun sabemos a ciencia cierta si foi lo que-y pasó a Diego Solís y, por mor d'ello, decidió escribir esti llibru. Sicasí, sabemos qu'esti proyectu, editáu por Cuatro Gotes Ediciones, ye muncho más qu'un llibru de poemas tradicional.

Volvemos en 6 minutos ye un llibru n'asturianu innovador dafechu: colos anuncios que nos arrodién fai una obra poética qu'axunta tradición, cultura pop y una visión singular de la realidá dende un zapping televisivu. L'autor diz crear esti llibru y esti proyectu enantes y demientres el confinamientu provocáu pol andanciu de la COVID-19, «pensando que nes redes sociales, nes series o nes películes y na publicidá que nos bombardia hai un llinguaxe poéticu que podemos faer de nuevo y desautomatizar».

Inés Paz



Inés Paz Lemaitre (Xixón, 1980) ye una reportera y presentadora asturiana. A lo llargo de la so trayectoria, trabajó en programes como *La Mañana de la 1*, *Viajeros Cuatro*, *Liarla pardo* y, amás, foi la vocera española na LVIII Edición del Festival del Cantar d'Eurovisión. Anguaño, ye la presentadora de *La Radio es Mía*.

Un llugar pa perdete una fin de selmana...

Si ye branu, la costa d'occidente. Pasar el día na sablera de Penarronda y l'atapecer n'A Veiga cola Ría de frente. Si yá nun fai tiempu de playa, cualesquier pueblu de monte onde puea arrendar una casa rural con chimenea. Ruta de día, mantina, xuegu de mesa y chimenea de nueche. Si ye en Ponga, meyor que meyor. Fui yá munches vegaes y nun canso.

Un llugar pa vivir...

Xixón, que ye onde vivo. Tengo la suerte de poder tornar a la mio ciudá depués d'años viviendo n'otres ciudaes, principalmente Madrid. Xixón reúne tolo que-y pido a la vida: la mar «a tiru piedra» de casa, pa bañame o a lo menos pa vela a diario. Muncha actividá cultural y el tamañu perfectu pa percorrela a pie. Y la familia y amigos, claro.

Un platu...

La fabada de mio ma. Son pallabres mayores.

Un postre...

Los frixuelos que fai mio pá. Y la tarta de mazana, que-y copié la receta y salme tamién mui rica, pero colos frixuelos... por más que lo intente, nun consigo'l puntu qu'él-y da, failos finisimos.

Una sablera pa pasar el día...

Si he d'escoyer una playa... cuanto menos accesible y más virxe, meyor. D'antiguo diríate la de Torimbia, que yera una de les mios preferies, pero va cuantayá que nun voi, convirtiéndose cuasi nun parque d'atracciones. Fuera de temporada, meyor.

Un pueblín que nun podemos dexar de ver...

Esti branu conocí ún mui pequeñu que m'encantó. Ta en Cabrales, llámase La Molina. Ye onde empieza una ruta mui fácil pa facer con neños, les foces del ríu Casaño. Les vistes dende'l pueblu son espectaculares.

Un chigre pa tomar unos culinos...

El que más me prestaba en Xixón, en La Calzada, desapareció como munchos otros

chigres. De los que queden, cualesquier chigre-tienda en dalgún pueblu pequeñu. Esti branu tuvi nún del pueblu de Pandiellu, en Cabrales, que yera una maraviya.

Un parque natural pa visitar...

El de Somiedu. Pol entornu natural, les brañes y los pueblos. Visita obligada a Caunéu, onde la FreeHouse que montó'l mio amigu Daniel Suárez dinamiza muncho l'entornu respetando «lo de tola vida». De la so mano conocí los meyores requexos de Somiedu, namás hai que tener ganes de perdesse per dalgún camín y salise un poco de les rutes más tradicionales.



Una fiesta a la que nun faltar...

Cualesquier romería o fiesta de prau. Sedrá por fiestas n'Asturies.

Un muséu pa recomendar...

El Muséu del Pueblu d'Asturies en Xixón. Y n'especial, la bolera. Tuvi la suerte de grabar ellí va dellos años, cuando trabayaba en Televisión Local de Xixón, TLG, y foi mui guapo. Venien paisanos a enseñanos colos bolos y mernudu ritual nuna bolera tan emblemática.

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

Nun soi señardosa, quedo col actual. Lo pasao pue vese con romanticismu, que lu tien, pero creo que na mio xeneración tuvimoslo muncho más fácil o menos duro que nes pases, asina que meyor nun tentar el destín.

Una pallabra n'asturianu que te preste...

Chiscar préstame mucho. Que me chisquen non tanto.



Una tradición que nun pue perdese...

Echar la sidra. Cuando veo a dalgún turista tomar la sidra como si fuera vinu... non siempre consigo nun levantame ya «instruyilu». Y con echar la sidra nun me refiero a los tapones que se ponen agora, echo de menos llegar a un chigre y que lo normal seya que t'escancien o escanciar.

Una espresión n'asturianu que te preste...

«Fai un cutu qu'escarabaya'l pelleyu y pinga'l mocu». La mio hermana y yo decíemlosa muncho de neñes

Martín Llamazales, una lleenda d'amor y ñeve



Son munches les lleendes que podemos atopar a lo llargo de la xeografía d'Asturies. Lleendes de tou tipu y desendolcaes en cualesquier época del añu. Sicasí, la lleenda de Martín Llamazales (meyor conocíu como Martínón) ye una historia amorosiega tráxica que s'alluga nun mundu pasáu nel que l'aíslamientu yera una manera de vida nos meses d'iviernu.

La lleenda asocedió, según dicen, na mada de Llué, nun fantásticu y solitariu valle allá nes llandes d'Asturies y Llión, de Ponga y Sayambre. Un llugar selvaxe arrodiáu de grandes montes grandes y escobios. Una hestoria qu'entá recuerden con señardá munchos de los nuestros mayores, protagonizada por Martínón. Daquella vivía solu en Llué; sicasí, un día, nuna de les ocasiones en que s'allegaba a Ponte Vidosa o a San Xuan de Beleñu con cuenta d'aprovisionase de tabacu, café o azucre que nun podía producir por sí mesmu, conoció a una muyer. Namoráronse y casaron. De toles maneres, aquella (des)ventura nun duró munchu tiempu.

Aquel iviernu presentóse mui duru y la muyer, de constitución fráxil, enfermó de gravedá. Martínón intentó tratála colos remedios que tenía a mano, pero yeren insuficientes y una envernada torgaba que se pudiera allegar a los pueblos de la contorna pa llograr una me-

lecina más eficaz. La moza foi amorrentando; nada nun podía facese y, una tarde, finó.



mal tiempu, Martínón tenía que soterrar la muyer na nieve a lo llargo del día y recoyela na vivienda pela nueche pa que nun dieren con ella los llobos. N'acabando l'aíslamientu, xubió'l Monte Reces cola doliosa carga al llombu escontra'l cementeriu de Tolivia pa da-y sepultura. Encaró la sienda de Lleces y cuando, casi yá ensin fuerces, algamó la collada, glayó pa pidir ayuda a los mozos de Tolivia, que s'averaron rápido a echa-y un gabitu, poniendo puntu final a esta tráxica hestoria.

La vida pa los habitantes d'estos pueblos alloñaos y aisllaos foi bien dura... munchu más de lo que podamos imaxinar la xente d'anguaño.

Bermiego, el pueblu del texu milenariu

Quirós ye unu de los conceyos asturianos que tien poca población. Sicasí, esto nun ye motivu pa que nel so territoriu nun tenga llugares preciosos. Unu d'ellos ye Bermiego, un pueblu de monte qu'acueye elementos tan espectaculares como'l «Teixu la Ilesia».

El Teixu de Bermiego

Ye l'emblema del pueblu y les sos dimensiones llamen l'atención: 13 metros d'altor, 6,82 metros de diámetru y 15 metros de diámetru de copa. Cuenta la tradición que mui cerca d'ellí pasaron les reliquies del Arca Santa, nel so llargu periplu dende Xerusalén hasta la Catedral d'Uviéu, y ye probable qu'esti texu o un antecesor suyu fuera testigu d'esti hestóricu itinerariu... Y ye qu'esti teixu ta consideráu como'l más antiguu de Asturies y unu de los más antiguos d'Europa. Al so llau, ta una guapa ermita, advocada a Santa María.



Caleyar pel pueblu

Caminando peles cais de Bermiego vas poder atopar auténtiques xoyes etnográfiques somorguiáu nun paisaxe que paez sacáu d'un cuentu medieval. Ente elles, destaca'l conxuntu d'horros, hasta 32 que daten inclusive del sieglu XVI y con talles únicos. Tamién ta'l desaparecíu carbayu o «El rebol.lu», que va unos años vieno abaxo, pero entá se recuerda. Otros elementos interesantes son l'antiguu molín o la ermita de la virxe del Carmen.

La Capiella de la Mercé

Si lo tuyo ye'l senderismu, dende Bermiego puedes llegar a la capiella de la Mercé entamando una caminata. Nel camín de La Mortera, atópase la capiella de La Mercé onde, el 23 de setiembre, se celebra una romería con procesión, misa n'asturianu, carrera de cintes a caballu y puya'l ramu de pan d'escanda.



Cómo llegar a Bermiego

Llegar a esti pequeñu pueblu ye bien cenciellu dende la capital d'Asturies, yá que s'atopa a 30 minutos d'Uviéu. Dende la ciudá, vas tener que tomar la N-634 en direcció a Trubia, pa tomar l'AS-229 y siguir el so trazáu hasta llegar a la esviadura a la izquierda que va llevanos, al traviés de 4 quilómetros, hasta'l pueblu pela QU-6.

Turrone navidiegos d'Asturies

Helados y Turrone La Ibense

Si hai un xeláu conocíu n'Asturies esi ye, sin dulda, el bombón de nata. Por embargu, La Ibense posee munchos otros productos más allá de la estrella de la casa. Uno de ellos son los turrone, que dende va unos años puedes alcontrar nes sos xeladeries mientres tol añu. Los turrone de La Ibense ufren al consumidor una calidá única yá que son tradicionales y artesanales importaos dende Xixona a Coloma García y que cuenten col sellu de calidá del Conseyu Regulador Xixona y Turrón d'Alacant. Xunto colos sabores de Xixona tradicionales, La Ibense piensa en toos y toes y tamién tien a la to disposición trés variadaes de turrone ensin zucre: Xixona, Alacant y Chocolate, en tableta de 300 gramos y aptos pa diabéticos, pa que naide quede ensin comer esti productu tan navidiegu. Amás, coincidiendo con estes feches tan señales, nos sos establecimientos preparen toda clase de cestas, platos, caxes... al to gustu, tamañu y preciu pa que estes Navidaes nun falte ningún dulce na to mesa.



Migaya Arte Sano

¿Dalguna vez pensasti nunos sabores d'esencia asturiana nos turrone que comes cuando apuerta la Navidá? Agora, gracias a Migaya, nun fai falta que los imaxines, ellos mesmos los crearon. Estos productos faen nueves combinaciones explosives de sabores nun formatu de turrón que se tresforma al probalu nun homenaxe pa tolos tos sentíos. Son cuatro tipos los turrone que faen con dedicación y esfuercu.

El turrón de casadiella ye ún de los más chocantes y que recrea tol sabor d'un postre asturianu tan tradicional como son les casadielles. Otru de los postres tradicionales nesti formatu navidiegu ye l'arroz con lleche, onde un mecigayu d'arroz inflao y chocolate blanco xunto con un toque final de llimón y canela van facete esfrutar del so sabor. Amás d'estos turrone, fabriquen artesanalmente otros como'l de tarta de quesu o'l d'almendra y naranxa. Sabores innovadores que Migaya creó pa que los postres asturianos puean comese tamién en Navidá y que nun falten anguaño na to mesa.



Panduru

¿Turrón fecho a base de pan? Quiciabes nun lo esperes, pero ye'l sabor que precisas pone-y a la to Navidá pa da-y el toque dulce. Poro, la empresa Panduru fai, con munchu ciñu, esti turrón de chocolate, pan, aceite d'oliva virxe estra y escames de sal, d'onde surge un dulce navidiegu pa repitir na compra añu tres añu. Los sabores innovadores nos turrones ye daqué que tamos viendo nel mercáu nos postreros años y nun hai meyor manera de prebalos que con un productu totalmente artesanal, asturianu y, amás, sostenible. Lo meyor de too ye que, por mor d'estes feches navidiegues tan especiales, Panduru prepara lletes con unviu a toa España onde, por supuestu, nun pue faltar el turrón, pero tampoco les sos galletes a base de pan que tan riques tán. Pandurines, Carboneres, Nozelines y Peñones van acompañase nestos lletes de surtiu. Asegurámoste que van durar bien poco.







FUENSANTA
AGUA MINERO-MEDICINAL
DESDE 1946 - ASTURIAS

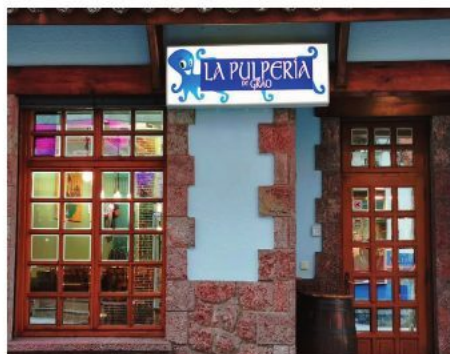
TOO MEYORA CON UNA SANTA CERVEZA

~~~~~

[santacerveza.es](http://santacerveza.es)



# Les recomendaciones de Ver Asturias



**La Pulpería de Grao:** Cai El Curato, 4, 33820 Grau, Asturias



**Confeitería Pastur - Cai Manuel Pedregal,** 15, 33820 Grau, Asturias



**Librería Las Dos Vías. Papelería Y Prensa**  
Cai Manuel Pedregal, 25, 33820 Grau, Asturias

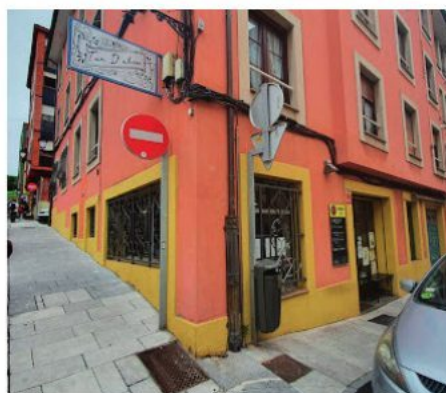


**Hotel Restaurante Casa Celesto**  
N-634, e/n, 33829 Grau, Asturias





**Restaurante Casa Pepe El Bueno**  
Cai Eduardo Sierra, 9, 33820  
Grau, Asturias



**Tar d'abéu**  
Cai María Bandujo, 1, 33201  
Cimavilla, Xixón, Asturias



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



**El Pintu - Casa de comidas**  
Cai de la Llibertá, 11, 33989  
La Pola Llaviana, Asturias



**L'Abellugu Chigre Musical**  
Cai Ramón y Cajal, 13,  
Mieres del Camín, Asturias



**Llibrería Café La Llocura**  
Cai Ayer, 1, 33600  
Mieres del Camín, Asturias

# Receta de pitu a la sidra

## Ingredientes:

1/2 llitru sidra  
1 cebolla grande  
2 tomates  
2 cenahories  
100 gramos de farina  
2 fueyes de lloréu  
Sal  
Pimienta negra  
Aceite d'oliva virxe estra

Llavamos el pitu, escurrimoslu y salpimentámoslu. Enfarinamoslu, y freímoslu a fueu medio nun cazu con aceite d'oliva. Sacamos el pitu y acutámoslu. Pulgamos la cebolla, cortamos a trocinos pequeños y nel mesmu aceite de freír doramos el pitu. Pulgamos les cenahories, cortámosles en rodaxes y añedímosles al cazu xunto cola cebolla, sofremoslo xunto un par de minutos.



Ye'l momentu d'añedir el tomate arrallao ensin piel, entemecemos bien, salpimentamos al nuesu gustu, añedimos les dos fueyes de lloréu y dexamos a poco fueu hasta que'l tomate pierda l'agua y amenorgue. Cuando tea llis-to'l sofritu vamos añedir al cazu'l pitu y cubrir cola sidra y col agua, y col fueu a baxu/mediu y cola tapa casi tapada vamos dexar hasta que'l pitu tea tienu.



# Mio güela: Pilar

Mio güela yera la meyor güela del mundu. Diréis: «¡Home, como toes!». Sí, sí, como toes, pero yera verdá.

Va poco tuvi de viaxe cola muyer en Disney y cuando entré al parque púnxoseme un nuedu en gargüelu coles alcordances que me vinieron, como semeyes, a la memoria. Paez mentira. Facía trenta años que tuviéremos per elli y, por embargu, paecía que fuere ayeri.

Mio güela marchó d'esti mundu n'agostu del añu pasáu. El 5. Cuasi gana a la Reinona de los Ingleses, que yeren del mesmu añu, pero bueno, un mesín y picu enantes terminó d'andar nesta vida tan llarga que tuvo. Dura vida, y bona, tamién.



Empezó a trabayar de moza pa los de Cardín, sirviendo na so casa como costurera. Dempués d'esto, escomenzó a trabayar na Nestlé y tuvo elli una montonera d'años. Pel camín, casó con mio güelu y tuvieron a mio pá.

Dempués de xubilada, viaxó muncho. Mio güela Pilar foi siempre una muyer ayena al so tiempu, moderna, llibre, responsable ... Tuvo una vida complicada como dicía, con un home

enfermu que murió dempués de pasar munchu dolor na vida; ocupábase ella sola del fíu y del trabayu y de facer toles coses que podía pa la so familia.

Y dempués, vinimos el mio hermanu y yo. El mio hermanu y ella convivieron los postres 16 años de la so vida y, ¡válgame'l cielu que yeren bonos compañeros de pisu! Los meyores. Lo que más recuerdo de mio güela yeren los cantares, los guisos y les caminales coles collacies. Bueno, y llevantanos ceo los domingos pa dir a misa. ¡Qué mal lo llevaba yo entós!



Y agora, échola de menos como si me faltare una parte de mio y la mio mesma vida. A los güelos y güeles hai que vivilos. Hai que lleválos dientro d'unu mesmu hasta'l día en que nos toque volver a velos otra vegada onde quieran que tean.

**Luis García Roza**

2019-2020

# Play Presta.

## FORMIENTU

REVISTA DE LLITERATURA MUI MOZA

# XixónALDía

Un baño d'información





*Exemplar yá a la venta*



# Cuestionariu

1. ¿Cuándo se celebra la Feria del Regalu en Castrillón?

- a) En Nuechebona
- b) El 16 y 17 d'avientu
- c) Tola Navidá

2. ¿Por qué apuesta Avilés nes feches navidiegues?

- a) La compra en grandes superficies
- b) Grandes espectáculos
- c) Comerciu llocal

3. ¿Ónde ta'l Centru Cultural Pozu Santa Bárbara?

- a) Turón
- b) Ciañu
- c) Cardeo

4. ¿Ónde se celebren los Aguilandeiros de Villapañada?

- a) Yernes y Tameza
- b) Allande
- c) Grau

5. ¿Quando ha quemase'l Nataliegu?

- a) La nueche de Reis
- b) En Nuechevieya
- c) En Nuechebona

6. ¿Ónde asocede la lleenda de Martín Llamazales?

- a) Na ruta del Cares
- b) En Ponga
- c) En Llaviania

7. ¿Qué premiu ganó Vero Rubio en 2023?

- a) Premiu Camaretá al Meyor Cantar
- b) Premiu Asturias Xoven de Narrativa
- c) Premiu AMAS al meyor directu

8. ¿Cuándo se recuperaron los Sidros y Comedies?

- a) En 2008
- b) En 2005
- c) En 2019

9. ¿Cómo se llama l'últimu llibru de Diego Solís?

- a) El cartafueyu d'Alquimia
- b) Cállanos con esa música
- c) Volvemos en 6 minutos

10. ¿Ónde se fai la mazcarada d'Os Reises del Valledor?

- a) Ayande
- b) Cangas del Narcea
- c) Ibias







## AXENCIA DE COMUNICACIÓN INTEGRAL



EVENTOS



DISEÑO WEB



FORMACIÓN



TELEVISIÓN



CINE



EDICIÓN



REDES SOCIALES



ANIMACIÓN



TRADUCCIÓN

---

WWW.CUATROGOTES.COM  
CAI EMILIO TUYA 51 BAXU, XIXÓN, ASTURIAS  
HOLA@CUATROGOTES.COM  
(+34) 984 086 626

**NOS GUSTA  
SER LA BANCA**  
*que siempre quisimos ser*

oficina  
**97**

*"Para entender  
un producto financiero  
hay que dedicarle tiempo.  
Y yo para mis clientes  
tengo todo el del mundo,  
y más."*

**Juan Carlos Bedia.**

Hay muchas formas de definir **CERCANÍA**.  
Nosotros, preferimos hacerlo con ejemplos.



117 oficinas



Nueva oficina  
digital



124 cajeros



Servicio de  
atención digital



cajaruraldeasturias.com



**CAJA RURAL  
DE ASTURIAS**