

verAsturies

verasturies.com

VIAXAST

Nº 28 payares - avientu 2024

Tiempu de seronda

SANTALLA D'OZCOS

Xuntoiro: Encontros
nel occidente d'Asturias

AVILÉS

Les balaes
d'Alfonso Zapico

GRANDAS DE SALIME

Unde coñocer a hestoria
del noso pasao

28

Tiempu de seronda

Llega la seronda y con ella les fueyes y los colores pardos enllenen Asturias y xeneren paisaxes que mos conviden a dir adientrándonos nel tiempu la escuridá.

Un tiempu pa calecer en casa, pero tamién pa ver los paisaxes asturianos más prestosos, les tradiciones del amagüestu, la nueche d'ánimes y les esfoyaces.

La seronda ye un mundu que s'abre y l'entamu de la fin del añu que mos fai pensar na fraxilidad del tiempu, pero tamién na guapura de la madurez.

Inaciu Galán
Director de VíaxAst



ÍNDIZ

Avilés: “Las baladas de Zapico.....	5
Unde coñocer a hestoria.....	7
Muséu de la Casa de Sargadelos...	9
Catálogo de Cuatro Gotes.....	11
Santalla, tierra de ferreiros.....	13
Les recomendaciones.....	15
Cuatro tradiciones de la seronda..	17
Xuntorio, encontros nel occidente.	19
Mapa de los conceyos d’Asturies...	21
Yolanda Castaño n’asturianu.....	22
La fin y outras cousas que van sele..	23
Entrevista a Xose Manuel Fernández.	25
La Regalina, tradición ya identidá...	27
Un día n’Os Ozcos.....	29
Un día en L’Infiestu.....	31
Más recomendaciones.....	33
Receta de pote de castañes.....	35
Mio güela: Aurora.....	37
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
Amelia Álvarez Feito

DISEÑO Y MAQUETACIÓN
Cuatro Gotes

XESTIÓN EDITORIAL



DIRECTORA COMERCIAL
Nuria López García
684 645 846

info@verasturies.com
Teléfonu: 984 086 626

IMPRENTA: Gráficas Summa

SEMEYA PORTADA:
Raúl Alonso

Depósito Llegal: AS 03801 - 2017

© Cuatro Gotes Producciones SL

Númeru 28 - Añu VIII - Cuarta Dómina

“Les balaes de Zapico”, un viaxe a los trazos del artista

L'asturianu Alfonso Zapico, Premiu Nacional de Cómic en 2012 por *Dublinés* (homenaxe a James Joyce), Zapico ye unu de los grandes referentes del cómic español, creador ente otros de la monumental *La balada del norte*, un exerciciu de memoria colectiva, novela gráfica que recupera un momentu clave de la historia d'España, la Revolución del 34, que celebra nesti añu 2024 el so noventa aniversariu. Nesi sen, el conceyu d'Avilés, echando un chisgu al títulu de la obra, acueye dende febreru d'esti añu la esposición “Les balaes de Zapico” na Sala Permanente de Cómic d'Avilés.



Esta amuesa cuenta cola esclusiva de poder ver llámines del so nuevu trabayu, nel que ta somorguiáu agora mesmo Zapico, tamién rellacionáu cola recuperación de la memoria como *La balada del norte*. En pallabres del autor, “va ser un llibru, qu'espero nun tardar más de dos años en terminar, y que tien continuidá y conexón con ‘La balada del norte’ por-

que fala d'Asturies, de la hestoria recién, del esiliu y de la xente anónimu a la que la hestoria escaez. Y esti espaciu ye un luxu pa poder rescatar a esa xente del olvidu y enseñalo a la población d'Avilés y al públicu que venga”. Xunto a ello, un repás a la trayectoria artística de Zapico, con trabayos orixinales d'obres que marcaron el camín del autor, como *Dublinés* o *Los puentes de Moscú*, ente otros. Ta siendo tan grande l'ésitu y afluencia de publicu que'l periodu d'esposición yá s'aumentó en delles vegaes, pero entá hai una postrer oportunidad de visitala, yá que la última ampliación de feches va permitir echar un güeyu a les llámines hasta xineru del 2025.

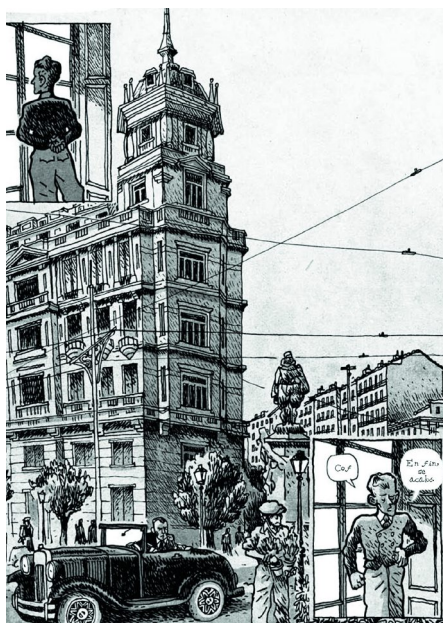
Amás, el mesmu Zapico compunxo'l cartelu de la esposición, basáu na unión d'una de les protagonistes en “La balada del norte” y un icónicu espaciu d'Avilés como les naves de Balsera. El dibuxante recordó los doce años trescurrios dende la so última amuesa n'Avilés, “onde siempre faigo les esposiciones guapes”. Nesti casu, “lo que puede vese ye un poco como si yo abriera la puerta del mio estudiu a una montonera xente, pero traxi l'estudiu a Avilés y punxi les páxines orixinales, traxi un popurrí d'ilustraciones, d'acuareles... coses que la davezu xente nun ve”.

Y como nun podía ser d'otra manera, ye *La balada del norte* la protagonista especial nesta esposición, una novela gráfica que nos tresllada al añu 1933 en Madrid. Ellí, Tristán Valdivia, periodista ensin periódicu, editor ensin ésitu y amigu ensin ilusión, abandona la capital pa volver al norte. Ellí espéralu'l so padre, el marqués de Montecorvo. Son tiempos

difíciles pal país, somorguiáu nes convulsiones de la segunda República, y el vieyu aristócrata tien de caltenese a la cabeza del so feudu particular: la Compañía Minera del Noroeste. Del negror de los valles mineros d'Asturies surden personaxes lluminosos, y sol ruiu atronador de les mines de carbón escúchase'l xuxuriu d'un cantar antiguu. Los vieyos y nuevos tiempos topeten brutalmente poniendo a prueba al protagonista, llueu a la humanidá enteru. Ésti ye'l soníu de *La balada del norte*.



Sicasí, eso ye namás que'l primer tomu d'una hestoria qu'algama cuatro publicaciones. Yá nel segundu tomu, la hestoria asocede nel Uviéu de la revolución, xusto cuando España la llucha ente los obreros y el estáu burgués. Tristán Valdivia, que volviera maludende Madrid a la casa paterna, busca abellugu na capital, mientres los sublevaos avancen arrasando too al so pasu. La ciudá permanez en silenciu, hasta que de sópitu s'oi un ruiu a lo lloñe. Ye la dinamita de los mineros... L'enfrentamientu ta sirviu. Nos tomamos tres y cuatro, col fracasu de la revolución d'ochobre na memoria, los protagonistas carecen la represión del estáu con Franco dirixendo dende Madrid, mesmo que l'esiliu y prohibió de los asturianos cola guerra de 1936.



Les balaes de Zapico ye un viaxe a la memoria colectiva asturiana y gracies al conceyu d'Avilés, podemos afondar nella na Sala Permanente del Comic d'Avilés hasta xineru de 2025, nuna ocasión única de ver pieces orixinales del narrador gráficu de la hestoria más recién d'Asturies. Una ocasión que nun pue desperdiciase.



Descubri más: aviles.es

Grandas de Salime, onde conocer la hestoria del nuesu pasáu

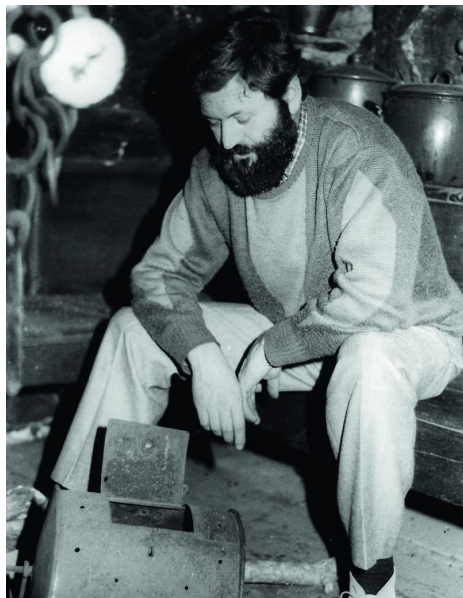
Asitiáu nel estremu occidental d'Asturies, Grandas de Salime ye un destín turísticu que cautiva a los sos visitantes cola so guapura natural, el so llegáu hestóricu y cultural, y la so redolada tranquila. Esti pequeñu conceyu asturianu, que llenda con Galicia, supo caltener un calter propiu, onde'l tiempu paez detenese y el visitante puede esfrutar de la naturaleza n'estáu puru y d'una cultura qu'alienda autenticidá.



Grandas de Salime tien una hestoria fascinante, que se remonta a la dómina prehistórica y sigue al traviés de los sieglos con un llegáu cultural únicu. Esti conceyu destaca pol so patrimoniu arqueolóxicu, especialmente pol Castro de Chao Samartín, unu de los asentamientos castreños meyor calteníos d'Asturies y testimoniu de la vida prerromana n'Asturies. Trátase d'un xacimientu arqueolóxicu allugáu nuna llomba con impresionantes vistes de los valles y montes circundantes. Esti asentamientu castreño data del sieglu VIII e.C. y amuesa un amiestu fascinante de cultures, yá que foi ocupáu por pobladores prerromanos y darréu romanizáu. Mientres la visita al castru, pueden vese les estructures de piedra que revelen cómo vivíen los sos antiguos habitantes. Los restos de viviendes, muries defensives y tumbes dexen imaxinar la vida en tiempos remotos.

Otru sitiu importante ya esencial pa comprender la hestoria del conceyu y del territoriu nel que s'asitia ye'l Museo Etnográfico "Pepe el Ferreiro". El muséu ufierta una rica colección d'oxetos, ferramientes y vestimienta que reflexen la vida tradicional asturiana. El muséu ta estremáu en delles secciones, cauna de les cuales afonda nun aspectu de la vida cotidiana de los habitantes de la zona. Dende la reproducción d'una antigua casa asturiana, colos sos instrumentos de cocina y ferramientes agrícolas, hasta los talleres d'oficios tradicionales como la ferrería, la carpintería

o'l telar, el muséu ye un viaxe al pasáu. Les collecciones tamién inclúin traxes típicos, preseos musicales y elementos relixosos, ufiertando una visión completa de cómo yera la vida rural nel occidente d'Asturies hasta va poques décadas. Amás, el so nome débese al so fundador, que puxó por caltener y esparder les tradiciones y la cultura del suroccidente asturianu.



Otra manera de facer turismu cultural ye al traviés del turismu activu. Una bona opción ye la ruta d'A Paicega, que nos convida a un viaxe nel tiempu, onde s'entemecén hestoria, naturaleza y l'encantu rural de la zona. Esti senderu ye una ayalga oculta que percuerre paraxes casi intactos y ta enllenu de restos d'un pasáu que marcó la vida na zona. Unu de los puntos clave nel percorríu ye'l pobláu mineru d'A Paicega, un llugar que nel so momentu foi un núcleu d'actividá y onde vivíen decenes de families. A pesar de qu'agora ta en ruines, l'atmósfera que se respira nesti enclave ye especial, yá que cada piedra paez cuntar una hestoria d'esfuerciu y sacrificiu.

Venceyao a esto tamién ta'l que ye un finxu de la inxeniería n'Asturies, construyíu na década de 1950. Trátase del banzáu de Salime. Amás de la so importancia funcional, la presa ye un llugar impresionante pol so tamañu y la so integración nel paisaxe. Una visita a la presa y la so contorna ufierta vistes espectaculares y dexa entender la magnitú d'esta construcción, qu'inclúi inclusive murales del famosu artista Joaquín Vaquero Tur-

cios. La construcción de la presa de Salime nos años 50 camudó'l cursu del ríu Navia y tresformó la economía y la xeografía del conceyu. Anguaño, el banzáu ye unu de los principales atractivos turísticos de la zona, non solo pola so guapura escénica sinón tamién pola hestoria que representa: una fusión ente progresu y naturaleza.



Visitar Grandas de Salime ye, énte too, una oportunidá de desconectar de la vida moderna y somorguiase nuna esperiencia que nutre l'alma. Lloñe del ruiu de les ciudaes, esti requexín d'Asturies dexa a los viaxeros experimentar la tranquilidá y la guapura de la naturaleza, cola ventaya de cuntar con una bayura hestórica y cultural única.

Descubri más: grandasdesalime.es

Museo de la Casa de Sargadelos, un legáu inescaecible pa la industria

El Museo de la Casa del Marqués de Sargadelos, asitiáu en Santalla d'Ozcos, Asturias, ye unu de los puntos culturales más relevantes na comarca y, ensin dulda, una ayalga pa los amantes de la hestoria industrial y l'arte.

Esti muséu rinde homenaxe a la vida y obra del Marqués de Sargadelos, Don Antonio Raimundo Ibáñez Llano y Valdés, una de les figures clave na hestoria económica ya industrial. Fundador de la Real Fábrica de Sargadelos, el so legáu ye unu de los más importantes na hestoria de la cerámica

Pa entender la importancia del espaciu, ye esencial conocer la figura del so fundador. Nació en 1750 nel senu d'una familia asturiana, foi un destacáu empresariu y pioneru de la Revolución Industrial.

Fixo fortuna nel comerciu de fierros y otros productos, y decidió invertir na industria manufacturera con una visión innovadora: crear una industria que non solo impulsara la economía llocal, sinón que tamién apurriera al progresu téunicu y artísticu de la dómina.

En 1806, Ibáñez funda la Real Fábrica de Sargadelos en Cervo, Lugo, que bien llueu va

convirtise nuna de les industries de cerámica más avanzaes d'Europa. Sicasí, la so vida foi tamién tráxica; la industria que construyó y la innovación qu'impulsó espertaron envidies, y foi asenáu en 1809 por una multitud na so propia casa no que se considera unu de los episodios más escuros de la hestoria industrial.



L'edificiu ye una antigua casa de dos plantes reformada en 1774. Na planta cimera recréense distintos ambientes característicos de la vivienda de la zona: el patiu, dedicáu a múltiples usos (matanza del gochu, preseos de llabranza, etc.); la *lareira*, estancia principal de la casa col fornu, los escaños ya instrumentos de cocina; el cuartu de fuera, cuartu con distintos muebles; el cuartu grande o sala, destináu a cuartu y a comedor en fiestes y celebraciones; y el cuartu pequeñu, pol que se llega a la planta baxa. Dellos paneles distribuyíos peles sales contienen información sobre la casa y la so redolada, una biografía d'Ibáñez y una reproducción del retratu que-y fixo Francisco de Goya ente 1805 y 1808.



Na planta baxa hai una estancia dedicada a la industria textil, actividá na qu'Ibáñez caltuvo negocios: importaba llinu del Bálticu, repartíalo peles cases de la contorna y finalmente recoyía'l productu ellaborao. Otra sala amuesa una selección d'oxetos producidos nes Reales Fábricas de Sargadelos, principalmente lloques de toles dómines (platos, fontes, taces...). El conxuntu completase cola forxa o fragua y la bodega, dambes asitiaes na corra-da.

El Muséu de la Casa del Marqués de Sargadelos tien una relevancia indiscutible nel contestu cultural asturianu y gallegu. La figura d'Ibáñez non solo ye recordada polos sos llogros industriales, sinón tamién pol so papel na modernización de la zona. La so visión y dedicación a la innovación industrial representen un exemplu inspirador pa les xeneraciones actuales y futures.



El muséu ye amás un símbolu d'identidá para la comunidá llocal, qu'atopó na figura del Marqués de Sargadelos un referente de progresu y desenvolvimientu. Al traviés de la preservación y esparidimientu de la so hestoria, el muséu contribúi al fortalecimientu de la memoria colectiva y la valoración de la hestoria llocal.

Nun contestu nel que la globalización y la industrialización masiva tresformaron les industries tradicionales, el Museo de la Casa del Marqués de Sargadelos convirtióse nun recordatoriu de la importancia de caltener la identidá cultural y el patrimoniu industrial. La cerámica de Sargadelos sigue siendo un símbolu de la creatividá y el talentu artesanal y la so producción actual sigue siendo un testimoniu de la relevancia del legáu d'Ibáñez nel sieglu XXI.



¿Qué hacemos?



Audiovisuales

- Videu documental y cine
- Videu institucional y corporativu
- Programes de televisión y radio
- Videoclips y fotografía



Formación

- Talleres pa la reciella
- Formación audiovisual
- Formación d'adultos
- Talleres interxeneracionales



Eventos

- Diseñu y creación d'eventos
- Xestión y coordinación
- Difusión y comunicación
- Representación d'artistes



Comunicación

- Diseñu, creación y xestión web
- Xestión de redes sociales
- Diseñu y xestión de campañas
- Diseñu gráficu



Xestión cultural

- Xestión d'actividaes
- Asesoramientu cultural
- Creación de productu cultural
- Proyectos culturales



Xestión editorial

- Edición de llibros y revistes
- Maquetación y diseñu
- Distribución
- Promoción d'autores



Proyectos propios

- PlayPresta
- VerAsturies.com y Xixonaldia.com
- Formientu.com
- ARLAS.net



Turismu y patrimoniu

- Creación de visites guales
- Ciclu XixonTours
- Proyectos de divulgación
- FIDMA: Conceyos con encantu



Servicios llingüísticos

- Traducciones asturianu y eonaviegu + otros llingües
- Correcciones y revisiones de textos
- Informes y estudios llingüísticos

Catálogu de productos

Cuatro Gotes Producciones
Cai Emilio Tuya, 51, baxu, L'Arena, Xixón
www.cuatrogotes.com - 984 08 66 26

Llibros



- **Surdiversu**
Berto García **18€**



- **La segunda llingua**
Yolanda Castaño **18€**



- **La fin y outras cousas que van sele**. Fran Allegre **16€**



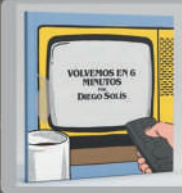
- **Romeu y Xulieta**
Víctor Suárez **20€**



- **El cartafueyu d'Alquimia**
Blanca F. Quintana **13€**



- **Baxo'l pumar**
Marga Pedrayes **16€**



- **Volvemos en 6 minutos**
Diego Solís. **16€**



- **Cartes nel horru**
Ináci Galán **12€**

Otros productos



Filoxa oveya

- Filoxa "Tas como una oveya" **15€**



Filoxa Folixa

- Filoxa "Vamos de folixa" **15€**



Mapa de conceyos

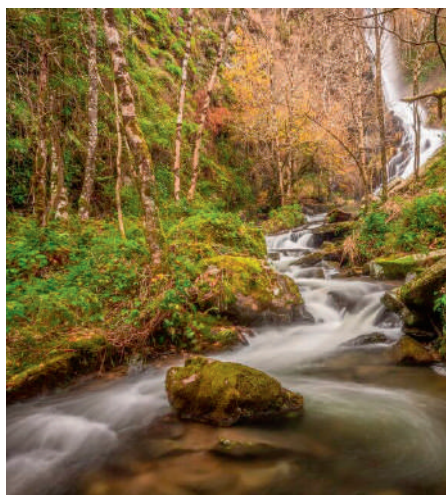
- Mapa "Conceyos d'Asturies" **5 €**

Pídíos a hola@cuatrogotes.com

www.cuatrogotes.com

Santalla, tierra de ferreiros y naturaleza

Santalla d'Ozcós ye unu d'esos requeixos que combina naturaleza, hestoria y tradiciones nun equilibriu perfectu. Arrodiáu de montes y verdes praderíes, esti pequenu conceyu ye ideal para quien busquen una escapada rural auténtica, lloñe de les aglomeraciones y cerca de la riqueza cultural y hestórica d'Asturies.



Darréu, vamos llevate nun percorríu turísticu per Santalla d'Ozcós, esplorando la so xeografía, los sos principales curiosidaes, les sos tradiciones y, por supuestu, les actividaes y esperiencies úniques qu'ufierta a los sos visitantes.

Santalla d'Ozcós ye un llugar onde'l tiempu paez detenese. Equí, l'arquitectura tradicional asturiana caltiense intacta en munches de les sos construcciones, lo que-y da un encantu especial al conceyu. Al caminar pel pueblu de Santalla, los visitantes van poder ver exemplos de cases de piedra con teyaos de cayuela, balcones de madera y pequeños güertos.

Un puntu d'interés imperdible ye'l Museo Casa Natal del Marqués de Sargadelos. Esti muséu asitiase na que foi la casa natal d'Antonio Raimundo Ibáñez, más conocíu como'l Marqués de Sargadelos. Ibáñez foi un industrial y empresariu visionariu del sieglu XVIII, famosu por fundar una de les primeres fábricas de cerámica na península ibérica, na cercana llocalidá gallega de Sargadelos. El muséu ufierta una visión de la vida y obra del marqués, lo mesmo que de la hestoria d'Asturies nesa dómina.

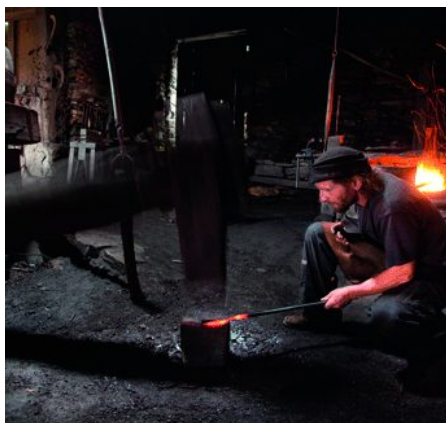


Otru llugar d'interés hestóricu ye la Ilesia Parroquial de Santalla, un edificiu d'estilu barrocu que data del sieglu XVIII. La ilesia alluga un perguapu retablu de madera policromada y ye un testimoniu del ricu patrimoniu relixosu de la zona.

La comarca d'Os Ozcós ye famosa pola so tradición artesanal, especialmente no que cincu al trabayu de la forxa y la madera. Santalla d'Ozcós ye llar de ferreros y artesanos qu'aín

da utilicen técnicas ancestrales pa crear oxetos decorativos y utilitarios.

Unu de los talleres más reconocíos ye A Ferreiría de Mazonovo, un taller de ferrería tradicional que foi restauráu y convertíu en muséu. Equí, los visitantes pueden agüeyar el funcionamientu d'una ferrería hidráulica, impulsada pel agua del ríu, y conocer de cerca cómo yera'l trabayu de los antiguos ferreros. Esti muséu-taller ye una esperiencia fascinante pa quien quieran ver de cerca l'artesanía na so forma más auténtica y tradicional.



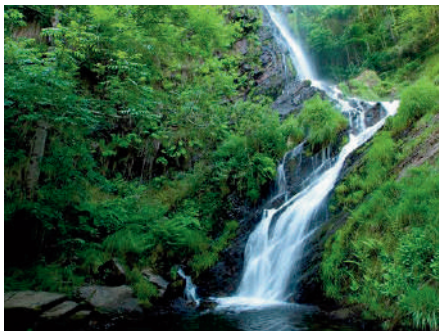
Amás de la ferrería, en Santalla d'Ozcós tamién ye común atopar artesanos que trabayen la madera y la cerámica, calteniendo viva la tradición artesanal asturiana. Dellos talleres tán abiertos al públicu y dexen a los visitantes mercar pieces úniques feches a mano.

Pa los amantes del senderismu, Santalla d'Ozcós ye un verdaderu paraísu. Existen numberoses rutes de senderismu, munches d'elles señalizaes y adaptaes pa distintos niveles de dificultá. Dalgunes de les rutes más destacaes inclúin:

Ruta da Mina Carmina: Esta ruta dexa afa-yar una antigua mina de fierro, amuesa de l'actividá minera qu'esistió na zona. El camín, qu'escurre ente carbayos y felechos, ye ideal pa quien esfruten de la hestoria combinada cola naturaleza.



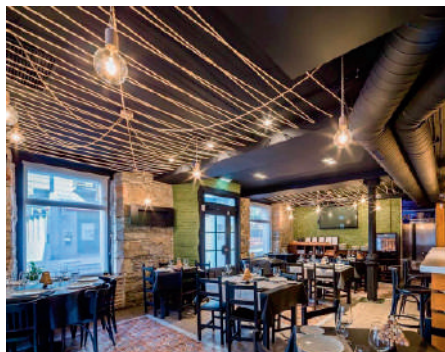
Ruta de la Cascada de Seimeira: Quiciabes la más conocida y espectacular de toles rutes de la contorna. Ye un percorríu d'unos 7 kilómetros (dir y tornar) que lleva a un tabayón de más de 20 metros d'altor, asitiáu nuna redolada de frondosos montes. Esta ruta, fácil y accesible, ye perfecta pa families y p'aquellos que busquen una caminata relaxada en plena naturaleza.



Camín Real da Mesa: Una antigua ruta de comunicación que, en tiempos medievales, conectaba la mariña asturiana col interior. Esti camín ye una excelente oportunidá pa esfrutar de vistes panorámiques y conocer dalgunos de los pueblos y aldegues tradicionales de la zona.

Esto y munches coses más son les que se pueden facer nel conceyu de Santalla y un bon momentu pa visitar esti conceyu ye nel mes de payares, cuando se celebra resti añu'l Xuntoiro, encontros nel occidente d'Asturias, un festival dedicáu al eonaviegu. En Santalla tienes tolo que necesites pa desconectar.

Les recomendaciones de Ver Asturies



El Pintu
Cai La Llibertá, 11 - La Pola Llaviana, Asturias
Teléfonu: 984 045 505



Sidrería Montera - Casa Güela
Cai la Unión, 1 - Avilés, Asturias
Teléfonu: 985 579 402



Sidrería Tar d'Abéu
Cai María Bandojo, 1, 33201, Xixón, Asturias
Teléfonu: 984 491 538



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



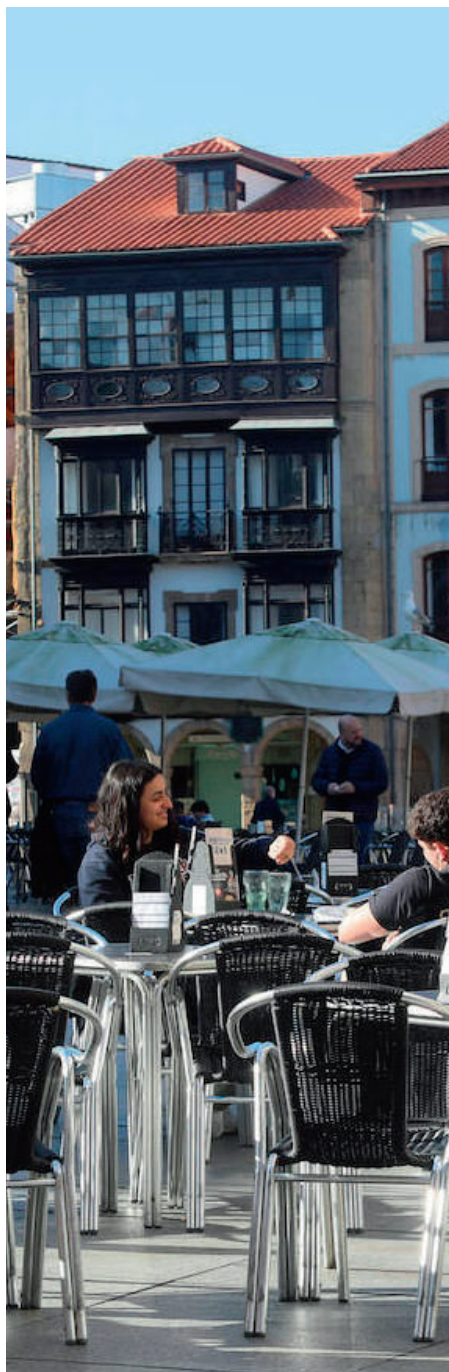
Manglar ecosistema cultural
Cai Martínez Vigil, 14, 33101
Uviéu, Asturias



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



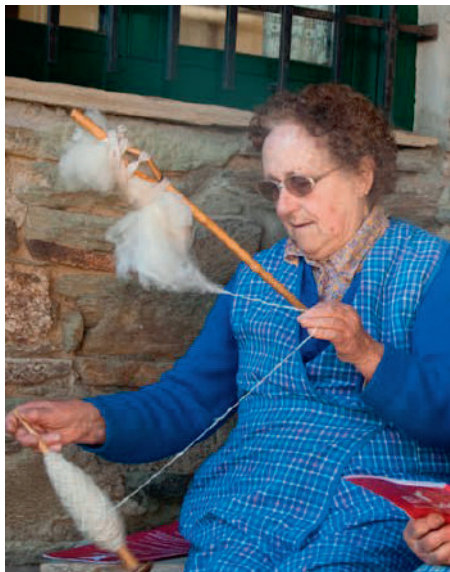
Bar La Esquina
C/ Méndez Valledor, 12, 33730 Grandas de
Salime, Asturias, 643 525 620



4 tradiciones de la seronda

El filandón

Esti eventu ye unu de los munchos patri-monios inmateriales que caltién Asturies y qu'asocedía sobre manera na seronda. El filandón consistía nuna xunta de muyeres de toles edaes qu'aconceyaben pa filar la llana o'l llinu. Colocaben la rueca en cuellu y mesaben la llana llevándola al fusu, al palu que garraben na otra mano, que voltiaben faciendu de la llana filos. Y anque estos eventos namás yeren de muyeres, los homes tenien permítio entrar col envís de que cortexaren pero, eso sí, a la vista del restu, con madres y güeles echando un güeyu a ver qué pasaba. D'estos filandones hai munchos cantares que componen un ampliu repertoriu na música tradicional asturiana y con temátiques estremaes, anque lo qu'abonda enforma son los cantares nes que se fala de cómo cortexaben homes y muyeres. Nel estremu occidente d'Asturies tamién suel llamase *polavila*, pero anque camude'l nome, sigue siendo'l mesmu eventu.



La esfoyaza

Esta tradición, anque pueda paecer namás un trabayu más del campu, yera tamién un llugar d'alcuentru, yá que yera un trabayu fechu a comunía y nel que participaba la mayoría de la xente del pueblu. Poro, amás del propiu trabayu, había xuegos y un pocoñín de folixa, como agradecimientu a l'ayuda desinteresada de los vecinos. La esfoyaza nun yera otra cosa que l'esfueye de les panoyes en segándose'l maíz. Pa ello, quitábense les fueyes (toes menos dos o trés), col envís d'enriestales y colcales nel horru, nel corredor o na casa pa que secaren. Yera normal que, cuando s'acabara la esfoyaza, los dueños de la casa convidaren a comer. Nesa comida había alimentos como tortielles, boroña caliente con xamón, quesos, mazanes, ablanes, nueces, sidra... D'esta tradición tamién queden munchos cantares y bailles y, como col filandón, tamién había tiempu pa cortexar, anque a la llesia nun-y prestaren esti tipu de xuntes



La gueta y l'amagüestu

Cola seronda, les castañes van cayendo de los árboles con esi famosu fenómenu meteorolóxicu conocíu como “l'aire les castañes” y la xente suel dir a pañales. Esi actu de recoyida conózse como “dir a la gueta” y toes eses castañes munches vegaes acaben usándose pa celebrar l'amagüestu. Trátase d'una celebración tradicional asturiana na que se comen eses castañes pañaes tres d'asales y se bebe sidra del duernu. Ye una de les folixes con más tradición n'Asturies y, magar que tien llugar nun periodu ampliu de tiempu que va dende finales de setiembre hasta medios de payares, tamién tien rellación cola celebración de la llegada de la escuridá. Anque esta ye una tradición qu'esiste n'Asturies, tamién se da n'otros lugares. Los amagüestos tienen tamién muncha fuercia en Galiza, cola so propia idéntidá, y existen celebraciones mui asemeyaes en delles zones peninsulares onde se da la castaña.



La Nueche d'ánimes

Cuando llega'l 31 d'ochobre n'Asturies nun se fai nada que tenga que ver con Halloween, sinón que se celebra la Nueche d'ánimes. Esta tradición que tien un orixe paganu celebra l'añu nuevu celta; el pasu del branu al hibiernu, cuando la escuridá gana a la lluz. Trátase d'una fiesta de transición y d'apertura al otru mundu. Tradicionalmente, dexábase comida y agua fuera de les cases pa los difuntos, a los que se-yos atrayía al traviés de la lluz. Pa ello, afuracábense nabos y calabaces col envís de poder meter dientros velas. Sí, tien muncha semeyanza con Halloween, porque celebra lo mesmo pero d'otra manera, porque ye la evolución d'esta celebración de los irlandeses que colaron pa Estaos Xuníos, onde lo más conocíu son los guah.es antroxos. Eso tamién se facía n'Asturies, pero'l refugu de la llesia fixo que cuasi se desaniciera esa tradició, agora en procesu de recuperación,



Xuntoiro, encontros nel occidente d'Asturias

El Xuntoiro ye un alcuentru cultural en Santalla d'Ozcos que celebra la cultura, lliteratura y tradición de la comarca eonaveiga al traviés d'actividaes pa toles edaes, dende talleres infantiles hasta recitales lliterarios, teatru, música y rutes culturales. L'eventu de trés díes destaca la llingua y les costumes de la zona del Eo-Navia.



Víenes 22 de payares

La xornada empieza con actividaes infantiles na Casa de la Cultura en collaboración col CRA de los Ozcos. Los neños participen en talleres de radio, grabación d'un cuentu audiovisual y una sesión de cuentacuentos al cargu de Carlos Alba Celleru. Na tarde, el cronista José Antonio Álvarez Castrillón ufierta una conferencia

sobre la hestoria de la comarca na Casa del Conceyu. Más tarde, na Casa da Cultura, hai una nueche de teatru familiar col espectáculu de títeres "El trasno y el molieiro" de Carlos Alba Celleru, siguiu de la obra "As maravias de Baluarte."



Sábadu 23 de payares

El sábadu inaugúrase un mercáu cultural nel polideportivu de Santalla que va tar abiertu de 11:00 a 19:00 hores, con productos llocales y una actividá familiar llamada "Pedras nel camín," na que los participantes busquen piedres pintaes con pallabres eonavegues, recibiendo llibros como compensa.

La inauguración oficial del eventu tien llugar a les 12:00 na Casa Conceyu, y sigue con una amuesa sobre les muyeres filanderes, onde'l públicu puede conocer el llabor tradicional de les filanderes llocales. Simultáneamente, realícense presentaciones de llibros y cuentacuentos pa tola familia na Casa del Conceyu, con autores como Inés de Lavandera, Cristóbal Rutiña y Aurora Bermúdez.

Pela tarde, celébrase un alcuentru lliterariu con llectures y meses redondes, destacando la creatividá cultural na comarca del Eo-Na-via. Ente les participantes tán Carmen Siñeriz Rico, María José Fraga, Marisa López Diz y Babel de Cal Cadete. Moderáu por Natalia Riego, l'alderique esplora la creación lliteraria llocal. Darréu un recital lliterariu-musical cola participación de la escritora y música Susana Gudín, na ilesia de Santalla.



La nueche remata con un concertu de rock eonaviegu na Casa da Cultura, coles bandes Bacotexo y Amarradizos.



Domingo 24 de payares

El domingu entama con un taller de ferrería tradicional nel Conxuntu Etnográficu del Mazo-novo y una serie de visites guíaes, incluyendo una al Museo Casa Natal del Marqués de Sargadelos y otra a les escultures de Santalla.

La xornada conclúi cola proyección d'audiovisuales na Casa da Cultura, qu'inclúin trabayos sobre la memoria etnográfica y alimentaria, un curtiu sobre la identidá llocal, y un videu col trabayu de los neños y neñes nel taller del Xuntoiro.

Actividaes mientres los trés díes

A lo llargo del eventu, los chigres y restoranes de Santalla ufierten “menús de versos eonaviegos”, apurriendo poemas en formatu de marcapáxines xunto a les consumiciones. Les cais y places de Santalla van amosar poesía nuna exposición al aire llibre, y habrá una biblioteca ambulante con llibros n'eonaviegu pa llectura. Tamién va face una iniciativa de bookcrossing, animando a los asistentes a intercambiar llibros en dellos llocales del pueblu.



Delles actividaes necesiten inscripcón previa al traviés del corréu electrónicu de la Dirección Xeneral de Política Llingüística, enantes del vienres 22 de payares a les 13:00 hores. El Xuntoiro ufierta una celebración inmersiva na cultura eonaviega, promoviendo la llingua y tradiciones llocales con un enfoque inclusivu y educativu.



Mapa de los conceyos d'Asturies

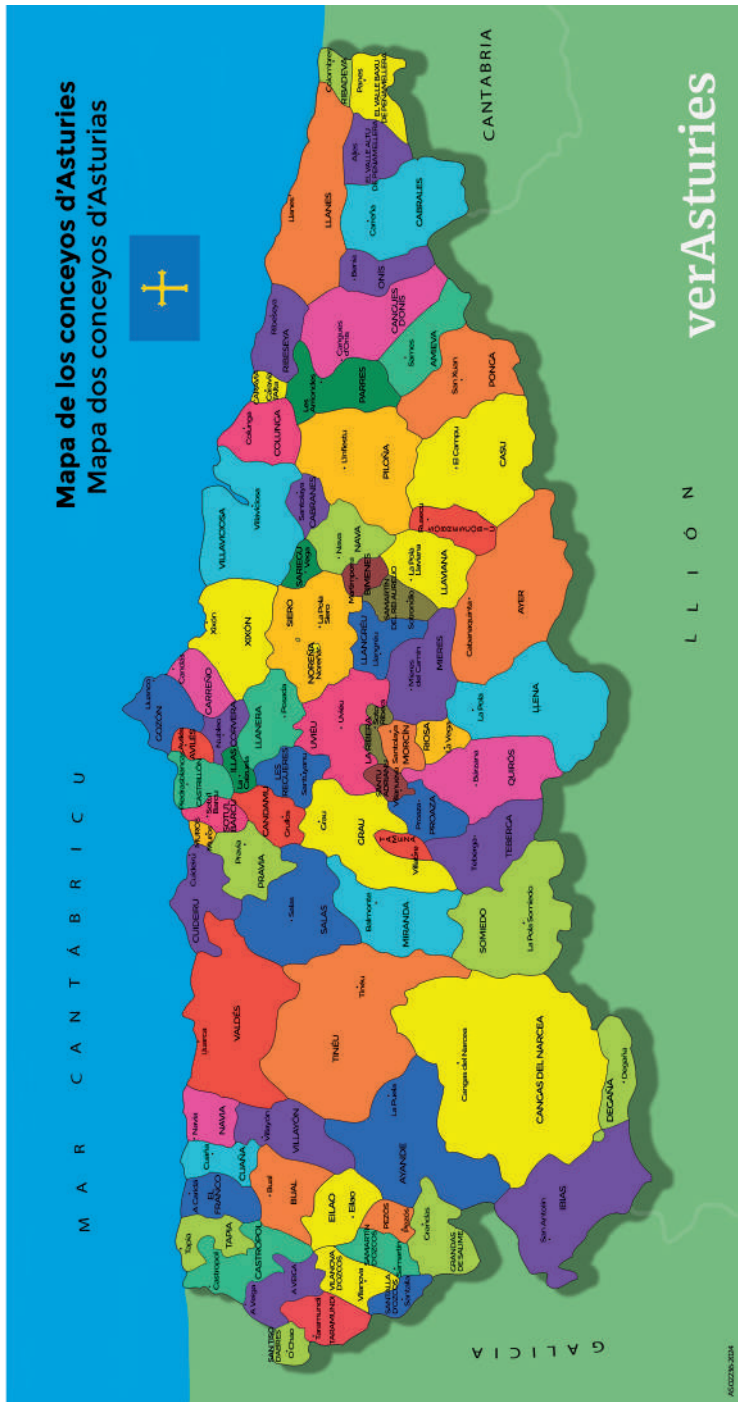
Si yes estudiante, profesor, o daquién qu'a enciellies quier entender meyor Asturies, el mapa de conceyos del país ye una ferramienta educativa insustituyible. Pa quien tán interesaos na xeografía, la hestoria o l'alministración pública, el mapa de conceyos dexa estudiar la estructura territorial asturiana. Con él, ye posible identificar fácilmente los 78 conceyos asturianos, visualizar la so estensión y allugamientu, y esplorar la configuración territorial que nos caracteriza, colos sos nomes tradicionales.



Asturies ye famosa pol so turismu de naturaleza y les sos rutes de senderismu nos Picos d'Europa, les sableres de la mariña cantábrica, y la so llarga historia. Cuntar col mapa de conceyos na to casa, na to empreses o nel aula, non solo va ayudate a allugate xeográficamente, sinón que te dexa planiar rutes o itinerarios de manera más precisa. Puedes reparar les distancies y conexones ente los conceyos, identificar les espacios rurales y los noyos urbanos más importantes. P'aquellos qu'esfruten esplorando Asturies a fondu, ye una ferramienta bien prestosa.

Amás de ser una ferramienta práctica, un mapa políticu d'Asturies tamién pue ser un elementu decorativu qu'espresa'l to sentimientu asturianista. Con una bona presentación gráfica y un diseñu cuidáu esti mapa de VerAsturies editáu por Cuatro Gotes Producciones, pue asitiase na oficina, el salón d'una casa, o nuna institución educativa. Esti tipu de mapes non solo xeneren conocencia, sinón que tamién conviden a quien lu ve a conocer más sobre'l so país y les sos peculiaridaes.

Por eso, agora puedes mercalo gracias a VerAsturies nes oficines de Cuatro Gotes Producciones y en llibreríes d'Asturies, asina como pidiéndolu a ofina@cuatrogotes.com. ¡Nun esperes y mércalu yá!



Yá pue lleese a Yolanda Castaño n'asturianu

Yá ta nes llibrerías *La segunda llingua*, unu de los poemarios más esitosos de la Premiu Nacional de poesía 2023, Yolanda Castaño. El llibru, que ye'l cuartu de la colección Matilde de Soigné de Cuatro Gotes Ediciones, llega n'edición bilingüe, col orixinal gallegu y la traducción al asturianu del escritor y académicu Inaciu Galán. El poemariu foi'l ganador nel añu 2013 del Premiu de poesía Novacaixagalicia. La obra llega al idioma asturianu gracias al trabayu del traductor, que remarca como un retu mui apasionante, cola so propia autora como guía nel procesu, nel qu'hebo un bon diálogu p'asoleyar la meyor de les traducciones.



La segunda llingua, un llibru formáu por 35 poemas, reflexona sobre la escritura y la so tensión cola vida, sobre la escritura como manera de vida y sobre la escritura como vida paralela, y propón un percorríu guapu y perduru per eses más dulces que certidumes: pa qué'l llinguaxe, pa qué'l cuerpu, qué espaciu ente dambos, por qué nun ocupalu.

Premiu Nacional de Poesía 2023, Yolanda Castaño (Santiago de Compostela, 1977) ye poeta, filóloga, traductora, videocreadora y una activa y premiada xestora cultural. Dos vegaes Premiu Nacional de la Crítica (1998 y 2022), Premiu Espiral Maior 2007, Premiu Ojo Crítico 2009, Premiu Fundación Novacaixagalicia, Premiu Hermandá del Llibru “Autora del Añu” 2014, Premiu González-Garcés de Poesía, Premiu Ramón Piñeiro d'Ensayu, “Gallega del Añu 2023” y Premiu de la Cultura de Galicia amás del Premiu Nacional de Poesía, Yolanda cuenta con siete poemarios individuales, ediciones bilingües (gallegu-castellán) pal restu d'España y Llatinoamérica, llibros publicaos en trece idiomes, delles antoloxíes - con música, bilingües, en cómic poéticu... - y siete llibros más de poesía infantil, amás d'otres obres espulbizaes como editora, biógrafa o traductora de poetes contemporáneos.

Con 30 años de carrera profesional en poesía, desenvuelve esperiencias que funden la escritura col arte, la música, la performance, l'arquitectura, la danza, l'audiovisual, el cómic, el cine 360° o inclusive la cocina.

La so obra apaec representada nuna montera de revistes, llibros colectivos y antoloxíes, asina como en numerosos alcuentros y festivales en más de cuarenta países d'Europa, América, África y Asia, siendo parcialmente traducida a más de 30 idiomes. El so últimu poemariu ye *Materia* (Premiu de la Crítica Española 2022 y Premiu Nacional de Poesía 2023).

Ye la fundadora y xestora de la Residencia Literaria 1863, n'A Coruña, na que cada añu un escritor o escritora n'asturianu pasa un mes cola beca Residencia Asturias.

La fin y outras cousas que van sele, de Fran Allegre

Les llibrerías acueyen tamién yá la espublización de *La fin y outras cousas que van sele*, la primer espublización de la editorial asturiana Cuatro Gotes d'un autor lliónés. La obra xúnese a la coleición Matilde de Soignie, na que yá ye la tercera incorporación. Trátase d'un llibru “dacuando visceral sobre'l cambéu, la relativización de sentimientos y otres coses qu'a la nuesa percepción, van adulces y quiciabes nun quixéramos que se produxeren”.



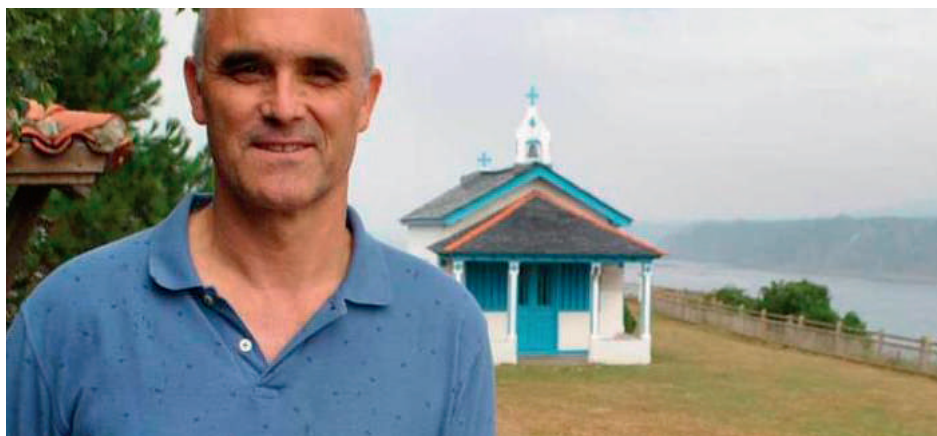
El títulu suxere unu amiestu d'humor y resignación nel enfoque de lo inevitable, y, n'efectu, esta actitú trescala les hestories que componen la obra. Allegre recurre a una prosa lírica y evocadora que convida a reflexonar sobre la vida y la so transitoriedá, too ello ensin cayer nuna visión descomanadamente tráxica o pesada. En llugar d'esto, los sos cuentos baillen ente lo señardoso y lo irónico, recordando al llector qu'inclusive les esperiencies más doloroses pueden tener un toque de llixereza y guapura.



Fran Allegre (1977) ye escritor, músicu, y artesanu riberanu, lliónés de Villareiyu d'Órbigu, amorláu pola cultura'l país y pola naturaleza, que como escritor tien espublizaos trabayos etnográficos pola Academia de la Llingua Asturiana como *La cultura del vinu en Villareiyu d'Órbigu* y *Santibañez de Valdeiglesias* (2004), *Fiestas nel pueblin de Villareyu d'Órbigu* (2007) y *La pesca en dalgunos pueblos riberanos del Órbigu* (2015). Cola editorial Llibros Filandón editó *Poemas pa nun ser lleídos* (2008) y apaéz en delles antoloxies poétiques, como *Esto no rima* (Origami, 2012), *Onde la palabra pousa* (Suburbia, 2012) y en *Surdiversu* (Cuatro Gotes, 2024). Tien asoleyos tamién la obra de teatru *Sentir*, y *nun sentir sentire* (2012) y el poemariu *Deixando'l cuerpu* (2015). Na parte musical tien editaos *Nel briezu* (2011), *Nel caminu* (2016), y otres collaboraciones, como *Son de ribera* o'l discu de la gaita en Llión, *Farrapos, furacos y foles* (Música con Tsume, 2013).

Entrevista a Xose Manuel Fernández

Pregoneru de La Regalina, Cadavéu.



Un llugar pa perdeté una fin de selmana...
Os Ozcos.

Un llugar pa vivir...
Cadavéu.

Un platu...
Rapa ou arroz caldosu, elixi.

Un postre...
L'Alfilada.

Una sablera pa pasar el día...
La sablera de Cadavéu.

**Un pueblín que nun podemos
dexar de ver...**
San Pedro de Paredes.

Un chigre pa tomar unos culinos...
L'Ubispu, de Paredes.

Un parque natural pa visitar...
Somiedo.

Una fiesta a la que nun faltar...
La Regalina.

Un muséu pa recomendar...
El parque de la vida de L.luarca.

**Un momentu de la hestoria d'Asturies
que te prestaría vivir...**
Tar al llau de Pelayo.

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

Una tradición que nun pue perdesé...
La l.lingua.

Una espresión n'asturianu que te preste...
Si tien arreglu s'arreglará, si nun lu
tien arreglao ta.



La Regalina, tradición ya identidá de Cadavéu



Cadavéu ye'l llugar ideal p'aquellos que quieren escapar de los ensames y somorguise na serenidá d'una redolada onde'l tiempu paez detenese. El so ambiente sele y los sos paisaxes naturales intactos son la promesa d'un viaxe inolvidable.

Los primeros datos que se conocen son referentes a que foi una antigua propiedá de la reina Doña Urraca y el so nome vien de "cáda-vo" ("toxo") yá qu'el so tarrén ye afayadizu pal desenvolvimientu d'esti tipu de planta. Na Edá Media foi puertu balleneru y hasta va pocos años los sos habitantes dedicábense na so mayoría a l'agricultura y la ganadería. A finales del sieglu XIX y principios del XX, la zona foi un focu importante d'emigración p'América del Sur, calteniéndose escelentes exemplos d'arquitectura indiana, casones anguaño perfectamente calteníes.

Pero d'ente toles coses que se pueden ver nel pueblu de Valdés, hai una que destaca sobre'l restu. A escasa distancia del centru de Cadavéu atópase La Regalina, un miradoriu natural y llugar de pelegrinación que s'alza sobre un cantil impresionante, ufiertando vistas privilexaes sobre la mar y los praos circundantes. Nesti llugar, los visitantes pueden ver la ermita dedicada a la Virxe de Riégala, conocida cariñosamente como "La Regalina".

Esta ermita foi construyida en 1931 pol Padre Galo, una figura importante na hestoria de Cadavéu y la zona. La ermita ye un edificiu pequeñu y cenciellu, arrodiáu per un campu verde con dos horros. El so allugamientu estratéxicu dexa que dende'l llugar se contemple la mar y los cantiles, lo que fai que seya un sitiu d'abellugu y paz. Xusto al llau de la ermita atópense los horros, una característica particular d'esti llugar, y que son decoraos cada

añu con flores y cintes mientres la festividá de La Regalina, un homenaxe que resalta la importancia d'estes construcciones na cultura asturiana.



Galo foi un impulsor de la cultura y les tradiciones llocales, y gracies al so enfotu, la Regalina convirtiósese nun símbolu d'identidá y fe pa los habitantes de Valdés, yá qu'él mesmu creó la fiesta nel mesmu añu de la construcción de la ermita. Esta festividá, que sigue celebrándose cada añu n'honor a la Virxe de Riégala, foi concebida como una manera de caltener y fortalecer les tradiciones asturianes nun contestu de cambeos sociales. El Padre Galo quería que la xente de Cadavéu y la so contorna caltuviera los sos raigaños y la so identidá, y pensó qu'una celebración popular podría ser la vía perfecta pa esti fin. Fíxolo después de viaxar per Europa y amosar la señaldá nos sos poemas:

*Güey Turín ta todú chenu de bulliciu,
la ciudá ta güey de fiesta,
peru al probe desterráu paréceiy triste
com'un truébanu sin miel, ya sin abeyas.
Tou pensandu nas igrlesias sturianas,
ya nas casas del pueblín aunde naciera,
tou pensandu sin parar'n aquestsus horrius
que se adornan cu'las riestras.
¿Vulveréy al dulce niu que quieru tantu?
¿Vulveréy arrudíame na su ilesia?
Ay!, ¡qué dicha Cadaveu, si volvu vete!
Díous lu quera, Díous lu quera!*

La Regalina combina elementos relixosos y culturales: empieza con una misa y una procesión dende la ilesia parroquial hasta la ermita, pero tamién inclúi dances tradicionales, la puya'l ramu" (de productos típicos) y otres manifestaciones de la cultura asturiana y d'usu del asturianu. Pa Galo Martínez, esta fiesta yera una forma de celebrar tanto la devoción relixosa como l'amor pela tierra asturiana, y col tiempu convirtiósese nuna celebración d'Interés Turísticu Nacional.



Anguaño, la fiesta sigue celebrándose. Entama pela mañana nel barriu de La Rapa con un desfile de carros engalanaos que lleven los ramos d'alfiladas (bollos de farina y nueces) y flores. Ellí lléese'l pregón n'asturianu, báillase la Danza prima y, tres la Misa solemne, empecípiase la procesión cola Virxe de Riégala. Tres estos actos tien llugar una comida nel prau, dexando pa la tarde los bailles y el tradicional sortéu d'alfiladas. La Sociedá Popular La Regalina entama amás unu de los premios de poesía n'asturianu más prestixosos d'Asturies, el Fernán-Coronas, nome lliterariu del Padre Galo. Apunta la fecha pal añu viniente: l'últimu domingu d'agostu.

Un día n'Os Ozcos, ente naturaleza y tranquilidad

El suroccidente asturianu, y concretamente la comarca d'Os Ozcos, ye una zona por descubrir y con munches ayalgues escondíes nel so territoriu. Un día nesti espaciu ye una invitación a esfrutar de la bayura cultural, hestórica y natural de trés conceyos únicos: Santalla, Samartín y Vilanova d'Ozcos. Declarada Reserva de la Biosfera pola UNESCO, esta comarca ufierta una esperiencia auténtica y única pa quien busca escapar de la rutina y reconectar cola naturaleza, la hestoria y la tradición rural asturiana.



Pa entamar el día, una caminata per dalgunu de les numberoses rutes de senderismu ye imprescindible. Una opción popular ye la Ruta da Coba, un percorríu circular d'unos 7 quilómetros qu'empieza nel pueblu de Santalla y lleva a los andariegos al traviés de montes y praos. Esti trayectu inclúi'l pasu per un tabayón y per molinos d'agua antiguos, que dan cuenta de la importancia de la tradición rural na contorna. Otra opción ye la Ruta da Mina Carmina en Vilanova d'Ozcos, que s'adientra n'antigües mines y ufierta unes vistes espectaculares de los montes.

Pa los aventureros, la Sienda Verde das Cascadas de San Pedro d'Agüeira ye un percorríu más esixente que lleva hasta dellos tabayones y pocos d'agua cristalino, perfectes pa enfrescase nos díes calorosos de branu. Amás de ser una inmersión na naturaleza, estes rutes dexen afayar antiguos horros y casones de piedra que paecen sacaes d'otra dómina.

Al meudía, un percorríu pelos pueblos de la comarca ufierta una inmersión na cultura llocal. Santalla d'Ozcos cuenta col Museo Casa Natal del Marqués de Sargadelos, un personaxe históricu del territoriu y fundador de la famosa fábrica de cerámica. Esti muséu dexa esplorar la hestoria de la comarca y conocer detalles sobre la vida nel sieglu XVIII. En Samartín d'Ozcos, el Museo da Casa del Marco amuesa cómo yera una casa tradicional d'Asturies, caltenida con tolos sos elementos ya preseos orixinales.



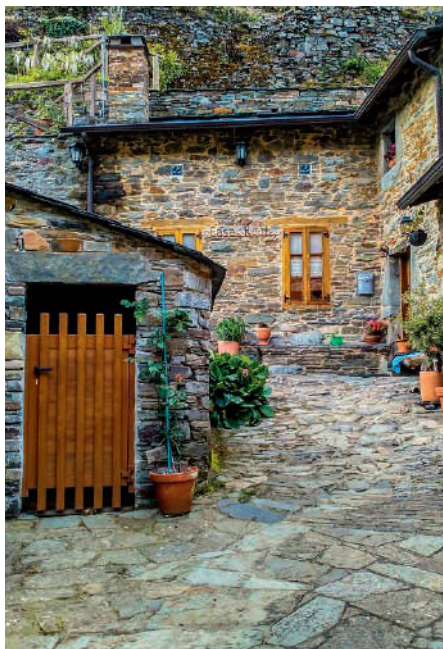
Pela tarde, una actividá fascinante n'Os Ozcos ye conocer los sos oficios tradicionales. Una visita al Ecomuseo del Pan en Vilanova d'Ozcos ye una oportunidá pa ver cómo se fai'l pan de manera artesanal, siguiendo técniques antigües y con ingredientes llocales.

Otra parada esencial ye na forxa de Mazono-vo, un taller de ferrería con más de 300 años d'hestoria nel que los ferreros faen pieces de fierro de manera tradicional. Equí pueden vese demostraciones de forxa nes que'l fierro toma forma cola calor y l'habilitá de los ferreros, una práctica que recuerda l'importante pasáu mineru y metalúrxicu de la comarca suroccidental.



Si esta opción nun t'interesa, puedes seguir la to visita en Vilanova d'Ozcos pa conocer l'impresionante Monesteriu de Santa María de Vilanova, una xoya de l'arquitectura medieval n'Asturies. Fundáu nel sieglu XII por monxos cistercienses, el monesteriu foi restauráu con munchu procuru y ye güei unu de los patrimonios más importantes de la comarca. Mientres la visita, vas poder esplorar el claustro, la ilesia y los xardinos, y aprender sobre la vida monástica y la so influencia na hestoria y el desenvolvimientu d'Os Ozcos.

Pa terminar el día, nada meyor qu'un paséu al atapecer pelos caminos tranquilos y poco allumaos de la comarca d'Os Ozcos. La baxa contaminación llumínica de los Ozcos convierte los sos cielos nocherniegos nun escenariu ideal pa la observación d'estrelles. Con suerte y en nueches ensin nubes tapando'l cielu, pueden vese constelaciones completes y esfrutar del silenciu y la paz que llega a tolos requexos de la comarca.



Casa Pedro Los Ozcos

C/ Teresa de Francisco, Santalla d'Ozcos,
Asturias - 650 415 273

Un día na Comarca d'Os Ozcos ye una experiencia pa conectar cola naturaleza, la hestoria y les tradiciones d'una de les zones más auténtiques y conservaes d'Asturies. Ente caminaes, bona comida y un fondu respetu polos sos raigaños, esti requexín asturianu convida a tornar a un ritmu de vida cenciellu y plenu, seliquín, en sintonía cola contorna.

Un día en L'Infiestu y la so contorna

L'Infiestu ye una ayalga escondida nel conceyu de Piloña, nel corazón d'Asturies. Conocida polos sos paisaxes naturales qu'arrodien la villa, el so ricu heriedu cultural y el so encantador ambiente rural, ufierta una esperiencia auténtica y tranquila, ideal pa los amantes de la naturaleza, la hestoria y la bona comida. Si tienes un día pa disfrutar de L'Infiestu, ufiertámoste un itinerariu que te va dexar conocer los sos principales atractivos y vivir al máximu la esencia asturiana.



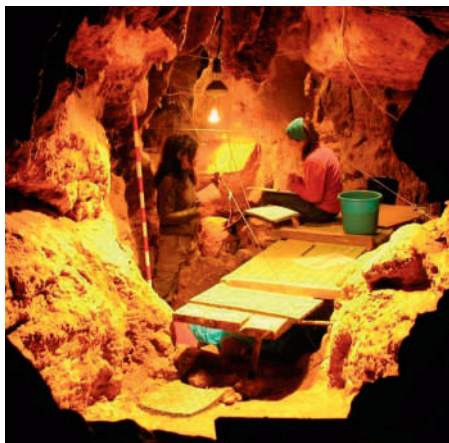
Unu de los primeros puntos d'interés que nun puedes perder ye la llesia de San Antoniu, que destaca sobre manera na silueta de la población piloñesa. Construyóse a entamos del sieglu XX, tres crease esta parroquia en 1891, segregándose de la de San Xuan de Berbiu. La inauguración tuvo llugar en 1912, tando entá ensin terminar la fachada principal, la torre y otros detalles. Finalmente l'edificiu concluyóse en 1940 al asitiase la cúpula sobre la torre. D'estilu eclécticu, qu'entronca col modernismu, la so planta ye de cruz llatina con ábside, cruceru, nave con capiellas llaterales, pórticu, sacristía y capiella interior. Ha destacase la portada neorrománica, a la que s'apuerta per una escalinata de mármol, con arcu de mediu puntu y arquivoltas decoraes con foyarasca y motivos xeométricos y el retablu, fechu en mármol.



Tres d'ello, el to itinerariu pue llevate a la Casa del Tiempu, nome popular pol que se conoz al Muséu del Reló. Esti espaciu ufierta a los sos visitantes un percorríu pela hestoria de la relojería. Los visitantes van poder disfrutar d'una colección de más de 100 relós y 500 pieces rellacionaes cola relojería de distintes dómines y países nuna superficie de 200 metros cuadraos que s'estremen en cuatro sales distribuyíes per temátiques. Reloxería pesada d'antoxana y salón, relojería d'estación, relós d'industria, pequeña relojería, relós de la contorna de Morez y munchos más...

Otru sitiu interesante y bien cerca de L'Infiestu, sobre manera pa conocer el pasáu mas llonxanu d'Asturies, pero tamién de la humanidá en xeneral, ye la Cueva del Sidrón, unu de los xacimientos más importantes d'Europa

del Homo Neanderthalensis. Pel momentu, atopáronse más de 2100 restos óseos d'esa especie y unos 300 artefactos líticos, lo que conforma una colección singular. Los restos d'El Sidrón llegaron hasta nós tres quedar atraídos nel interior d'un sistema kársticu formáu ente dos litoloxíes distintes: conglomeraos y arenisques neógenos. Al llugar concretu onde s'alcuentra'l yacimientu llámase la Galería de la Güesera. Dempués, un cúmulu de circunstancies bien favorables dexó l'extraordinariu caltenimientu de los restos porque nun fueron alteriaos pola acción de los carnívoros, royedores o otros axentes, yá que namás depositáse quedaron cubiertos por sedimentu; y darréu empezaron a fosilizase. L'espaciu sigue anguaño con investigaciones, pero puedes ver la esposición nel Centru de recepción de visitantes de Piloña, nel mesmu L'Infiestu.



Pero si lo que te presta ye'l turismu activu, L'Infiestu y la so contorna tien tolo que precisas. Una ruta mui guapa na que pasar el día ye la que va dende La Pesanca al Picu Vízcares, consideráu'l techu del conceyu, con 1419 metros d'altor. Dende ellí, les vistes del conceyu y de la zona oriental asturiana en xeneral son inescaecibles. Una panorámica impresionante na que destaquen les vistes del mar Cantábricu y les Sierres mariniegues del Sueve y del Cuera, Les Sierres del Cordal de Ponga y el Collau Zorru, los Picos d'Europa con Peña Santa como elementu más significativu, el Picu Maoñu y la Sierra de Pandemules.

Y pa rematar el día con un bon sabor de boca, qué mejor qu'un paséu pela villa. Ente pontes y pasareles, la vida en L'Infiestu ye bien prestosa, en gran parte gracias al sentiu



de la hospitalidá de los sos habitantes, que faen de caldía una fiesta. La cai del Quesu, la ponte vieya, la plaza mayor, la ilesia parroquial... son llugares pelos que perderse y rematar el día tomando daqué na villa.



Pizzeria La Verja
Av. Orrin, 5, 33530 L'Infiestu
Asturies, Tlf 633 850 390

Semeyes d'enantes



Riu de Vilanova, en Serantes, Tapia.



Draga na ría d'Avilés



Muyer nel conceyu de Llaviana



Llabradores en Sariegu

FORMIENTU

REVISTA DE LLITERATURA MUI MOZA



**Play
Presta.**

Receta de pote de castañes

Cola seronda, aporten les castañes a la viesca asturiana. Ye momentu, entós, del pote de castañes, un productu gastronómicu mui asturianu. Dende la Edá Media, esta comida calecía los cuerpos nos tiempos fríos. Sicasí, yera un platu espesáu con farina y dalguna llegume, amás de dalgo de carne. La castaña yera unu de los alimentos que se ponía na pota y llega hasta anguaño, pero como un platu non tan conocíu. Esto débese a que la faba entró n'Asturies nel sieglu XVII y, entós, la castaña va perdiendo tarrén, mesmo qu'otros alimentos. Pue añadise tamién pataca. Como resultáu de too esto, tenemos el pote de castañes qu'anguaño conocemos y qu'agora queremos qu'esfrutes cola nuesa receta.



Llar de Viri
Trasquilos, 20, 33828, Candamu
Teléfonu: 985 828 022

Ingredientes:

Mediu quilu de pataques

Mediu quilu de castañes

Dos chorizos

Dos morcielles

Un cachu de llacón

Un cachu de panceta

Un cachu de carne de gochu

Unes fueyes de berza, repollu o col

Azafrán

Pimentón picante

Sal

Preparación

Ponemos a cocer nuna pota con agua tol compangu: chorizos, morcielles, llacón, panceta y la carne y añadimos tamién la verdura.

Dexar a fueu lentu hasta que la carne tea cuasi tienu, lo que pue tardar unos 45 minutos, aproximao.

Pulgamos les castañes y les pataques -estes en cachinos- y ponémosles a cocer n'otra pota mientres 10 minutos.

Echamos les pataques y les castañes na pota del compangu y dexamos que se cocine too xuntu hasta que tean blandies, removiendo de xemes en cuando.



Mio güela: Aurora



Aurora, nació'l 25 de febreru de 1947 nun pueblu llamáu Boiro, asitiáu nel conceyu d'Ibias. Ye fía de Baldomero y Luzdivina, dambos nacíos tamién n'Ibias. Baldomero yera'l maestru, barberu y madreñeru del pueblu, lo qu'influyó a la mio güela por qu'allegara a la escuela, una y bones otros neños y neñes del pueblu teníen que quedar en casa pa trabayar, daqué que tamién tenía que facer la mio güela, porque enantes de dir a la escuela tenía que dir a por lleña y dempués, nel recreu, tenía que dir llevar al ganáu al monte.



En casa, amás, ayudaba a la so madre cola colada, catar les vaques o filar la llana de les oveyes que teníen.

Mio güela nun ye fía única, tien cinco hermanos que nacieron dempués d'ella, y otra de les xeres que tenía que facer en casa, al ser la hermana mayor, yera llavar pañales y ponelos a secar al llau de la cocina de carbón, yá que d'aquella había bien pocos y yeren fechos de retayos de sábanes.

A los 14 años foi cuando empezó a ganar

daqué de dineru trabayando de silvicultora. Más p'alantre, trabayó a xornada completa segando trigo y centenu. Al cumplir los 18 años marchó pa Uviéu, onde tuvo per trés años trabayando d'emplegada doméstica, faciéndose cargu d'una neña que saliera del horfanatu. Como los sos xefes salíen enforma de viaxe per España, el mio güela tenía d'acompañalos, y gracies a ello conoció munchos llugares. Unu de los viaxes que meyor recuerda foi'l viaxe a los Picos d'Europa, onde subió per primer vegada a un teleféricu, dalgo que poca xente podía permitise nesa época pol preciu.



Anque a mio güela gustába-y enforma trabayar pa ellos, por desgracia tuvo que volver a Boiro pa curiar de la so güela que foi operada del cadril. Dempués de la rehabilitación, decidió volver trabayar, pero en Xixón. Equí empezó a trabayar como camarera n'El Natahoyo, nuna sidrería que yá nun esiste llamada "Sidrería Menendo". Ellí conoció al so home, Santos, extrabayador de Juliana Constructora Xixonesa y ex-militar.

A los pocos años de conocese decidieron ca-

sase na cueva de Cuadonga, siendo la penúltima boda celebrada na cueva, según tienen entendío. Y de esi matrimoniu, tiempu dempués, nació la mio madre y decidieron mudase a un pisu más ampliu nel qu'a día de güei siguen viviendo.



A día de güei mio güela sigue ayudando no que pue a tola familia, incluyendo hasta fai bien poco a la mio bisagüela de 101 años. La mio güela ye una de les pieces que xune a la familia faciendo rir y cuntando refranes.

Amelia Álvarez Feito

¿Cuestionariu sobre la revista?

1. ¿Cómo se llama la obra gráfica d'Alfonso Zapico?

- a. La balada d'Asturies
- b. La balada d'Avilés
- c. La balada del norte

2. ¿Ónde ta'l Museo del Marqués de Sargadelos?

- a. En Santalla d'Ozcos
- b. En Cervo
- c. En Samartín d'Ozcos

3. ¿Qué persona da nome al muséu etnográfico de Grandas de Salime?

- a. Xosé Antón Ambas
- b. Irene Tresmonte
- c. Pepe el Ferreiro

4. ¿Cómo se llama la principal ferrería de Santalla d'Ozcos?

- a. Mazonovo
- b. Meredo
- c. Ferreiraveya

5. ¿Qué ye dir a la gueta?

- a. Dir a pañar mazanes
- b. Dir a pañar castañes
- c. Dir a asar castañes

6. ¿Cómo se llama'l llibru de Yolanda Castaño traducíu al asturianu?

- a. La segunda llingua
- b. La segunda oreya
- c. El segundu llabiu

7. ¿Ónde se celebra la fiesta de La Regalina?

- a. L. Iarca
- b. Cadavéu
- c. Treviás

8. ¿Ónde pues visitar la Casa del Tiempu?

- a. Vegarrionda
- b. Espinaréu
- c. L'Infistu

9. ¿En qué sieglu s'introduxo la faba na gastronomía asturiana?

- a. Sieglu XI
- b. Sieglu XX
- c. Sieglu XVII

10. ¿Ónde se fai'l festival Xuntoiro esti añu?

- a. Santalla d'Ozcos
- b. Bual
- c. Vilanova d'Ozcos



XixónALDía

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

xixonaldia.com



XUNTOIRO

ENCONTROS NEL OCCIDENTE D'ASTURIAS

MÚSICA | LITERATURA | ARTE | GASTRONOMÍA

SANTALLA D'OZCOS | ASTURIAS

22 · 23 · 24 NOVEMBRE 2024



Principao
d'Asturias

Consejo de Cultura,
Política Lingüística y
Deporte



Conceyo de
Santalla d'Ozcós