

Exemplar de baldre

VIAXAST

La revista de conocerasturies.es

Nº4 · Agostu-payares 2018

Asturies fai 1300 años



GRAU
NEL CAMÍN
DE SANTIAGU

PARRES
EL PASÁU INDIANU
DEL CONCEYU

ENTREVISTA
CONOCER ASTURIAS CON
ANABEL SANTIAGO

MUNDU SIDRERU
DESCUBRIENDO LA
DOP SIDRA D'ASTURIAS



CONOCER ASTURIES

DIARIU DIXITAL DE CULTURA, TURISMU Y OCIO N'ASTURIES.



You Tube



WWW.CONOCERASTURIES.ES

ÍNDIZ

A Noite Celta de Porcía.....	4
Sableres con bandera azul	5
Grau.....	6
Avilés.....	8
Arte urbanu en Xixón	10
Castrillón orixenes (II)	12
Les recomendaciones.....	14
De ruta per Llaviana	16
Carreño.....	18
Mundu Sidreru.....	20
Xuegos tradicionales.....	22
Escritores pa conocer Asturias..	24
El Parres más indianu	26
Aniversarios hestóricos	28
Palaciu de Valdés-Bazán.....	29
Bustiello, pobláu mineru	30
Entrevista a Anabel Santiago	32
El cariáu.....	34
El sabadiegu	35
#YeBranu.....	36
¿Qué sabes de la Sidra?.....	38

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

EQUIPU

DIRECTOR ViAxAST:
Lluis Fanjul

**DIRECTOR CONOCER
ASTURIES:**
Dani Rodríguez

XEFE DE REDACCIÓN:
Inaciu Galán

COLLABORADORES:
Nuria López
Clara Sampedro
Verónica Suárez

XESTIÓN EDITORIAL:



DIRECTORA COMERCIAL:
Nuria López
684 645 846

IMPRENTA:
Gráficas Summa

viaxast@conocerasturies.es
Teléfonu: 984 086 626

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





Lleguen *les ánimes* pel occidente

La seronda n'Asturies ye tiempu de vivos y bien vivos, pero sobremanera na parte occidental del país atopamos la so cara más mística, más oculta, n'onde se produz la conexón coles solombres de la nueche. El cultu a les ánimes y a los muertos forma parte del imaxinariu social y mitolóxicu d'Asturies dende tiempos remotos que funden los sos raigaños en rituales y creencies llenes de maxa y misteriu, como, La Santa Compañía o Güestia que ye una de les lleendes que más se rellaten nel occidente d'Asturies, principalmente en Villayón.

Otra de les lleendes más inquietantes de la zona ye la del Güercu, la imaxe d'un alma que se presenta a una persona poco enantes de morrer. Nun fala nin fai xestu dalgunu, pue atopa-

se per un camín o trabayando la tierra. Quien la ve, salúdala, pero enxamás nun recibe contestación dala, cuando llega a casa o al pueblu, recibe la noticia de qu'esa mesma persona acaba de morrer fai unos momentos y n'otru llugar distintu. Ye una de les creencies más enraigonaes y los casos puen cuntase por miles.

Les apaiciones de difuntos non siempre tienen que tener forma humana, nin tar envueltos en sudarios, nun falten lleendes nes que l'alma adopta la forma d'un animal. El poeta y párrocu asturianu Antón de Marirregera escribía nel sieglu XVII unos versos que yá referíen esta creencia:

*"¿Vas ser quiciabes un estornín tornáu
l'alma d'un aforcáu
o la güestia que vien del otru mundu y
sal de los llamales del fondu?"*

Viesques n'Asturies



Fayéu de Peloñu

El fayéu de Peloñu ta asitáu nel conceyu de Ponga y cuenta con más de 400.000 fayes que lu convierten nunu de los mayores y meyores conservaos de la Península Ibérica, tien la categoría de Reserva Natural Parcial y ta incluyíu dientro'l Parque Natural de Ponga.

Esisten delles de rutes y picos que se pueden visitar nel área de la viesca. En tou casu la ruta más común y cenciella p'adientrase nel fayéu ye la que se fai a partir del camín que sal de Les Bedules.



Viesca de Muniel.los

La Viesca de Muniel.los, asitiada ente los conceyos de Cangas ya Ibias, ye la superficie forestal más ámplia d'Asturies, con más de 5.000 hectárees, y una de les viesques atlántiques meyor conservaes de toa Europa. Nel añu 2000 foi declarada Reserva de la Biosfera pola UNESCO y anguaño ye l'espaciu natural más protexíu d'Asturies.



Parque de Redes

El Parque Natural de Redes, que comprende los conceyos de Casu y Sobrescobiu, asítiase nel sector centru-oriental del Cordal Cantábricu. Esti espaciu natural cuenta anguaño col títulu de Reserva de la Biosfer, amás del de Reserva Natural. Y ye que la prestosura de les sos arbeles, la so naturaleza virxe y la pureza del mediu bien merez un gallardón asina.



Viesca de Faéu

Nesta ocasión atopámonos con una viesca poco visitada y quiciabes por ello más encantadora entá. Esti entornu asitiáu nel conceyu de Cuideiru cuenta con un gran valor paisaxísticu y natural, un llugar ideal pa pasar ente viesques, ríos y cascaes.

Accedemos a la viesca per una carretera de curves arrodiada por una vexetación autóctono trupu formao por carbayos, fayes y castañales.

Redacción

2018
DICIEMBRE

Ara Malikian

D23 PALACIO DE LOS DEPORTES

Nacho Vegas

S29 PLAZA DE TOROS

Back to the 90's

2 UNLIMITED / TECHNOTRONIC / WHIGFIELD / VICEVERSA
S22 PLAZA DE TOROS

MUSICAL INFANTIL J27 y V28 PETER PAN EL MUSICAL - TEATRO DE LA LABORAL

L31 NOCHEVIEJA - PLAZA DE TOROS GRAN FIESTA

HUMOR S12 ENERO DANI MARTÍNEZ - TEATRO DE LA LABORAL

TALLERES, EXPOSICIONES, CINE, MÚSICA Y MUCHO MÁS

ENTRADAS A LA VENTA Y MÁS INFO: [WWW.METROPOLISGIJON.COM](http://www.metrópolisgijón.com)



Gijón Divertha



Coca-Cola

KIA

Thunder Strike

BRUGAL

METROPOLI



Tineu, un destín d'oru

El MOA (Muséu del Oru d' Asturias) ta asitiáu nel pueblu de Navelgas (Tineu), d'unos 300 habitantes, ricu en tradiciones, cultura y oru... El muséu ta allugáu en La Casona Capalleja, n'El Barriu San Nicolás, xunto a la ponte vieya y el ríu. Al traviés de les sos siete sales, el visitante afaya un muséu únicu, dedicáu al oru, al so valor y al de la hestoria de los homes que dende va siglos llucharon contra la naturaleza pa llograr d'ella'l preciáu metal. Hestories antigües y relixoses, meyores médiqes y tecnolóxicos, inxenieríes maxistres axúntense en Navelgas pa que puedas conocelo too nun viaxe apasionante. Ástures, romanos, y lleendes del nuesu sieglu descúbenmos hestories de llucha, poder, ritos y símbolos.

El territoriu onde s'atopa allugáu'l pueblu de Navelgas ye conocíu como'l Valle del Oru, dada la bayura de xacimientos acuíferos. La zona yá foi trabayada polos sos primeros moradores, los Ástures, pero nun foi hasta la llegada del Imperiu Romanu (I D.C.), que la explotación garra proporciones industriales, camudando por completu la orografía del valle. A em-

piezu del sieglu XX vuelven esplotase un par de les galeríes romanes, al traviés de la empresa "Aurífera Asturiana S.A.". Tres el zarru de la mesma, delles persones empiecen a buscar l'oru directamente nel ríu, de forma totalmente artesanal, actividá que llega hasta la fecha.



Batéu d'oru

L'oru ufiértasenos na naturaleza de diverses formes pero, comúnmente lo que da llugar al elemental sistema del batéu ye l'aprovechamientu de los arrastres que faen les agües del ríu sobre les piedres de cuarzu que, metanes les nubes y bastiazos, ruémpen lliberando les pebides d'oru que lleven nel so interior. Estes pebides son llaminaes polos regodones quedando dixebrades en múltiples y pequeñes partícules que, pola mor del so altu pesu específicu (19,3) van depositándose nes veres. Pa recoyer estes pepites, precísase una batea, una especie de peñera que s'enllena de sable, y se somorguia nel agua. Al ximelgala, l'oru va depositándose no fondero dexando'l restu de material na parte superficial qu'al traviés de distintos movimientos, van flotando pasu ente pasu hasta que lo único que queda no fondero ye l'oru.

Amás del muséu, la visita puede complementase cola realización del taller de batéu d'oru, onde los visitantes van poder deprender l'ancestral técnica del batéu. Amás, dende'l pueblu sal la ruta de la Buelga del Oru, un paséu de 1,5 quilómetros, onde pueden vese les señales entá visibiles de la gran explotación romana llevada a cabu na zona.





Castrillón, ye cultura

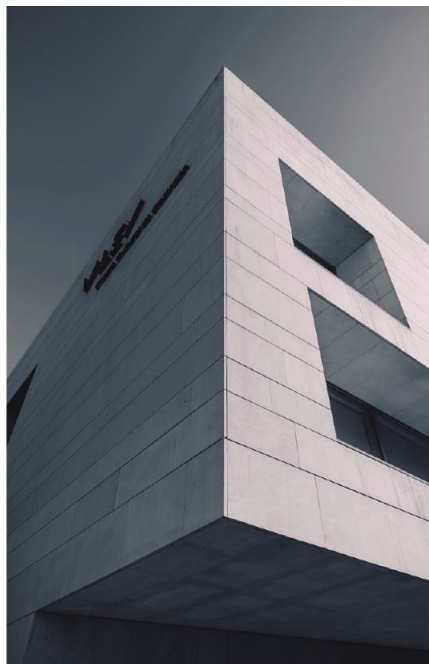
El Valey ye'l centru cultural de Castrillón, un centru modernu y dinámicu nel que tienen cabida tolos públicos y nel que se dan cita una gran bayura d'espresiones artístiques.

El terminu Valey foi'l nome que recibió la primer vía de trabayu abierta na mina d'Arnáu en 1833 por Armand Nagel tal y como se reflexa na documentación de la época. Valey ye sinónimu de la palabra francesa "vallée", emplegau pa nomar la vía inclinada que conecta distintes galeríes.

El Valey ye un centru vanguardista que tien teatru auditoriu con capacidá pa más de 400 persones, sala de xuntes, sala de prensa, sala xuvenil, centru de recursos dixitales, sala polivalente y dos sales d'esposiciones nes que se dan cita los y les meyores artistes y nel que tamién podemos ver dacuando presentaciones lliteraries.

¡Güei Valey ye un referente cultural na comarca y n'Asturies, con una programación diversa y de calidá na que podemos esfrutar d'obres teatrales de Platea o del circuitu asturianu de teatru, el meyor cine d'autor, esposiciones qu'amesten diferentes expresiones artístiques como Miscelanea, que va yá pela tercer edición y que recibe mui bones crítiques, conciertos, presentaciones de llibros... una amplia variedá

d'actividaes nes que de xuru atoparás aquella que más te preste pa venir al Valey y a Castrillón.





Programación del mes de payares

3 de payares: Teatru "Teatru Norte/La Gaviota"

7 de payares: Cine "Carmen y Lola"

8 de payares: Teatru pa escolinos "Tragalluz títeres/Una hestoria con munchu cuentu"

10 de payares: Música "IX Memorial Agustín García Fajardo"

Del 12 al 24 de payares: Esposición fotográfica "Enfoca la discapacida"

14 de payares: Cine "Bonos vecinos"

16 de payares: Música "Grupu de vientu y percusión de la OSPA"

17 de payares: Teatru "Escenapache/ x tu culpa"

21 de payares: Cine "Un héroe singular"

22 de payares: Teatru pa escolinos "Mar Roxu Teatru/ Azul ya la revolución de los colores"

25 de payares: Música "Alma y copla de habaneras / Orquesta Universitaria"

27 de payares: XXII Gala del deporte de Castrillón

30 de payares: Teatru "Histrión Teatro /LORCA , la correspondencia personal"

Programación del mes d'avientu

8 d'avientu: Música "II Alcuentru de coros xuveniles de Castrillón"

15 d'avientu: Música "Conciertu d'Advientu del Orfeón de Castrillón"

21 d'avientu: Teatru "Alicia/ Dalgo maraviyoso ta a piques d'asoceder"

22 d'avientu: Música "Coru Castiellu de Gaudín / La maxa del Nadal"

29 d'avientu: Música "Coru Promusica Castrillón"



Cimavilla, el Xixón de los playos

Dicen los playos que l'auténticu espíritu xixonés ta nel barriu Cimavilla y que tolo que ta más allá, l'antigua Baxovilla, nun ye más qu'un Xixón descafeináu. Pocos barrios n'As-turies tienen la fuerte identidá propia de la que presumen los playos y les playes (xentiliciu pol que se conoz a lo pobladores del vieyu barriu pescador de Xixón)



La identidá playa construyóse dende va milenios, cuando esta península, que llegaba a ser islla nes mareas altes, yera'l llugar perfectu pa complicar la entrada d'invasores na ciudá. Si-casí, esto nun impidió que Cimavilla recibiera a otros pueblos a lo llargo la hestoria que dexaron la so buelga na ciudá, yá dende los romanos, que dexaron ente otres coses una fábrica de salazón, debaxo de l'actual Plaza'l Marqués y unes termes, güei visitables sol Campu Valdés.

Cimavilla camudó abondo nel mediu sieglu últimu, de ser un barriu pesquín y de cais escu-



res a convertise nuna cuidada zona residencial, na que básicamente hai trabayu na hostelería, el turismu y los servicios. Un barriu que percorren cada añu miles de turistes que quieren prebar la sidra y la gastronomía asturiana nos munchos y bonos chigres qu'atopes en toles placines.

Frente a la mayor de les places, El Campu les Monxes o Plaza'l Llavaderu, llévántase l'edificiu que fuere primero conventu de les Agustines y dempués de la desamortización, dene 1842 y hasta 2002, fábrica de tabacos.

Esta edificiu, que ta n'obres dende va unos años, plantea agora'l futuru del barriu de Cimavilla con dellos proyectos que quieren convertir a Cimavilla nun espaciu que siga atrayendo turismu y al mesmu tiempu pueda convertise n'abellugu d'empreses creatives.

Animámoste a percorrer el barriu y a descubrir les munches ayalgues que conservar y a prebar la so gastronomía nos chigres que tienes na páxina siguiente.



Casa Oskar

Cai Escultor Sebastián Miranda, 5 (Xixón)

Teléfono: +34 695 205 465



Sidrería Casa Rober

Cai Rosario, 14 (Cimavilla, Xixón)

Teléfono: 984 190 627



Cinema Paradiso

Cai Artillería, 4 (Cimavilla, Xixón)

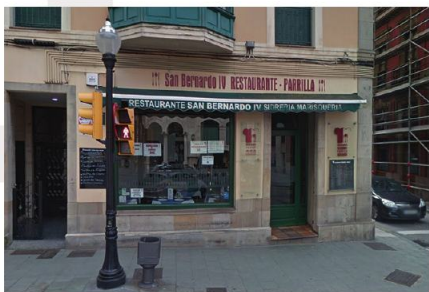
Teléfono: +34 984 390 939



Sidrería VenVen Parrilla

Plaza Periodista Arturo Arias, 2 (Xixón)

Teléfono: +34 985 56 40 76



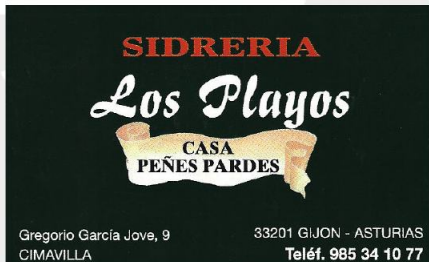
Sidrería - Restaurante San Bernardo IV

Cai San Bernardo, 4 (Xixón) Tel: 985 172 598



Sidrería Tar d'abeu

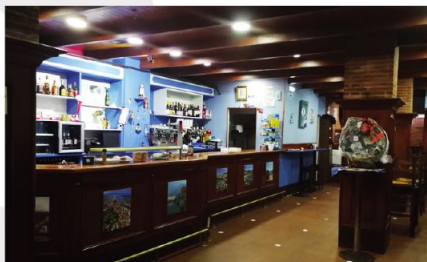
C/ María Bandujo, 1 (Xixón) Tel: 984 491 538



Sidrería Los Playos

Cai Gregorio García Jove, 9 (Xixón)

Teléfono: +34 985 341 077



El Diablicu

Cai Las Cruces, 11 (Cimavilla, Xixón)

Teléfono: +34 985 098 700



De ruta per Llaviana: De Campa Fresneo a El Condao

Campa Fresneo

L'asitiamientu de les primeres sociedaes agrícolas y ganaderes n'Asturies tendríen d'allugase nel momentu del despegue de la cultura megalítica, cuando les sos realizaciones van tar presentes naquelles zones onde'l pastorfu s'atopaba más asitiáu. Van ser comunes entós los poblamientos en zones de media montaña nes que'l pastu podía compartise con estayes cultivables.

Elementos significativos d'esta cultura son les construcciones funeraries que con frecuencia apaecen asitiaes en zones altes, bien visibles a considerables distancies y en puntos destacaos de montes o collaes con cuenta d'acutar rutes o llendes territoriales. Va ser nesti contestu nel que quepa suponer un tempranu y significativu poblamientu de Llaviana que s'atopa confirmáu polos agrupamientos tumulares de la Campa Fresneo.

Capiella de La Caridá. La Robellá

Foi un arreglu parroquial el que dexó la so segregación d'El Condao y posterior incorporación a la parroquia de La Pola.

De magar la construcción d'una vía hasta La Robellá que reorganizaba'l territoriu y axudicaba una nueva concepción espacial al conceyu, al empar qu'una conexón de la población cola capital del conceyu que facilitaba en bona medida'l so trescurrir diariu, otru tipu de servicios básicos retrasaríense d'una manera bultable, anque sobre 1906 cuntaba con una escuela incompleta mista, magar qu'en 1911 apaez citada como una aldea de 25 habitantes.

La Robellá formó parte de la parroquia d'El

Condado hasta 1892. Con una altitú de 630 metros domina'l valle de La Cuesta y ocupa una pequeña enllanada per debaxo del Picu Xerrubil y Campa Cimera. Esta altitú facilitó una especialización ganadera bien cotizada dende l'Antigüu Réxime.



La Ferrera, Boroñes, La Xerra

Dende la capiella de La Caridá, y hasta llegar a la Casona de los Menéndez en L'Aldea, puen percorrese los pueblos de La Ferrera, Boroñes y La Xerra, disfrutando a lo llargo del itinerariu de dalgunos de los paisaxes más guapos del conceyu, gracies al preciosu y ampliu valle qu'éstos conformen.

En Boroñes allúgase la Capiella de Santa Rita, de la que se tien conocencia dende feches anteriores a la Restauración y qu'enantes taba dedicada a San Ramón non natu. Destruyóla una quema en mayu de 1934, xunto coles imaxenes que custodiaba, y posteriormente reedificada, siendo un centru relixosu de gran atracción en tol Valle del Nalón y que la so celebración, nel mes de mayu, tien muncha sonadía. Destaca nesta población, amás, la conocida como Casa de Bernaldín

En La Xerra, na que nun se constata la presencia d'establecimientu relixosu dalgunu, tenía munchu predicamentu la celebración del antroxu, constituyendo la so fiesta mayor un antroxu que duraba diez díes y que se conocía como la fiesta'l pecáu. En L'Aldea destaca, xunto al conxuntu palaciegü al que yá se fixo referencia, El Corón, que posiblemente fuera un asentamientu castreñu.

Casona de los Menéndez. L'Aldea

Casa solariega de los Menéndez Argüelles, una de les families d'abolengu de mayor rai-gón nel conceyu xunto los Álvarez Celleruelo (colos que facén frente común ante les inxerencies del marqués de Camposagrado), siendo rexidores perpetuos, acumulando numerosos cargos (escribanos de númberu y alféreces de la capitanía) y teniendo unos destacables dominios territoriales.

El palaciu, d'orixe barrocu, foi oxetu de numerosos cambios a lo llargo de los años; remon-tándose anguaño los sos resclavos más antiguos al sieglu XVI y ampliándose de forma evidente a lo llargo de les dos centurries siguientes. Tocantes a la capiella-torre (advocada a San Francisco), llevatada sobre un pedestal de piedra, ábrese n'arcu de mediu puntu con doveles de bona fechura y remata en cornisa de piedra de perfil aboceláu baxo'l que s'alluga l'escudu nobiliariu (que'l so lema reza: "Por la Ley, por el Rey. Declaróse Bien d'Interés Cultural en 1995.

Ilesia parroquial d'El Condao

Identificada nos testos medievales como la ilesia-monesteriu de San Esteban de Salices, la ilesia parroquial d'El Condao donárala nel añu 1158 Doña Urraca, fía d'Alfonso VII, al monesteriu uvieín de San Vicente.

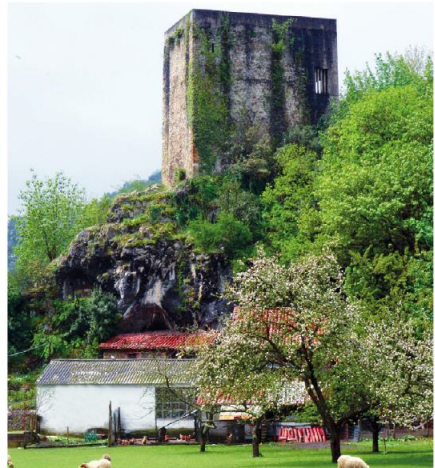
Remocicada y ampliada nel sieglu XVII y XVIII, tenía un importante retablu barrocu compuestu por columnes salomóniques que por desgracia nun se caltien de resultes de la quema que sufiere nos meses previos al españíu de la Guerra Civil. D'aquella quema salvaron parte de los llibros parroquiales y l'imaxe de la nuestra Señora del Rosario.

El Condao

Nel centru d'El Condao funcionaba a mediaos del sieglu XIX un altu fornu pa la fundición de

cobre; y, en 1884, la sociedá madrileña Rome-ro Díaz y Compañía construyía una fundición moderna, con lluz eléctrica y comunicada coles mines de Llampaces pente medies d'un cable ensin fin de 1.000 metros. P'hacia 1900 estes mines yá nun s'esplotaben. Los yacimientos fueron yá oxetu d'estudiu en 1818, pero hasta 1856 nun s'empezaría la so explotación, al cargu de José Ramón Arias Cachero; anque paez ser que na década de los cuarenta, la Unión Asturiana esplotaba equí una mina de calamina.

La conocida como Casa de Rosa Elvira o del Xerrón, construyóla Luis Álvarez Junco en 1650, pasando darréu a manos de los Menéndez de L'Aldea. Reformóse nel sieglu XVIII, apaeciendo entós les inscripciones baxo los dinteles, por mor del usu del edificiu como albergue de pelegrinos, yá que'l so propietariu yera abá de Comiyera.



Torrexón d'El Condao

La presencia romana en Llaviania queda constatada cola presencia del torrexón defensivu y de vixilancia d'El Condao, que la so construcción data de la época d'Augusto y que remocicaríen mientres el reináu d'Alfonso I. El conceyu atopábase nel exu del itinerariu romanu que, dende'l puertu de Tarna, siguiría'l cursu del ríu Nalón. La torre ocupa un llugar estratéxicu yá que, alzada sobre una peñasca de piedra caliar, beneficiase del estrechamientu que se produz na zona del Barriyón.

Esta torre defensivu declaróse Bien d'Interés Cultural en 1994.



El Pintu

Cai La Libertad, 11, La Pola Llaviana

Teléfono: +34 984 04 55 05



Sidrería Montera - Casa Güela

Cai La Vega, 1, Villalegre (Avilés)

Teléfono: +34 985 57 94 02



Restaurante La Pomarada

El Condado, 170 (Llaviana)

Teléfono: +34 985 61 40 49



Casa Alicia

Avenida del Mar, 2 (Piedrasblancas)

Teléfono: +34 985 53 10 72



El Corral de la Comedia

Cai Fierro, 13 (Uviéu)

Teléfono: +34 985 77 41 79



Café Bar El Balagar

Avda. González Mayo, 12 (Tinéu)

Teléfono: +34 985 80 13 66

Hotel Restaurante La Casona de Entralgo

Entralgo, 25, Llaviana

Teléfono: +34 985 60 12 06

www.lacasonadeentralgo.com



Sidrería Casa Antonio

Cai Gran Capitán, 2, Raíces Nuevo (Castrillón)

Teléfono: +34 984 29 95 53



El Bulevar Music Pub

Avda. Constitución s/n, La Pola Llaviana

Facebook: El Bulevar Laviana



Taberna 4 Gatos

Cai de los Castaños, 8, Les Arriendes (Parres)

Teléfono: +34 615 59 43 68



Las Cuevas de San José

Avda. de Lugo, 151, Raíces Nuevo (Castrillón)

Teléfono: +34 985 56 40 76



La Xana Café-Bar

Cai La Estación, 29, Avilés



Café-Bar Joyjo

Ctra. San Pelayo, 36, Grau



Sidrería La Bellota

Cai Las Llanas, 38, Sta. Cruz de Mieres

Teléfono: +34 985 42 13 91

CON LA COLABORACIÓN DE LA
ORQUESTA SINFÓNICA JULIÁN ORBÓN Y
JOVEN ORQUESTA SINFÓNICA DE CANTABRIA
 Dirigidas por **MIGUEL NAVARRO**



WarCry apuerta a Avilés col meyor heavy en versión sinfónica

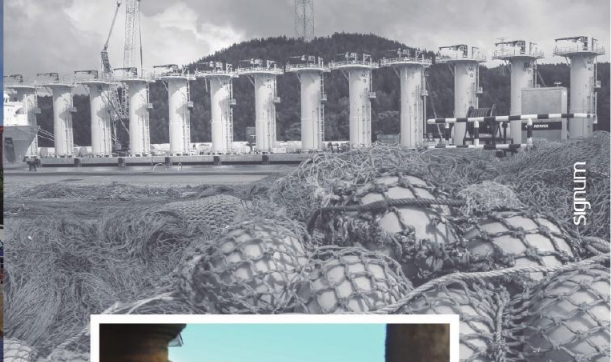
La música convirtiósse, por drechu propiu, nuna de les señes d'identidá d'Avilés, una ciudá y un conceyu qu'apuesten pola cultura en toles sos espresiones. Más, si axunten innovación y participación, con un marcáu calter educativu. Por eso, una de les bandes señeras del heavy metal melódicu, los asturianos de WarCry, tornen a la ciudá con un programa apináu d'actividaes que va rematar con un conciertu nel que se van faer acompañar por una gran orquesta sinfónica, conformada por alreduer de 60 músicos surdiós de la comunión ente la Orquesta Sinfónica Julián Orbón y la Nueva Orquesta Sinfónica de Cantabria. El recital va tener llugar nun llugar icónicu, l'Auditoriu del Centru Niemeyer, el sábadu 24 de payares a les 20:30 hores.

Güei, con una trayectoria de 15 años al llombu, y nueve álbumes d'estudiu, la banda de

Víctor García (voz), Pablo García (guitarra), Santiago Novoa (teclaos), Rafael Yugueros (batería) y Roberto García (baxu) ye toa una referencia del heavy metal melódicu en castellán, con multitudinaries xires per toa llatinoamérica, y un siguimientu nes redes sociales que la convierten nunu de los grupos estatales con mayor presencia na redolada dixital. Nel Centru Niemeyer van tar arropaos por 20 violinos, 8 viles, 8 violonchelos, 4 contrabaxos, 1 harpa, 2 oboes, 2 xiblates, 2 clarinetes, 2 fagotes, 4 trompes, 2 trompetes, 3 trombones, 1 tuba y 4 percusionistes.

Entraes

Preciu: 29 euros. Puntos de venta: taquilles de la Casa de Cultura y del Centru Niemeyer, en <https://entradas.liberbank.es/palaciovaldes> y nel 902 106 601.



signum

AVILÉS !

ta claro

Cálate na lleenda andando peles cais empedraes, places, soportales y palacios del cascu histórico, un patrimoni medieval cola mestura de cultura y arquitectura nuna experiencia única.

Plasma cola Ría d'Avilés remocicada y recuperada pa que te preste, presidida por un referente mundial de l'arquitectura d'anguaño: el Centru Cultural Internacional Oscar Nimeyer.

Tastia pexes y mariscu del Cantábricu, dende la mar hasta la to mesa. Saborguía llambionaes, quesos, carne y productos autóctonos nes nuestres sidrerías tradicionales, enoteques y restaurantes.



www.aviles.es

Fotografíes: Marieta Álvarez



as
AVILÉS
sobre les pallabres



L'amagüestu: Castañes, sidra del duernu y bon ambiente

Una de les tradiciones típiques se-
rondiegues xira al rodiu la casta-
ña, quiciabes el frutu secu más
característicu de la seronda

L'amagüestu tien llugar ente los
meses d'ochobre y payares, y celébrase prác-
ticamente en toa Asturias. Amás nes décadas
últimes popularizóse como fiesta escolar en
cásique tolos centros de primaria, acompañan-
do davezu l'actividá con xuegos tradicionales
asturianos.

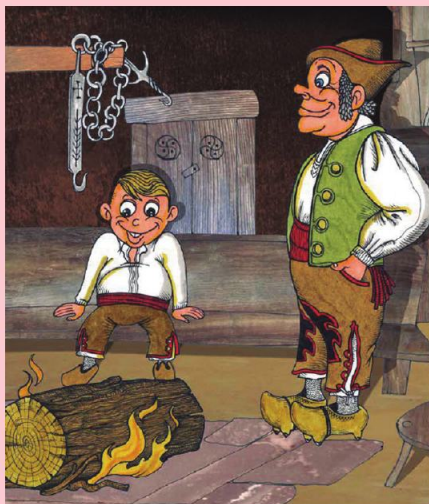
L'amagüestu n'Asturies ye d'orixe celta y sirve
para conmemorar el pasu al iviernu cola reco-

yida de castañes. La castaña yera una de les
principales fontes calorífiques mientres l'ivier-
nu ente la xente humilde, esta tradición d'ama-
gostar les castañes treslladóse a la ilesia, onde
los cures repartíen castañes a la salida de misa.

Lo que diba siendo una costume convirtióse
nuna fiesta popular, na que comiendo castañes
y bebiendo sidra del duernu celebrábase, con
bailles del país, gaites y panderetes, la llegada
del iviernu.

La tradición tamién diz que la castaña yera'l
símbolu del alma de los difuntos. Cada castaña
que se comía lliberaba un alma del purgatoriu.

5 tradiciones navidegues d'Asturies que van sorprendete



En Nuechebona quemamos un tueru: El nataliegu

Una tradición que se da en muchos otros territorios europeos, con distintos nomes y variaciones. N'Asturies tenemos testimoniu de persones entá vives en conceyos como Casu, Grau o Llaviana, que recuerden como nel día de Nuechebona solía echase al fueu un tueru, polo xeneral de carbayu, sobre'l restu del tueru quemáu l'añu anterior, que se guardaba. Esta quema trayía fertilidá a la casa y al ganáu, y defendía énte'l mal. Anguaño ta recuperándose nes cases, cola quema de verdá o sustituyendo ésta por adornos de lluz llétrica alrededor del tueru. Vitu Raúl Pintado y Alberto Álvarez Peña asoleyaron un llibru pa promocionar esta tradición ente la reciella "Un nataliegu perbullindiegu" (Trabe, 2017)



Los regalos nun vienen a casa, faense aguilandos

Los regalos nun llegaben a casa enantes, había que salir a buscalos. Grupos de mozos percorríen los pueblos d'Asturies pidiendo l'aguilando peles cases nos díes de Nuechebona, Navidá, Añu Nuevu y Reis. Los rapazos solíen mazcaritase de personaxes de dos tipos: los de la lluz o guapos y los de la escuridá. La xente dába-yos a los rapazos comida, dulces y oruxu. La tradición tán recuperándola colectivos como los Sidros de Valdesoto, Os Reises del Valle-dor... con gran éxitu.



Equí nun vien Papá Noel, vien L'Anguleru

N'Asturies ta trabayándose na puesta en valor de nueves figures del Nadal. L'Anguleru ye un pescador que trai regalos en Nuechebona a les neñes y neños. El personaxe, creáu pola asociación Garabuxada de L'Arena, ta basáu na tradición pola que los pescadores d'anguila solíen dar regalos a los neños nos díes de Nadal, coincidiendo col aumentu de los sos ingresos pola xuba de l'anguila nos mercaos. El personaxe ye cada vegada más conocíu ente los neños, y apaez nes cabalgates y otros actos per Asturies.



Nun ponemos l'árbol, sinón el Ramu de Nadal

Esta tradición ta siendo recuperada con puxu en Llión. En llugar del árbol de Navidá, el Ramu de Nadal ye una estructura de madera en forma de triángulu onde se coloquen doce veles, en representación de tolos meses del añu, asina como teles, llazos y hasta dulces colgando del mesmu. Ye un elementu decorativu que paez que tien orixe precristianu.



Tenemos un mensaxeru propiu de los Reis: el Príncipe Aliatar

Delles tradiciones nun tienen tantos años, ye'l casu d'Aliatar, el mensaxeru que n'Asturies recueye les cartes a los Reis Magos nes selmanes previes a la so llegada. Esti personaxe preséntase como Alteza Real col títulu de Príncipe. La figura ta inspirada n'Ibrahim Aliatar o Alí-Atar (- 1483), l'lider musulmán de Granada na so dómina. Nes cabalgates de Reis siempres abre pasu Reis. El personaxe d'Aliatar creólu nos años cincuenta J.F.B., un periodista uvieín, inspiráu nel nome d'una sala de cine granadina, como él mesmu confesó nos años sesenta.



Bienveníos al *Palaciu de los Estrada* de Martimporra

Vamos facer un viaxe hasta'l conceyu de Bimenes, onde descubriremos una auténtica xoya arquitectónica, qu'anguaño cumple la función de salón pa casorios.

Esti ye quiciabes l'edificiu más impresionante del conceyu. Ye una construcción que se remonta a finales del sieglu XVII y entamos del sieglu XVIII. Nesti palaciu vivieron importantes personalidaes como foron, Juan de Valvidades y la so esposa Cecilia Estrada, dambos importantes facendaos de la época. Más tarde foron socedíos pol Marqués de Casa-Estrada, llinaxe nobiliariu que se venceya al palaciu col so propiu escudu.

La zona central del palaciu cúbrese con un teyáu a dos vertientes demientres que les to-

rres, recuerdu de les torres de la época medieval, fáenlo a cuatro agües. Los materiales de la construcción son la madera y la piedra. El palaciu de mampostería y sillarexu cúbrese con un revoque pa disimular la prohibitú de les sos muries.

Mui cerca d'esti palaciu ta la so capiella, obra del sieglu XVII. Nun llateral de la mesma hai un sarcófagu, debaxo d'un escudu familiar, onde pue lleese:

*Esta ye la casa d'Estarde
fundada sobre un peñascu
Más antigua que Velasco
y al rei nun-y debe nada*

CUATRICOMÍA

NEW COLLECTION by

comouna hegadera



4 compañíes pa conocer el panorama del teatru n'asturianu

Asturies tien una montonera compañíes de teatru qu'usen l'asturianu n'actuar les obres contemporánees al teatru costumista clásicu, presentámoste



COMPAÑÍA ASTURIANA DE COMEDIES

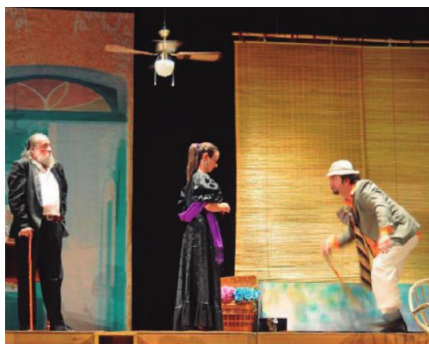
Acabante cumplir cien años sobre los escenarios, la Compañía Asturiana de Comedies ye un referente hestóricu del teatru costumista asturianu. Al entamu del sieglu XX entamó la so actividá con obra de Pachín de Melás y nos años cincuenta vivió la so dómina dorada con actuaciones internacionales en países americanos. Dempués d'un parón qu'entamaría nos años sesenta, torna en 1986, con Arsenio González, Eladio Sánchez, Pili Ibaseta o Josefina García y un gran ésitu que lleva a que dende 1999 cada mes d'agostu tean sobre l'escenariu del Teatru Xovellanos de Xixón trés díes consecutivos y con un ésitu abluante. Anguaño, les nueves xeneraciones ábrense pasu nel grupu con un nuevu director al frente, Sergio Buelga y actores como Armando Felgueroso, Mar Buelga, Norberto Sánchez o Mario Valdés.



GRUPU DE TEATRU TELÓN DE FONDO

El grupu de teatru Telón de Fondu ñaz en 1973 en Xixón como grupu d'empresa de l'antigua ENSIDESA, siendo na actualidá unu de los grupos más vieyos d'Asturies. A partir de 1985 desvencéyase de la empresa y cónfórmase como grupu de teatru independiente. Ensíguida comprométense col usu l'asturianu y tienen montaes obres d'autores internacionales tornaes al asturianu, asina como obres clásiques d'autores asturianos, como L'Ensalmador, d'Antón de Marirreguera, primer autor conocíu en llingua asturiana. El grupu fai los sos montaxes sobre manera n'Asturies, nun deséu de contribuyir dende l'escenariu a la normalización del asturianu y la cultura d'Asturies, lo que nun torgó llevar les sos actuaciones a otros llugares ente los que puede citase: Lisboa, Madrid, Bruxeles, Liexa, etc.

nes sos representaciones. Dende'l teatru amateur al profesional, dende e cuatro compañíes comprometíes col idioma.



PRODUCCIONES NUN TRIS

Fundada como agrupación semiprofesional en 1992, y depués definitivamente profesional nel 1997, Producciones nun tris ye la obra d'Inma Rodríguez y Antón Caamaño, que xunto a más de 150 persones que pasaron pel grupu nestos años, consiguió crear obres de gran valir. Más de cincuenta espectáculos producíos, pa too tipu de públicu y de tolos estilos. Clásicu, teatru y danza contemporáneu, ópera pa neños y neñes, comedia del arte, cai, zarzuela, drama, comedia... D'estos cincuenta, más o menos la metá tienen al asturianu como llingua vehicular, siendo dalgunos bilingües, convirtiéndose nel grupu profesional que más aportó al teatru n'asturianu nestes décadas últimes, con obres y montaxes como "El caballero de la murnia figura", "La Vixigona nun tien remediú", "Los socedíos de Nelón" o "Lletres d'una castañal".



HIGIÉNICO PAPEL

Esti grupu de teatru profesional fórmase en 1996 y dende entós lleva producíos más de trenta espectáculos de gran diversidá temática y espresiva, siempre marcaes por un cuñu personal que conxuga toques d'humor, provocación, y poesía. Magar qu'a lo llargo d'estos años la compañía trabayó los más diversos xéneros (infantil, humor, adultos, cabaré, títeres, teatru clásicu...) destaquen con especial fuerzia los sos espectáculos pa públicu infantil y familiar, amás los espectáculos d'humor para mozos y adultos. Otru de los puntos fuertes de l'agrupación ye la creación, dirección y puesta n'escena de toa triba d'intervenciones teatrales a la carta: animaciones, presentaciones, gales, sketches, espectáculos de temátiques específiques pa eventos, etc... Delles de los sos espectáculos pueden atopase n'asturianu, como "Árbol", "Nunca nun se sabe" o "Una casa".



Mieres remata l'añu con música y teatru a esgaya

Dientro del apueste de la estaya de Cultura de convertir a Mieres nun llugar de pelegrinación cultural al que persones del conceyu y de toa Asturias alleguen pa esfrutar d'eventos, conciertos, charres o representaciones, el conceyal de Cultura, Juan Ponte, presentó un programa cultural pa los últimos meses del añu nel que los conciertos, el teatru y l'alderique y pensamientu críticu van tener un gran protagonismu.

Meses de cultura, arte y actividaes que pueden consultase nel programa de mano ellaboráu por Patricia Pascual con un diseñu modernu y que yá na so portada fai referencia a la cultura como sinónimu de llibertá. Un diseñu y un programa curiáu que yá se pue descargar tamién dende la páxina web del Conceyu o nel códigu QR que puedes atopar nestes páxines.

Un programa con cites para tolos gustos y públicos nel que destaquen la calidá y la variedá, convirtiéndolu n'“unu de los más completos ya interesantes d'Asturies”, según señalaron el conceyal y el director de la Casa de Cultura, Ismael González Arias.

Per bloques, nel apartáu conciertos, destaquen cites yá celebraes y que fueron tou un éxitu, comu'l conciertu de Cristina Rosenvinge, qu'enllenó l'Auditoriu Teodoro Cuesta'l 14 de

setiembre. En cuantes a lo que vien, destaquen, por casu, l'actuación de Sex Museum, el próximu 2 de payares, o Depedro, el 21 d'avientu. Pero son namás unos exemplos de toles cites musicales que va haber en Mieres nes próximos selmanes y que conformen un cartelu de conciertos ampliu y de muncha calidá qu'inclúi distintos estilos y variedaes:

2 de payares. 20 hores. Sex Museum.

9 de payares. 20 hores. Cuartetos y quintetos de Boccherini. La Real Cámara: Emilio Moreno y Aarón Zapico.

10 de payares. 20 hores. Felpeyu en conciertu dientro de la Selmana Solidaria Juan Soñador.

17 de payares. 20 hores. Conciertu de Música del Atenéu Musical de Mieres.

23 de payares. 20 hores. Conciertu del Orfeón de Mieres.

24 de payares. 20 hores. Conciertu Banda de Música de Mieres.

25 de payares. 19 hores. Mueres de la Tonada.

7 d'avientu. 20 hores. Vaudí.

8 d'avientu. Conciertu Premiu Serondaya.

14 d'avientu. Banda de Música del Atenéu de Mieres con Eliana Sánchez y Patricia Suárez. Homenaxe a Federico García Lorca.



16 d'avientu. 20 hores. Gala Benéfica Rítmica de Mieres.

21 d'avientu. 20 hores. Depedro.

28 d'avientu. 20 hores. Marcos García Gutiérrez

No que cinca al teatru, poner n'escena'l 20 de setiembre “Mi defecto o arrancaré flores en el desierto”, un entamu de luxu a un programa teatral nel que nun va faltar el teatru profesional, l'amateur y les representaciones realizaes por asociaciones y organizaciones del conceyu y la contorna.

8 de payares. Persona, yo y nosotros al mismo tiempo, La Peseta Teatro.

11 de payares. Aquí no paga naide (Darío Fo), por Serondaya Teatro.

15 de payares. La comedia de las ilusiones (Pierre Corneille), por Teatro Kumen.

22 de payares. Tengo un millón (Víctor Ruiz Iriarte), por Teatro Trama.

29 de payares. Les vieyures d'Antón (José Ramón Oliva), por Teatru Carbayín.

1 d'avientu. Qué jaula de líos, por Recitadores y l'Asociación de Parkinson (Centru Social Persones Mayores de Mieres).

6 d'avientu. X tu culpa (Marga Llano), por

Escenapache Teatro.

11 d'avientu. La niña que riega la albahaca, por Bailadera Títeres.

13 d'avientu. El jardín de las posibilidades, por Anabel Díez Teatro,

20 d'avientu. Animaladas y La Profecía. Biblioteca Mieres.

27 d'avientu. Desapaezca aquí, por Patricia Sornosa. Monólogo.

La programación cultural de Mieres complétase con cine, alderique, análisis, esposiciones y charres, ensin escaecer la programación que s'entama dende la Rede de Biblioteques Pùbriques o'l programa cultural del Atenéu de Turón, nel que la música y el teatru infantil y familiar son estos meses protagonistas. Un calendariu cultural calidable y pa tolos gustos y edaes, en Mieres.



LA CASONA DE ENTRALGO Y FARTURRUTA A LES FOCES DEL RAIGUSU

Señes: Entralgo, 25 - Llaviana
 Teléfono: 985 601 206
www.lacsonadeaentalgo.com
 f /casonaentalgo
 Aconséyase: fabada y pitu caleya
 Preciu: 20 €

Les foces d'El Raigusu ye una ruta cenciella, d'unos 14 kilómetros, perfectamente señalizada y qu'empieza dos kilómetros dempués de pasar el pueblu de L'Acebal, nel conceyu Llaviana. A la fin de la mesma llegues a Los Collaos, a unos 1.140 m, con un desnivel total d'unos 600 m.

Nesta preciosa ruta vas caleyar almirando cueves, mines antigües, castañales, fayeos y abedurios. Circula paralela a El Río'l Raigusu, con dalgún pequenu tabayón que te va dexar ensin fala. Cuasi llegando a la fin, abandónase'l calce'l riu y xúbese hasta Los Collaos, con vistas a Peñamea, y a La Peña Corvelusu.

Depende de lo qu'entaines, va llevate ente cinco y seis hores.



A la vuelta, podéis parar n'Entralgo. Un pueblín preciosu pela rodiada de Llaviana, rural, presidiu pola casa natal d'Armando Palacio Valdés (que pue visitase). Enfrente atópase La Casona d'Entralgo, antigua casa de comíes y chigre-tienda qu'iguaron y convirtiéose nun prestosu hotel rural.

La zona ye preciosa, y si'l día ta bonu convida a tomar daqué, pero per dientro'l local gana ainda más. Zona de barra, antigua, en madera y cola lluz xustu. Con esi ambiente de chigre que tanto nos presta. Una zona de pasu y al fondo abre un comedor grande, con cristaleres a la parte de tras. Meses amplies, de madera, y decoración clásicu.

Y lo meyor ta na parte trasera. Meses esterores que dan a un preciosu prau con un horru onde, si'l tiempu acompaña, ye una goliada poder comer. Si podéis, acutái esa mesa.

La so cocina ye tradicional. Indispensables la fabada y el pitu caleya, anque la xata guisao o'l corrieru a la estaca (por encarga) nun queden atrás. Ente los postres, que son tamién caseros y nun falen, destaca una tarta d'ablanu realmente bona. Nel menú de fin de selmana (18 €) suelen tener fabada.



ARTURES 75

Un llibru pa saber ónde garrar bien *Les Fartures*

Delallama Editorial asoleyó va unos meses “Les Fartures”, una guía que garra'l nome del blogue gastronómicu de David Castañón, autor tamién del volume, que sal con doble edición, una n'asturianu y otra en castellán.

Con 107 restoranes, 33 recetes y 8 “farturrutes”, esta guía, ilustrada con cientos de seme-yes, quier asoleyar la cocina asturiana al traviés de los sos restoranes, llagares, chigres o cases de comíes de perfiles estremaos: tradicionales, vanguardistes, de productu o de fusión con otros cultivos gastronómiques.

David Castañón percorrió tolos requexos d'Asturies p'atopalos: pueblos, ciudaes, aldees, sableres o montes. Muchos d'estos establecimientos apurren a esta publicación una receta propia que representa'l so tipu de cocina. Son bien variaes en conceutu, narración o dificultá, pero tienen en común que los sos ingredientes principales son frutu d'esta tierra.

Pero'l llibru tamién va facete caleyar. Les

“farturrutes” son paseos afayadizos pelos espacios naturales d'Asturies pa realizar enantes de comer en dalgún de los guapos restoranes allugaos nes zones rurales. Va prestavos. Diz l'autor na introducción que “esta guía ye una escoyeta de les mios meyores esperiencias gastronómiques vivíes a lo llargo d'estos 10 años, onde meyor me supieron tresmitir la esencia d'Asturies”.

Un llibru amañosu por formatu y diseñu, col qu'esfrutar de la gastronomía asturiana al traviés de la mirada d'esti gran amante y conocer de la mesma que ye David Castañón.



Comercio local,

sin ir más lejos



OVIEDO.es
AYUNTAMIENTO



El *camín medieval* a Banduxu

Distancia: 10 kms aprox. dir / tornar

Desnivel: 300 metros

Duración: 4 h dir / tornar

Lugar: Proaza

Dificultá: fácil

Nun ye senderu homologáu

Recomendaciones: Intentar evitar époques de lluvies, yá que la piedra del camín ye esbarriado.

Nos Valles del Osu, nel conceyu Proaza, atopamos l'aldea de Banduxu, considerada como'l pueblu medieval meyor conserváu n'Asturies. Ta claro qu'en parte pola mor de la so inaccesibilidad, yá qu'hasta los años 80 del sieglu XX nun esistía carretera, polo que la única vía de comunicación yera esta calzada medieval que güei vamos percorrer.

Pa entamar la ruta tenemos que dirixinos en dirección Trubia, pela AS-228 travesamos Proaza y al llegar al cruce de Caranga Baxu xiramos a la drecha siguiendo pela AS-228 alreduro de 1,5 quilómetros. Un pocoñín más alantre y xunto a una señal indicadora del Puertu Ventana y Samartín de Teberga, al rodiu del quilómetru 21, podemos dexar el coche.

A pocos metros, frente a la marquesina de la parada del autobús, travesamos el ríu Teberga per una ponte de formigón, accediendo a la sienda l'Osu. Xiramos a la drecha como si volviéremos pa Caranga y en malpenes 40 metros atopamos un cartelu que pon "Banduxu, camín

medieval", esti ye'l puntu d'iniciu de la nuesa ruta.

El regatu Valmauru va acompañanos bona parte del camín, y mui pronto vamos llegar a la Foz, que comparte nome col regatu, y ehí ye onde vamos entamar a esfrutar de la caprichosa orografía que talló'l ríu.



A lo llargo del senderu vamos atopar hasta seis pontes, tres la segunda podemos ver como'l camín se fai cada vegada más pindiu y empezamos a dexar atrás los perguapos tabayones que chisquen la foz mientres vemos como'l valle entama a abrise, esti ye'l puntu perfectu pa fixanos na cantidá d'especies que tenemos presentes nesta zona con guapos exemplos de carbayos y castañales arrodando los caminos y siendes, pero tamién otros como l'ablanal, l'umeru o la borrachinal, qu'anque ye planta típica mediterránea, nestos valles del Osu de naturaleza silicéa atopa un microclima mui favorable pal so desarrollu.



Mientras xubimos pel camín empedráu resulta increíble pensar que hasta fai poco más de veint años, esti senderu tovía s'utilizaba per parte los vecinos pa llevar al ganáu a les ferries cercanes de Proaza o Teberga.

Yá na parte más abierta del valle, onde la sienda se retuerce una y otra vegada en forma de zigzag, podemos ver Banduxu a lo lloñe. Esisten munchos retratos y semeyes d'esta aldea, sobre manera a consecuencia de la promoción turística, pero nenguna d'elles ye comparable

a la imaxe qu'unu tien cuando xube pel camín medieval.

Un poco más alantre recíbenos el primer barriu del pueblu, La Molina, con unes guapes vistes de la Sierra Marabiu al fondu. Pero el premiu al nuesu esfuerzu ye poder callejear polos 5 barrios que formen esta aldea: La Molina, El Palaciu, Entelalesia, La Reguera, El Campal y El Toral.

Entamamos el camín de vuelta, agora cola imaxe frente a los nuegos güeyos de la Sierra l'Aramu, onde podemos ver al fondu l'antena del Picu Gamoniteiru.

Nun hai qu'escaecer qu'esti pueblu foi la primer capital del conceyu Proaza. Amás, existen documentos de los siglos VIII y IX que conseñen la so importancia reconociéndola como villa o llugar venceyáu a la sociedá feudal. Del so valor y señorfía ñaz el famosu refrán:

“En Banduxu canta l'uxu, en Traspieña la rapiega, y baxando pa Caranga la miseria puñetera”

Testu: Verónica Suárez
Semeyes: Pablo García Chao



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



CONOCER ASTURIAS CON...

XOSÉ AMBÁS ye quiciabes l'etnógrafu más conocíu n'Asturies. El so llabor silenciosu de munchos años descubrióse primero coles sos recuperaciones nel campu de la música folk y pal públicu xeneral colos sos programes, primero na RPA, y dempués con Camín de cantares y Camín, na TPA.



Un llugar pa perdese... Os Ozcos.

Un llugar pa vivir... Cerquina d'Uviéu y guapu guapu... Los conceyos de Proaza y Santu Adrianu.

Un platu... Los buchos de Cuideiru preparaos na sidrería El Remo.

Un postre... La barreña de Grau.

Una sablera impresionante... La Ribera Vallina n'Oubiñana, Cuideiru.

Un pueblín que nun podemos dexar de ver... Baselgas, en conceyu Grau.

Un chigre pa tomar unos culinos... El Chicote de Cangas pa tomar unos cachadinos de vinu'l País y La Ballera en Villaviciosa pa unes botelles de sidre.

Un parque natural pa visitar... Somiedu

Una fiesta a la que nun faltar... La Cincuesma de Pueyes y Arbazal en Villaviciosa.

Un muséu pa recomendar... L'Etnográficu de Porrúa, en conceyu Llanes.

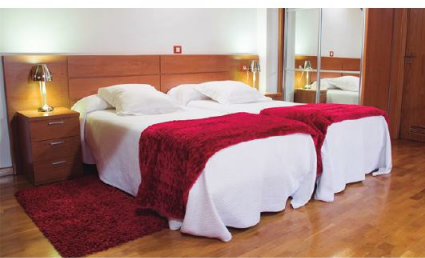
Un momentu de la hestoria... Poder tar nel Filadón de Monesteriu d'Hermu del cuadru d'Álvarez Català que ta nel Muséu Belles Artes d'Uviéu.

Un baille pa pasalo bien... Cualesquier Nueche en Danza de la ivernada, la de La Nueva de les más guapes.

Una pallabra n'asturianu que te preste... "Sambre", porque ye pallabra que sentí de la boca de bulita... y polo que significa.

Una tradición que nun pue perdese... Echar un cantarín nun chigre ensin que te manden callar o t'echen. Val realmente pa tollos ámbitos y como metáfora.

Semeyes: Ramsés Ilesies





Cantares pa la *esfoyaza*

Una de les celebraciones típiques d'Asturies y qu'agora namás queda d'un manera más bien testimonial ye la de la esfoyaza.

Esfoyaza ye l'acción d'esfoyar la panoya de maíz, esto ye, quita-y la fueya. Amás ye la xunta de vecinos o familiares pa realizar esa xera y de pasu, socializar cuntando hestories, cantando...

Hai muchos cantares que nos describen el calter festivu d'esti trabayu a comuña:

*Al començar la esfoyaza
nun me tiréis la panoya
que toi faciéndu una riestra
y tengo les manes ataes*

Delles vegaes estos cantares salíense de tonu y podíen nun gustar a les fuercies del orde:

*El cantar de la panoya
Yá nun se puede cantar
porque dicen qu'echa multa
el guardia municipal*

Tamién el cortexu tenía'l so espaciu nestos cantares.

*La panoya que m'unviasti
nun la quixi recibir
que mio madre yá nun quier
que cortexe a un mozu ruín*



Fabada

Nun se sabe dende cuando se fai esti esquisitu platu, pero teniendo en cuenta que, les fabes vinieron d'América, ye posible que fuere del sieglu XVI o XVII.

Pa conseguir una rica fabada al estilu tradicional namás fai falta tener la calidá de los ingredientes, que ye la que mos va marcar el resultáu final, ah, y tamién... muncha, muncha paciencia.

Ingredientes pa 6 persones

1/2 Kg. de fabes de la granxa
 2 morcielles asturianas
 1 punta de xamón serranu de 100 grs.
 2 chorizos asturianos
 100 grs. de tocín entevenáu
 1 cachu de rabu o de pasta de gochu
 1/2 vasu d'aceite
 1 cebolla grande (125 grs.)
 2 serugues d'ayu
 1 cuyaradina de pimentón duce
 1 fueya de lloréu
 3 cuyaraes soperes d'aceite d'oliva virxe estra y sal.

Ellaboración:

Pónense les fabes a remueyu n'agua frío, unes trés hores. Dempués d'esti tiempu esmúcense. Métense nun cazu cubiertes con agua frío y pónense al fueu pa calecer. Cuando ruempen a ferver, entórnase'l cazu, tapándola con una tapa, y esmuzse l'agua. Aparte ye importante tener una pota con agua frío pa echales dentro.

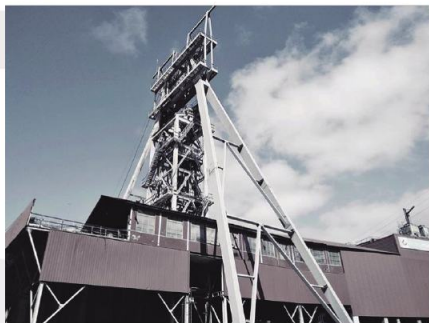
Añadir entós: la cebolla pelada y cortada en cuatro; les serugues d'ayu, pelaes pero enteres; l'aceite; el rabu o pata. Añadir el pimentón y finalmente échense na pota los embutíos, primero los más duros: el xamón y el chorizu, y dempués los demás, menos les morcielles.

L'agua tien de cubrir lo xusto pa la fabada. Tápase la pota y déxase cocer a pocu fueu de 2 a 3 hores (el tiempu depende de les fabes). Media hora enantes de rematar la cocción añadir les morcielles. Sálase cuasi a última hora y entós añádese'l mizcu d'azafrán bien machucáu nel morteru y disueltu con un pocu de caldu de cocer la fabada.



conocerasturias
Pozo María Luisa

...



conocerasturias Nel Pozo María Luisa
#minería #carbón #Asturies #Llangréu



conocerasturias
Peruyes, Asturias, Spain

...



conocerasturias 📍Peruyes. Cangues d'Onís

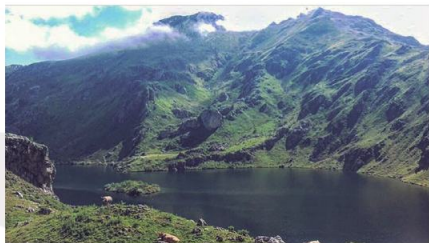
#YEBRANU

Les meyores semeyes del branu nel
Instagram de Conocer Asturias



conocerasturias
Somiedo

...



conocerasturias 🌿L.lagu del Val.le dende'l camín
de subida a Las Morteras. #Asturies #YeBranu



conocerasturias
Ribadesella

...



conocerasturias 📍Ribeseya (Asturies)



¿Qué sabes de la seronda y el nadal n'Asturies?

A lo llargo d'esti númberu de VíaXAST pudisti deprender munches coses sobre la seronda y el Nadal n'Asturies... Agora tienes la oportunidá de demostrar lo que sabes d'esti tiempu nel que tantes cuestiones culturales asoceden n'Asturies.

1. ¿Qué frutu ye'l que se come asáu nos amagüestos?

- a) Nueces
- b) Castañes
- c) Ablanes
- d) Mazanes

2. ¿Cuál ye la bebida típica de la seronda?

- a) Oruxu
- b) Vinu
- c) Sidra del duernu
- d) Perada

3. ¿Qué ye dir a la gueta?

- a) Dir a pañar castañes
- b) Dir de viaxe
- c) Pelar castañes
- d) Quitar l'oricu a la castaña

4. Na seronda, nel llagar, ye tiempu de...

- a) Embotellar
- b) Mayar
- c) Trasegar
- d) Vaciar los toneles y llavalos

5. ¿Qué ye una esfoyaza?

- a) Una fiesta que se celebra nel chigre con sidra y ablanes
- b) Una forma de trabayu comunitariu pa quita-y la fueya al maíz y enrestralo
- c) Una trabayu comunal pa iguar los caminos ente tol pueblu

6. ¿Qué tradición ta recuperándose na Nuechebona asturiana?

- a) La de quemar un tueru: El nataliegu
- b) Brindar con sidra axampanao y comer llen-teyes
- c) Facer un amagüestu
- d) Llevar regalos a les ilesies

7. ¿Qué cronista llatín describió per primer vegada la esistencia de sidra n'Asturies nel sieglu I enantes de la nuesa era?

- a) Carbayu navidiegu
- b) El ramu de Nadal
- c) El ramu de Reis
- d) Pumar de Nadal

8. N'Asturies, dende va unos años ta intentándose qu'en llugar Papá Noel, venga otu personaxe nel Día de Nadal, ¿cómo se llama?

- a) El mineru'l Nadal
- b) El pescador navidiegu
- c) La xana'l Nadal
- d) L'Anguleru

9. Los Reis son tamién tradicionales n'Asturies el seis de xineru, ¿pero cómo se llama'l mensaxeru que vien a poles cartes namás a Asturias?

- a) Príncipe Aliatar
- b) Príncipe d'Asturies
- c) Príncipe M-Al-Uma
- d) Príncipe Al-Bancín

Responses: 1b / 2c / 3a / 4b / 5b / 6a / 7b / 8d / 9a





Facemos posibles los tus sueños



AUDIOVISUALES



COMUNICACIÓN



FORMACIÓN



EVENTOS

**Cai Emilio Tuya, 51 Baxu.
L'Arena - Xixón (Asturies)**
www.cuatrogotes.com · hola@cuatrogotes.com

El hilo de Ariadna

Segunda / Invierno

mamatayoe