

CONOCER ASTURIES

conocerasturies.com

VIAXAST

Nº9 · Payares 2019 - marzu 2020



Tradiciones máxiques

SIDRA
¡YE TIEMPU
DE MAYAR!

LLAVIANA
L'ALDEA PERDIDA
DE PALACIO VALDÉS

ENTREVISTA
CONOCER ASTURIES
CON DAVID ARANGO

MAZCARAES
LOS AGUILANDEIROS DE
SAN XUAN DE VILLAPAÑADA



CONOCER ASTURIES

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



WWW.CONOCERASTURIES.COM

ÍNDIZ

Torre de Peñerudes.....	4
Conocer Asturias en bici	5
Nava.....	6
Llaviana, l'aldea perdida.....	8
Tiempu de mayar	10
Castrillón, nel camín.....	12
Les recomendaciones.....	14
Tiempu de maíz y amagüestos ...	16
Fiestes de la seronda.....	18
Los aguilandeiros.....	20
El traxe'l país	22
La Llaboral.....	24
Entrevista a David Arango	26
L'Anguleru.....	28
L'oriente d'Asturies	30
La gaita rabil	32
L'antroxu.....	34
Maria Luisa, reina de la cocina...	35
Esfrutando de la ñeve.....	36
La monstrea.....	37
¿Qué sabes de... ?.....	38

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

EQUIPU

DIRECTOR:

Lluís Fanjul Quelle

DIRECTOR DELEGÁU CONOCER ASTURIES:

Dani Rodríguez Blanco

XEFE DE REDACCIÓN:

Inaciu Galán

REDACCIÓN:

Iván Llera Huerta

SEMEYA PORTADA:

Xosé Ambás

XESTIÓN EDITORIAL:



DIRECTORA COMERCIAL:

Nuria López García
684 645 846

info@conocerasturies.com

Teléfonu: 984 086 626

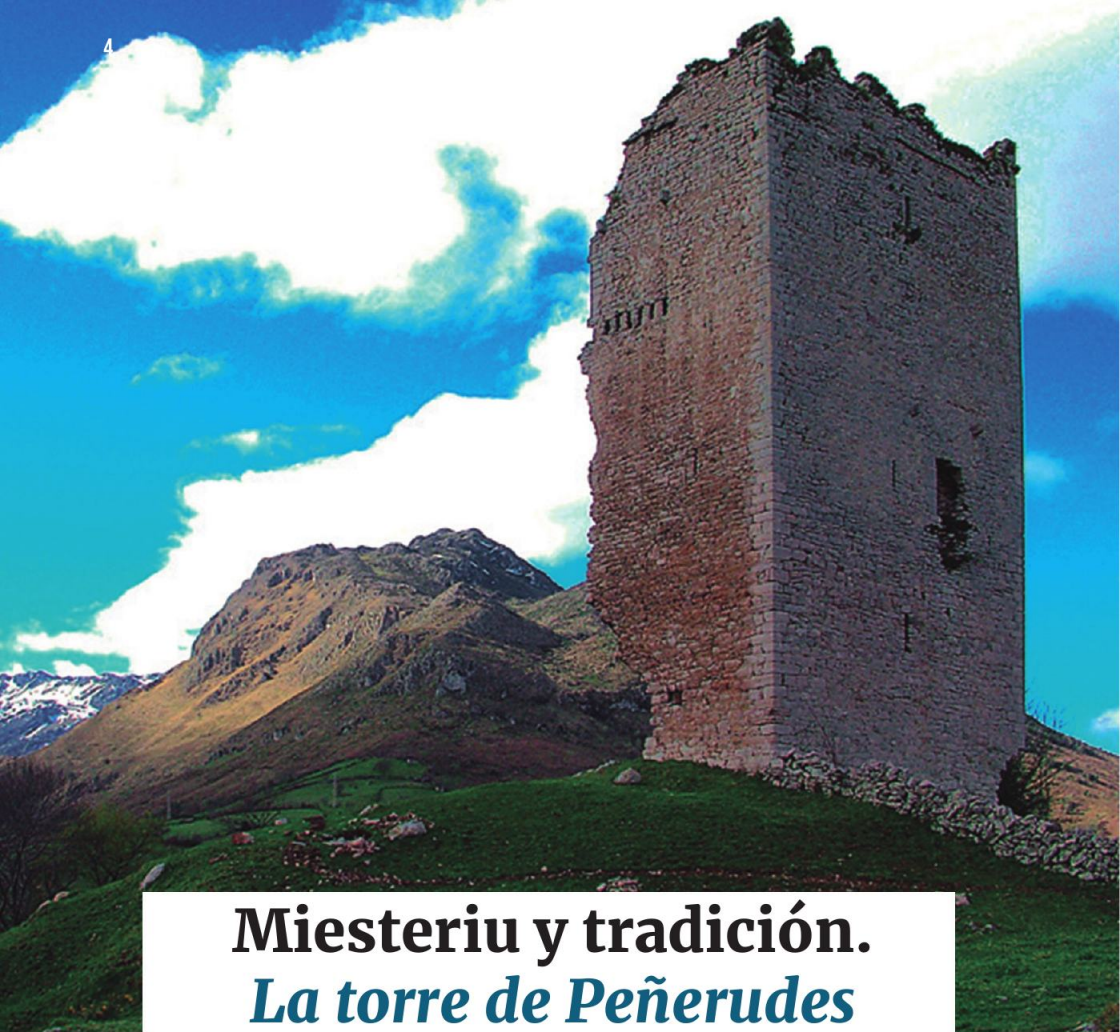
IMPRENTA:

Gráficas Summa

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



Númeru 9 - Añu III - Segunda dómina



Miesteriu y tradición. *La torre de Peñerudes*

El calter sagráu d'estos montes del conceyu de Morcín onde atopamos el torrexón de Peñerudes, deriva, según les cróniques, de qu'una de les capiellas se levantó sobre la cueva onde tuvo resguardada l'Arca Santa de les Reliquies, treslladada dende Toledo demientres asocedió la invasión arabe.

Darréu, l'Arca llevóse a la Cámara Santa de la Catedral d'Uviéu, llugar onde se conserva na actualidá. Dientro de la creencia popular atribúinse-y delles lleendes a esti paraxe, como la que considera que los cardos del Monsacru son un recursu curativu pa numberoses enfermedaes.

Esti torrexón medieval alcuéntrase en aldea de Peñerudes, dientro del conceyu de Morcín.

Tien forma cuadrada y un altor d'unos 17 metros, con tres plantes separtaes mediante vigues de madera, que se coronen con un remate almenáu. Tanto nel primer como nel segundu pisu consérvense saetares y restos de puertes, una d'elles rematada n'arcu.

Dalgunos autores consideren que la fortificación tuvo un orixe romanu, pero la primer cita concreta nun apaez hasta'l sieglu XIV, como construcción de calter defensivu nel testamentu del Obispu don Gutierre. El so estáu anguaño ye bastante decadente, manteniéndose en pie namás el llenzu norte, yá que'l restu, una vega-da valtáu, usóse pa la construcción de la Ilesia de San Pedro de Peñerudes.

3 rutes pa **conocer** **Asturies** en bici

Asturies ye un auténticu paraísu natural. Más allá del conocidísimu eslogan publicitariu col que la nuesa comunidá se promociona dende fai más de trés décadas, Asturies escuende auténticos espacios onde la naturaleza ye la protagonista.



Cueva de la Lluera

La ruta de la Cueva de la Lluera ye una ruta circular apta pa cualesquier tipu de bicicleta, yá qu'escurre per un ámbitu urbanu, siendes verdes y carreteres llocales con pocu tráficu. El percorríu arranca na estación de Llamaquique y fai escala nel Conxuntu Hestóricu de Lluniego, l'emblemáticu pueblu de Güeñu, el castiellu de Les Caldes. L'itinerariu remata na Lluera, una cueva prehistórica sobre'l calce del ríu Nalón declarada Bien d'Interés Cultural.



Sablera de Xagó

Partiendo de Candás pela carretera CE-1 llegamos al banzáu de La Granda, creáu en 1955 p'abastecer d'agua a la factoría d'Arcelor (antigua ENSIDESA), pa siguir dempués pela GO-10 hasta llegar a la sablera de Xagó. La playa ye tou un reclamu turísticu qu'atrái cada añu a cientos de surfistes. El so fuerte aguaxe conviértela nuna sablera afayadiza pa los amantes d'esti deporte. Retomando la ruta pela mesma carretera podemos contemplar la Ría d'Avilés, ciudá onde remata la ruta.



Pasáu mineru

Los amantes de la naturaleza y la hestoria nun pueden dexar de ver esta ruta que xune'l prerrománicu col pasáu mineru de les cuenques asturianas. Partiendo de Campumanes, l'itinerariu fai una primer parada en Santa Cristina de Llena pa dir percorriendo la contorna'l Caudal y esplorando antigües esplotaciones minebres de carbón.



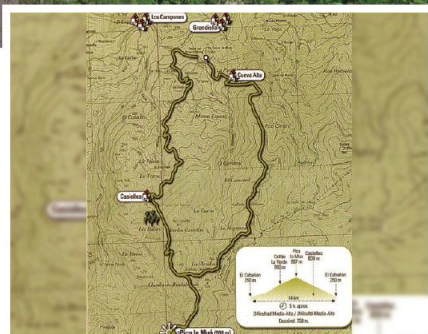
De ruta pel conceyu de Nava

La seronda ye un bon momentu pa esfrutar de la naturaleza. Nava escuende numberoses rutes p'afayar dalgunos de los re- quexos d'esti espaciu de la Comarca la Sidra. Calzamos los pla- yeros y percorremos dalgunos de los espacios imprescindibles de los montes navetos.



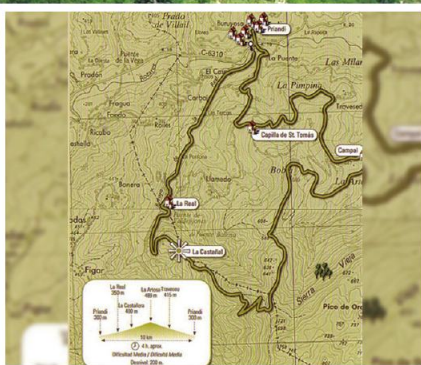
Foces del Ríu Pendón

El senderu de les Foces de Pendón entama en H. uensanta, xunto al antiguu balneariu, angua- ño reconvertíu en planta embotelladora d'agua. El camín crucia la ponte sobre'l ríu Pra y llé- vanos per una pista ascendente al traviés de montes centenarios de castañales. L'escobiu hacia Pendón va sosprendenos con maraviyo- ses panorámiques del ríu y dende onde vamos poder almirar, embaxo los nuestos pies, cómo les agües braves y cristalines s'abren pasu ente los murallones caliares. Fayes y carbayos acompañaránnos mientres el paséu. Nel as- censu vamos dexar al nuesu llombu unu de les paraxes más guapos d'Asturies pola so xabaz virxinidá respetada al traviés de los sieglos. Dempués vamos llegar al colláu de la Boca la Canal baxando escontra El Mayáu Pastor, zona pastoril enllena de guapes cabañez utilizaes po- los pastores de la zona nos meses de primavera y branu. L'itinerariu, con una duración aproxi- mada de cuatro hores, tien una dificultá media/ baxa que percuere una distancia de 10,2 qui- lómetros y con un desnivel d'unos 350 metros.



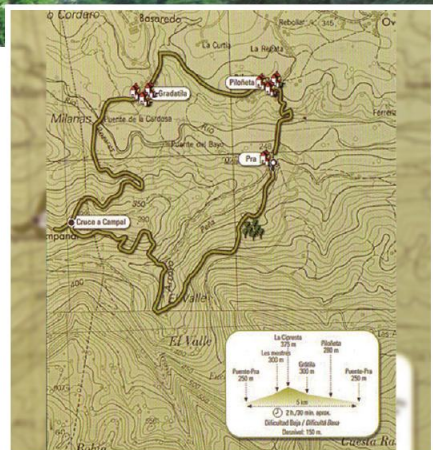
Picu La Múa

La ruta hacia'l picu La Múa entama en Fraino- quiso, onde vamos tomar la pista de formigón que conduz a l'aldea de Cueva Alta. Una vega- da ellí vamos tomar una pista forestal qu'arra- nca nuna vuelta bien pronunciada y que mos llevará al traviés de frondosos pinales de re- población. El percorríu va ufiertamos guapes vis- tes del valle de Les Cuerries. El camín escurre ente crestes y collaes hasta algamar El Colláu la Verde, pasu ente'l valle de Les Cuerries y el Ríu Pendón, dende onde s'acolumbra al sur el cume del picu La Múa. El visu del Picu La Múa constitúi una de les atalayas con meyores vistes de la zona central d'Asturies. El regresu faise per una sienda apenes marcada qu'ente gor- bizales baxa con fuerte pendiente escontra les brañes de Breñabérnez. Aína los árboles sumen y reinfíciase'l descensu en direcció a Casielles, dende onde nun resta más que baxar pela pista d'accesu al pueblu hasta atopar la carretera y tornar al puntu de partida pela carretera.



Santu Tomás de Priandi

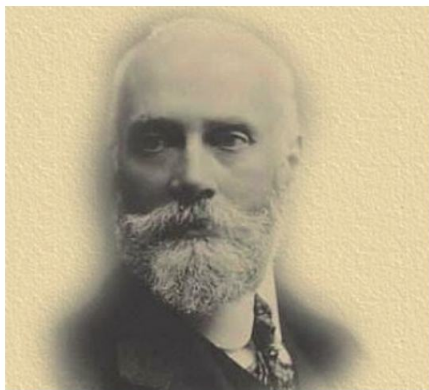
Priandi ye'l puntu de partida de la ruta de Santu Tomás. En cruciendo'l ríu Prá entamamos camín en direcció al pueblu de la Real onde vamos tomar el camín en direcció a la Castañal. La xubida va dexamos esfrutar de la guapura de montes y praos centenarios que regalen a los nuestos güeyos les sos impresionantes tonalidaes verdes y marrones. El camín llevarámos hasta les Camperes de l'Artosa, dende onde contemplaremos cuatro conceyos: Nava, Biemenes, Piloña y Sariegu. El camín de regresu, siempre curiaos pola imaxe de Peña Mayor, va permitinos columbrar dalgún animal de caza como'l xabaril, el venáu o'l corzu. Una vegada en Campanal, entamamos el descensu tomando la direcció de la carretera a Priandi, hasta garrrar una esviadura a mano drecha y siguiu hasta la capiella de Santu. En total diez quilómetros de ruta con una duración aproximada de cuatro hores.



Ribera del Ríu Peña

La ruta de la Ribera del ríu Peña ye toa una aventura pela naturaleza. Xunto a la sienda vas poder ver el molín de Prá, construcción qu'utilizaba nel so llabor diariu la fuercia de l'agua del ríu que va ser el vuesu compañeru infatigable al traviés de montes y praderías. El camín trescorre a la solombra d'especies vexetales característiques de la ribera asturiana como pláganos, ablanares o fresnos. La ruta, apta pa tolos públicos, ta perfectamente señalada. Saliendo de la sienda de tierra y en tomando un camín formigonáu vais empecipiar el descensu. Ente tierres de llabranza y caminos vecinales vais llegar al pueblu de Piloñeta, últimu espaciu pobláu enantes de tornar al puntu d'orixe de la ruta.

Llaviana, l'aldea perdida de *Palacio Valdés*



La figura d'Armando Palacio Valdés ye toa una referencia de la cultura llavianesa. L'escritor y críticu lliterariu vivió una vida apacible y cómoda, que dedicó a la redacción de les sos obres y a saborguiar los mieles del ésitu. Una reconocencia na que tuvieron gran protagonismu les hestories construyíes tamién coles vivencies de dalgunos antepasaos, como'l so güelu don Francisco Rodríguez Valdés, al que'l novelista retrata de forma cuasi llexendaria en "La novela de un novelista: escenas de la infancia y la adolescencia" ya incorpóralu darréu como unu de los personaxes centrales de

"La aldea perdida". Magar que la so vida tuvo marcada polos cambeos de residencia, que lu llevaron de Llaviana a Avilés y Uviéu y más tarde a Madrid, onde morrió en 1938, Palacio Valdés siempre tuvo conectáu col conceyu que lu vio ñacer. La so casa natal foi referencia vital mientres munchos años, braniando nella y utilizándola como centru d'operaciones pal caltenimientu de la so facienda.



Esos continuos viaxes y el so realcuentru, una y mil vegaes, colos llugares primixenios marquen la so lliteratura, con una especie d'alien-



Peter Burke na sala de Nolo y Demetria. Llabores estacionales nel campu asturianu. Pieslle IX Congresu d'Hestoria Social de la Universidá d'Uviéu. (9/11/19)

ayto-llaviana.es



du errante que chisca les vivencies d'añoranza. Por eso les sos alcordances tienen cuasi siempres el sabor agriñu de la torna, esa afirmación permanente y ensin reserves de la vida presente al traviés de les vivencies pasaes. Son precisamente estes alcordances unu de los exes qu'inspiren el programa "Conoce y vive tu patrimonio", que tien por oxetivu poner en valor el patriomiu cultural de Llaviana. Una de les rutes qu'entama, "Recuperando La aldea perdida", sirve d'escusa pa descubrir, al traviés de los personaxes de la novela de Palacio Valdés, dalgunos de los requecos d'Entrialgo. El percorríu entama na casa d'Armando Palacio Valdés y guía a los visitantes pel pueblu con paraes nuna panera del sieglu XVIII, el molín y el llagar, ente otros.

Anguaño, la casa natal d'Armando Palacio Valdés, reconvertida en centru d'interpretación, ye llar de la Oficina de Turismu de Llaviana y l'exu sobre'l que xira la programación cultural del conceyu. Los oríxenes d'esta casa rural d'estilu barrocu con planta rectangu-

lar y escudu d'armes podríen datase nel sieglu XVI. Depués llegaríen socesives ampliaciones hasta consiguir el volume actual: un caserón fechu a retazos por socesives xeneraciones, como'l mesmu Palacio Valdés señaló nel so momentu. L'edificiu, el d'una casona tradicional del sieglu XVIII, foi testigu de bona parte de la hestoria del conceyu. N'él convivieron delles xeneraciones d'acomodaos 'llabradores' con grandes propiedaes na zona. La postrera habitante de la casa foi Marta Palacio-Valdés, sobrina del novelista. Casó con un vecín d'Entrialgo, Fidel Fernández Blanco, y los vecinos del pueblu, que la conocíen como Martita, quiciabes pola so afabildá, recuerden inda cuando amenizaba los bailles del pueblu con un organiellu. El Conceyu de Llaviana adquirió la propiedá del inmueble cuasi en ruines nel añu 1983 pa remocicala y reconvertila no que ye anguaño: el Centru d'Interpretación Armando Palacio Valdés. Una reforma que fixo d'esti espaciu un centru cultural sobre'l que xira l'apuesta cultural de Llaviana.

¡Ye tiempu de mayar!

Ye nos meses de seronda (ochobre, payares) cuando s'empieza'l pañáu de mazanes pa ellaborar la sidra, bebida por escelencia d'Asturies. Esti procesu cuenta con una antigua tradición acordies cola que la lluna menguante exerce un papel principal.



¿Cómo se fai?

Too escomenciá na pumarada. Ellí tienen de recoyese les mazanes específiques pa ellaborar esta famosa bébora. A esti procesu nel que se solmenen les cañes de los árboles con una vara

pa facer que cayen los frutos llámase-y llimir. Darréu les mazanes recuéyense en cubos, pasando dempués a grandes sacos pa tresportales hasta'l llagar.



Una vez recibíes nel llagar y depositaes nel manzaneru o canigú, hai qu'esbillar y retirar les que presenten dalguna anomalía.

Darréu pasen a la fase de llimpieza onde la mazana ye sometío a un minuciosu llaváu con agua a presión y pasen per un escoyedor, onde de forma manual, refuguen les que nun tán en bones condiciones.





Llega'l turnu de mayar

L'últimu momentu ye'l de mayar. Anguaño na mayoría de los llagares esta fase faise con unos molinos llétricos. De la picadora la mazana pasa directamente al llagar, onde sedrá prensao. Les prenses utilizaes puen ser de madera, acero inoxidable, hidráuliques o neumátiques y son les que dan nome al llagar, porque asina se llamen de forma tradicional. Ye nesti momentu cuando la sidra del duernu comienza a depositase na base'l llagar.

Una vegada estrayío la magaya, bombíase hacia los toneles, onde la sidra del duernu pasará a formentar dellos meses y alredu d'abril yá ta llisto pa corchar, llevalo al chigre y bebelo.



Espresiones de la sidra

Abre bien: Dizse de la sidra que ruerpe bien al echalo, faciendo apaecer el dióxidu de carbonu y una espluma igual, nin mui denso nin escesivo.

¡Valta!: Dizse de la sidra de mal golor y tastu que namás con golelo fai cayer p'atrás.

De pena mexalo: Dizse de la sidra que sienta tan bien que'l bebedor nun quier desprendese d'ello.

Fai rebelguinos: Dizse de la sidra que provoca rebelgos na boca polo abundante del dióxidu de carbonu.

¡Pa la fábrica!: Cuando una botella sidra ye mui malo, mándase pa la fábrica de sidra axampanao o pa vinagre.

Fai bon vasu: Axústase o non una sidra a les cualidaes al respective del espalme, rapidez en desaparecer la espluma, la so permanencia, color y otres característiques que se tienen como paradigmátiques.

Castrillón, nel camín

Castrillón tien la suerte de poder cuntar nel so territoriu con un tramu del Camín de Santiago, el llamáu Camín del Norte o Camín de la Costa, únicu bien del conceyu declaráu Patrimoniu de la Humanidá pola UNESCO'l 5 de xunetu de 2015.

El camín del Norte hacia Santiago de Compostela, ye un elementu hestóricu clave en Castrillón vanceyáu a les dómines más primitives de pelegrinación. La ruta que atraviesa'l conceyu dexa ver un paixase cultural de gran guapura y con intenses güelgues de la Edá Media, qu'ensin dulda, sorprenden al pelegrín.

L'itinerariu, adiéntrase en Castrillón al traviés de Cotu Carcéu, y llega hasta'l valle de Quiloñu. Ellí atopamos'l Monesteriu de Samiguel de Quiloñu (siglos X-XII) y na ilesia actual, consérvase entovía un epígrafe prerrománicu coles reliquies que se custodiaben nel monesteriu, ente elles una de Santiago. Toa esta primer parte foi recorrida a fines del sieglu XVIII por Gaspar Melchor de Xovellanos, una de les figures españolas más importantes de la so dómina.

L'itinerariu oficial sigue'l so pasu per El Ventorrillo y crucia la capital del conceyu, Piedrasblancas, una población qu'atopamos mencionada nel sieglu XVI. Nes altures pue vese la ilesia de Samartín de Laspra (fuera del percorríu oficial), pero que paga la pena visitar,

yá que tien una pequeña ventana prerrománica y la so torre ye un de los exemplos asturianos más destacaos de l'arquitectura eclesiástica del sieglu XVIII.

A continuación, dexando atrás Piedrasblancas, la ruta remonta hasta'l Cordel, cerca d'Arancés y Las Vallinas, un espaciu con evidencies de poblamiento romanu y medieval organizáu al redor del "camín del Cordel", un tramu rectu y bastante llanu que llega hasta Santiago'l Monte, onde podemos visitar una ilesia del sieglu XII, dedicada al Apóstol.



Camín al so pasu per Piedrasblancas
Semeya estrayida de: www.caminosantiago.org



castrillonturismo.com

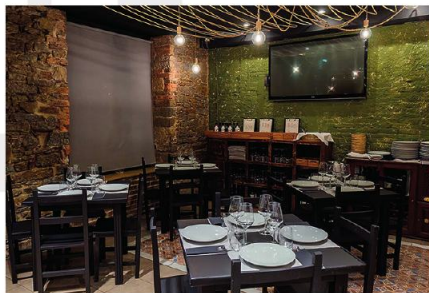
*Señalización del Camín de Santiago
Semeya: Iván Muñiz*



Na so última parte enantes d'alcanzar el conceyu de Sotu'l Barcu, la ruta atraviesa la zona del Cueplu, espaciu que cuenta con nicios arqueolóxicos prehistóricos na qu'hebo un asentamientu de ganaderos "vaqueiros" conocíu como la "raza del Cueplu". Esta zona señalaba na Edá Media la llinde del territoriu gobernáu pol Castiellu de Gauzón y l'iniciu de la demarcación vixilada pol Castiellu de Samartín. Con ello, el camín de pelegrinación abandona les tierres del "Alfoz de Castrelyon", nome del conceyu nel sieglu XIII.



Na actualidá, el Camín de Santiago suma al so papel relixiosu como vía de pelegrinación, un factor cultural y turísticu perimportante pa los territorios que lu integren, convirtiéndose nun de los exes culturales más importantes d'Europa y de xuru qu'en Castrillón vas atopar requexos de gran guapura que dexarán güelga na to alcordanza.



El Pintu

Cai La Libertad, 11 (La Pola Llaviana)

Teléfono: +34 984 045 505



Casa Alicia

Avenida del Mar, 2 (Piedrasblancas)

Teléfono: +34 985 531 072



Sidrería Montera - Casa Güela

Cai La Vega, 1, Villalegre (Avilés)

Teléfono: +34 985 579 402



Hotel Restaurante La Casona de Entralgo

Entralgo, 25, Llaviana

Teléfono: +34 985 60 12 06



Restaurante - Vinoteca El Círculo

Cai La Ferrería, 10 (Avilés)

Teléfono: +34 984 490 119



Arnao Coast

Cai La Mina, s/n, Arnáu (Castrillón)

Teléfono: +34 696 849 552



Mirador de Santa María- Casa Román

Paséu Marítimo, 11, Sta. María del Mar (Castrillón)

Teléfono: +34 663 867 661

formientu

REVISTA DE LLITERATURA MUI MOZA



Tola información de les Lletres Asturianes en
formientu.com



Tiempu de maíz, esfoyaces y amagüestos



La llegada del maíz

El maíz ye un cereal orixinariu d'América. Los pueblos mayes y los inques cultivábenlo dende dómines bien antigües. De fechu, dalgunes escavaciones en Méxicu atoparon polen d'esti cereal datao de 70.000 años.

El so cultivu llegó a Europa en 1604 tres la conocencia del continente americanu, pero nun foi hasta 1604 cuando Gonzalo Cancio y Méndez Casariego traxo'l ñiciu de maíz a Asturies. Esti marineru tapiegu aportó a la mariña asturiana cola semiente d'esti cereal nun arca de cedru.

Un añu más tarde en Tapia la primer collecha. Dende entós, convirtiósenu de los cultivos más populares del país, pola so bona adaptación al nuesu clima.

La sema del maíz entama en febreru y marzu. El cultivu d'esti cereal camuda pa siempres la realidá d'Asturies, yá que la so presencia ayudó a superar etapes de fame y enfermedaes. Como yá nun faltaba'l pan, esto fixo que medrerare la población.

Medren los cultivos de maizal y evoluciona la construcción d'horros y paneres como consecuencia de la necesidá de secar, protexer y conservar les reserves alimenticies.



Les esfoyaces

Les panoyes esfúeyense dexando los granos al aire y un rau de 3 a 5 fueyes. A comunía, tol pueblu participaba enristrando les panoyes que depués se colgaban d'horros y paneres a curar. La esfoyaza convertíase d'esta manera nun fe-



chu social ensin igual. La casa convidaba a la garulla a ablanes, nueces, castañes, sardines, sidra del duernu...

Esta tradición axuntaba a tola familia, dexando al rodiu la esfoyaza cantares, cosadielles y xuegos. Pero la vida n'Asturies rural camudó pa siempre más allá de la esfoyaza. El cultivu del maíz convirtió los molinos nuna auténtica industria onde se tresformaba'l granu en fariña. Fariña qu'entró con fuercia nes cocines asturianes, convirtiéndose nun ingrediente fundamental de la gastronomía llariega. Facíase pan, pero muncho más: boroña, farrapes, tortos...



L'amagüestu

Na gastronomía propia de la seronda tamién tien munchu pesu l'amagüestu. La recoyida de les castañes ye una actividá propia de l'Asturies más rural. Esti frutu comíase y cómese



asáu na chapa de les cocines de lleña o dientro de fornos especiales p'amagostar.

Les castañes yeren en munches ocasiones la cena ente les families más humildes, ayudando a quitar el fríu propiu d'esta época. El vezu d'asar les castañes foi poco a poco convirtiéndose nuna tradición. Comeles xunto cola sidra del duernu pasó a ser una auténtica folixa na que nun faltaben los bailes tradicionales nin la música de gaites y panderetes.

Una tradición que sigue viva anguaño siendo tradicional la so celebración nes escueles, onde la folixa vívese acompañada de los xuegos tradicionales asturianos.

4 fiestas de la seronda/iviernu

Llega el fríu y toca entrar en calor. Y qué meyor forma que facelo llenando l'estómagu. La gastronomía asturiana ufierta una bayura de productos que mientres estos meses vas poder esfrutar en forma de xornaes pa los más fartones.



Los Pimientos Rellenos en Blimea

Les fiestas gastronómiques de los Pimientos Rellenos celébranse dende l'año 1970 en Blimea nel conceyu de Samartín del Rei Aurelio. Esti eventu gastronómicu tien llugar mientres la Ponte de la Constitución. Estes xornaes gastronómiques tienen dellos díes de duración. Tamién ufierten una axenda cultural y d'ociu bien amplia: pregón d'entamu de les fiestas, música en directo, concursu gastronómicu de los pimientos rellenos de carne o bonitu y claro, la posterior entrega de premios.



La Matanza d'Amieva y Altu Seya

Estes xornaes, que se celebren cada añu toos les fines de selmana del mes de febreru, tán declaraes d'Interés Turísticu Rexonal, y convirtieron platos como la sopa de fégadu, el pote de berces, la borona preñada, les manos de gochu, les dureces, la llingua estofada, el boronchu fritu, el picadiellu, o'l llombu tostáu en verdaderos clásicos del iviernu gastronómicu asturianu, especialmente en zones de monte y aldea.



Les Xornaes del Pote en Mieres

El valle de Turón acueye les Xornaes gastronómicas del pote, que se celebren coincidiendo cola festividá de Santa Bárbola (del 30 de payares al 8 d'avientu), siendo esti unu de los eventos de gastronomía mas enraigonaos n' Asturias.

La singularidá d'esti platu otorgar identidá y nome propiu, Pote mineru de Turón. Estes xornaes celebrense dende fai más de venticinco años nel día de la patrona de los mineros, amás, tienen como escenariu xunto a uno de los valles más representativos de la minería y del patriomiu industrial d' Asturias.



Les Xornaes del Muxón y del Mariscu

Tapia acueye les sos XXII Xornaes del Muxón y del Mariscu, del 5 al 8 d'avientu. Coincidiendo cola ponte de la Constitución, podrá esfrutase d'estes xornaes gastronómicas na Plaza del Campogrande. Una perguapa folixa na que podemos esfrutar de los meyores mariscos d' Asturias. Ensin dulda una cita obligada pa los amantes del nuesu pexe y el nuesu mariscu



Los Aguilandeiros de San Xuan de Villapañada

En Grau, l'Archivu de la Tradición Oral d'Ambás, recuperó en 2014 la mazcarada d'iviernu que consiguiere documentar un tiempu atrás de les últimas persones que conocieren la tradición.



Xosé Ambás y Ramses Ilesies conseguieron rescatar de l'alcordanza de los más vieyos de la parroquia moscona la tradición con tolos sos detalles: "Foi la xente mayor d'ochenta años la

que nos diou los meyores testimonios ya nos confirmóu la esistencia de la mazcarada, informándonos de los personaxes que la componían, cómo diban vistíos, los papeles que representaban, qué llugares andaban ya en qué tiempu salían".





Esta tradición, que s'asemeya a otres recuperas como Os Reises de Tormaleo (Ibias) y los d'El Valledor (Allande), tien delles diferencies. Nesti casu nun ye de ñeños, celébreru mozos solteros que mazcariten y anden los llugares de la parroquia, saliendo pel Nadal y dacuando tamién n'Antroxu.

L'Archivu d'Ambás pudo documentar hasta 16 personaxes: l'osu ya l'amu, el diablu, la dama ya'l galán, el vieyu ya la vieya, los maragatos, l'escobón, el médicu, l'afeitón, la cenicera/el ceniceiru ya'l cura.

El 28 d'avientu de 2014, dempués de 70 años, los Aguilandeiros volvieron salir y recuperaron cantarinos viejos que se dicíen de forma tradicional, como esti:

**Anxelinus somus,
del cielu vinimus,
bulsina traemus,
dineiru pidimus.
Deanos l'aguilandu,
señora, por Dios,
aiquí tamus cuatru,
cantaremus dos.**

La recuperación de la tradición sigue siendo güei un auténticu ésitu que dexa imáxenes como les que vos ufrimos nestes páxines. Una tradición que tornó gracies al esfuerciu y les ganas del pueblu, asina como pola collaboración del Grupu Xeitu d'Uviéu.

Si quies saber más puedes lleer l'artículu Aguilandeiros de San Xuan de Villapañada (Grau) en Cultures 19 (disponible en <http://academiadelallingua.com/cultures/>)

Semeyes: X.Ambás



El *traxe'l país*: Una señá d'identidá

El *traxe'l país* ye la tipificación de la última forma de vestir que se reconoció, yá nel so tiempu, como distintiva de los asturianos frente a otra xente y que podemos encuadrar nuna cronoloxía que diría más o menos dende la década de los años 20 a la de los años 80 del sieglu XIX.

Esta forma de vestir foi usada na so dómina por artesanos, llabradores y clases medianamente acomodaes. El que se tipificare nun quier dicir que n'otros sieglos enantes la ropa de los asturianos nun tuviere tamién rasgos propios que lu estremaren de los sos vecinos, incluyida la clas pudiente, y que polo tanto nun fuere tan merecedor como esto d'esta dómina de ser bandera d'asturianía; lo que pasa ye qu'esta foi la última moda con personalidá propia y al nun se

camudar por otra manera de vestir diferenciadora, foi lo que quedó como simbolu del *traxe'l país*, como *traxe* ritual ya intertemporal definidor d'una xente: los asturianos y les asturianes.

Encamentamos qu'hai que dignificar esti simbolu de la nuesa comunidá en toles sos formes, porque ye'l simbolu del país y de la so xente.

¿Que lleva'l *traxe* de muyer?

Pañuelu, perendengues, collar, camisón, dengue, mandil, sayes, refaxos y medies.

¿Que lleva'l *traxe* d'home?

Montera, camisa, chaqueta, faxa, calzón, palu, lligues y medies.

METAMORPHOSIS

fall winter 19

comounaregadera

comounaregadera.com





La Llaboral, un xigante de l'arquitectura asturiana

L'edificiu de la Universidá Llaboral de Xixón ye unu de los conxuntos arquitectónicos más impresionantes de tol estáu.

Consideráu l'edificiu más estensu de tol territoriu estatal, con 270 000 m², a los qu'han sumase otros 1.464.300 m² dedicaos a una casería qu'abastecía al complexu.

La so torre tien más de 130 metros d'altor y dende ella podemos divisar tol conceyu de Xixón y otres partes d'Asturies, asina como'l restu d'edificios que formen el conxuntu, diseñáu pol arquitectu madrinalu Luis Moya Blanco, ente los que destaquen los espacios de formación, les cocines, el teatru, los xardinos y la plaza central.

Construyó nel Franquismu pol interés d'un ministru, José Antonio Girón, ablucau nuna visita a Asturies pol drama de los fíos güérfanos de los mineros asturianos, nunca recibió la vista de Franco y nin siquier llegó a inaugurase.

Nos años ochenta y noventa tuvo prácticamente abandonáu y en 2007 reinauguráse tres una restauración de gran parte del mesmu, incluyendo escueles universitaries, un centru d'arte, la radiotelevisión pública asturiana, la Escuela d'Interpretación d'Asturies, el Conservatoriu y otres instalaciones que güei convierten a la La Llaboral, na conocida como "la ciudá de la cultura".

XixónALDía



Un bañu d'información

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

xixonaldia.com



David Arango: «Mientras pueda ganame la vida equí, voi seguir viviendo n'Asturies, porque equí soi feliz»

Diba pa capitán de barcu y la metereoloxía diba usala como un elementu más pa tomar decisiones de navegación, pero TPA crucióse nel so camín y lleva años siendo'l referente de los asturianos y asturianos cuando queremos saber el tiempo. Dacuando podemos tamién sentílu na SER y velu en LaSexta. Tien fama de nun fallar coles predicciones climátiques. ¿Acertará igual recomen-dándonos coses pa ver, facer y conocer Asturies?.

Un llugar pa perdese... Ensin llugar a duldes, el suroccidente d'Asturies. Paezme un de los requexos más paraos nel tiempu de toa España. Valme cualesquier pueblu d'Ibias o de Degaña. Tienes que ponete a mirar delles vegaes al día el reló, porque tienes la sensación de que'l tiempu ta pasando muncho más despacio de lo normal.

Un llugar pa vivir... Tuvi delles oportuni-daes de marchar fuera a trabayar y decidí que si nun m'echaben d'Asturies por falta de trabayu, dementes pueda ganame la vida equí, diba si-guir viviendo n'Asturies, porque equí soi feliz, tengo a la mio xente y siento que formo parte de la tierra que piso por cuestiones culturales y sentimentales. Xixón ye'l mio pueblu y nun lu cambio por nada.

Un platu... Unu grande, ¡qué soi de bon xin-tar! (rises). Préstame abondo un platu que nun se fae en nengún restaurante que yo conoza, el pote de berces con castañes. Mio má, que ye de Zarréu, nel conceyu de Degaña y tolos mios raigaños vienen d'Ibias y Os Ozcos. Ellí, cuan-do había castañes echábense unes poques nel pote y esi tastu a seronda vuélveme llocu. Na casa los mios pas hai pote de berces al mediu-día, mínimo, dos vegaes a la selmana.

Un postre... Nun soi mui llambión, soi más de salao. Présteme abondo los xelaos y anque nun ye un postre típicu, el xeláu de La Ibense de Xixón ye un, como se diz agora, un "must".

Una sablera pa pasar el día... Como sa-blera, Estaño, pero como bona cabra que soi,

prefiero'l pedreru. Pasé la mio adolescencia nel pedreru del camping d'El Rinconín, en Xixón, poro tien pa min un valor sentimental grande.

Un pueblín que nun podemos dexar de ver...

Sotres ye para min dalgo de lo más guapo que tien Asturias. Col tiempu voi terminar teniendo una cabaña ellí de xuru. Ye un balcón de los Picos d'Europa en metá de los Picos d'Europa. Caleyar pel pueblu o dar un paséu pel camín que xunta Sotres y Tielve, un día d'iviernu, colos cantos nevas ya llueu comer quesu Cabrales y una botellina de sidra ye un placer mui baratu.

Un chigre pa tomar unos culinos...

Como bon asturianu, namás que sal el sol, busco asoleyar. Présteme muncho los merenderos y en Xixón el mio merenderu preferidu ye Casa Segundo, onde se xinta riquísimo y tienen una sidra casero que ta de restallu.

Un parque natural pa visitar...¡Buf!

Présteme toos. Esto ye como entrugame a ver a quién quiero más, si a pá o a ma... Les viesques del Parque Natural de Redes na seronda, paécenme un espectáculo de visita obligada una vegada al añu

Una fiesta a la que nun faltar... Va dos años que voi a la Nueche Celta de Granda, en Xixón, y préstame muncho, pol ambiente y pola música en directu. Tengo munches ganes de dir a la fiesta qu'organiza Rodrigo Cuevas en Vegarrión, Piloña, dixéronme que yera divertidísima. L'añu qu'entra nun voi fallar.

Un muséu pa recomendar... Hai pocu conocí'l Muséu de la Sidra en Nava y esfrutélu muncho. Ye una visita mui guapa y amás pue completase dempués con unes botellines de sidra nos llugares qu'hai nel conceyu.

Un momentu de la hestoria... Prestaríame tar na cordada de Pedro Pidal, Marqués de Villaviciosa y de Gregorio Pérez "El Cainejo" na primer ascensión al Picu Urriellu, en 1904. Foi un momentu pocu multitudinariu, pero tar nesi abrazu que se dieron el Marqués y el Cainejo nel cantu de El Picu prestaríame abondo.

Un baille pa pasalo bien... Na casa de mio ma, pa que suene a folixa de les bones, tienes que dicir bail.le, porque si non nun apetez tanto dir, ¡cuestiones sentimentales de la fonética! (rises). Dende guah.e'l Carmín de la Pola foi la folixa de tol grupu d'amigos de la mio infancia en Xixón y paez que llega esi día y apetez volver a xuntanos toos ellí.

Una pallabra n'asturianu que te preste...

Seliqún, y nun m'entrugues el porqué, pero tien una fonética que me paez preciosa. Yá ye chocante, préstame repitida dos vegaes: seliqún, seliqún... como echándome la bulla por ser un burru. Tendrá que ver con alcordances de guah.e ya con bronques por ser mui brutu faciendo les coses, nun sé.

Una tradición que nun pue perdese...

Hai tantes que tan perdiéndose... ye una pena. A min prestaríame muncho deprender bien, porque fáigolo fatal, a segar cola gadaña y cabruñar curioso, y ye dalgo a lo que-y queden dos díes, porque los praos siéguese toos a máquina ya llueu nun s'esveiran, poro la gadaña va quedar pa tar colgada de dos gabitos nos comedores rústicos

Una espresión n'asturianu que te preste...

La cabra col viciu, da col cuernu en culu. Dicíala mio güela munchísimo y ye tan actual, que yo repítola a toos hores. Hai xente mui aburrío, que tien munchu tiempu pa folgar y terminen faciendo escenticidaes y coses rarísimes.





¿Papá Noel? ¡NON! *L'Anguleru.*

L'Asociación Cultural Garabuxada, ta consiguiendo desbancar a Papa Noel la exemonía de de los neños y neñes de L'Arena y cada vegada más llugares d'Asturies.

¿Quién ye L'Anguleru?

Ye un pescador asturianu bonaz y amorosiegu. Vive na Mar de los Sargazos curiando del mediu marín. N'avientu torna a Asturies pa pescar angules. Coles perres que saca de vendeles na rula, merca llambionaes y regalinos que reparte en Nuechebona a bordu del so chalanu, llamáu "L'Angulina".

Complementos de L'Anguleru

L'Agasayu: Si queréis que vos traiga la garulla y dalgún detallín prestosu, vais tener que portavos perbién demientes tol añu y dexar de llau del Nataliegu, xunto al Nacimientu o a los pies del árbol de Nadal, un gorru d'esos que tanto-y presten a L'Anguleru.

El Farolín: La lluz qu'emite'l so llume sagráu, fai maxa con tolo qu'alluma, enllenando d'angula'l serazu L'Anguleru, faciendo eslanar

el so chalanu o tresformando les cañes de los y les llendadores en ferramientes fantástiques que puen xubir l'agasayu a los edificios más altos qu'enxamás pudieres imaxinar.

Los llendadores del rú: Tamién llamaos "Agabitadores del anguleru", son los sos lleales ayudantes. Encárguense de recoyer les cartes y de repartir, xunto a él, los regalos de Nadal. Amás, protexen les nuses calces demientes tol añu desendolquen llabores de curiáu, llimpiazu y repoblamientu.

La Foguera'l Nataliegu: Cómo yá facien los nuevos antepasos ástures, L'Anguleru y los Llendadores del Rú siguen festexando la tradicional Foguera'l Nataliegu, quemando un grandísimu tueru de carbayu. D'ellí va nacer el llume sagrao del Nataliegu, colo que van prender el farolín máxicu de carburu que va enllenar de lluz ya ilusión la navidá asturiana.

L'Anguleru aportará nel puertu de L'Arena la tarde del 24 d'avientu y nel edificiu de la rula repartirá regalinos ente los neños. Nun pierdas esta oportunidá única d'esfrutar de la navidá asturiana y d'esti personaxe 100% d'equí.



XIXÓNTOURS

*Visites guíaes per Xixón
conociendo la cara oculta
de la ciudá*

CONOCER  ASTURIES

Xixón

Cultura
y Educación

Oficina de Normalización Lingüística

L'oriente asturianu, un paisaxe entá por conocer

Conocer tolo meyor qu'hai que ver nel oriente asturianu ye una misión prácticamente imposible, la ufierta qu'atopamos nesta fastera ye infinita y precisaríamos munches selmanes pa conocer cada requexu qu'escuende. De toes formes proponémosvos esti pequeñu itinerariu pa que quedéis con gana de tornar con más tiempu.

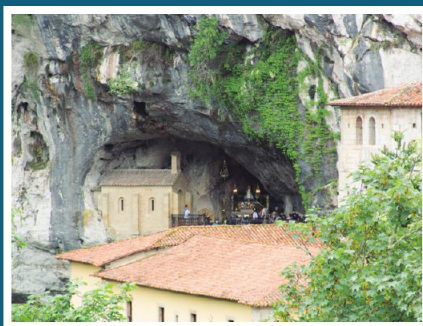
Arrancamos el día en Cangues d'Onís, onde podemos esfrutar de la so Ponte Romana (aunque nun data de la dómina de los romanos), les distintes ilesies y pasiar peles sos cais, enantes de decidite a entamar a xubir hasta los Llagos de Cuadonga y esfrutar d'unu de los paisaxes más guapos de la Península Ibérica. Mientres baxes nun dexes de visitar el Santuariu de Cuadonga, formáu pola Basílica y la Santa Cueva.

Saliendo de la ruta más turística, proponemos al visitante conocer Amieva. Amieva caracterízase polos sos grandes desniveles, que dibuxen paisaxes ablucantes, onde atopas valles infinitos, como de cuentu.

Los sos pueblos son auténticos remansos de tranquilidad, son tan fotoxénicos que paecen postales, porque siempre hai un miradoriu natural dende'l que puedes contemplalos como si fueren de xuguete. Encamentámosvos conocer pueblos como Sames, Amieva, Carbes, Argolibiu, Villaverde, Cirieñu, Pen o San Román.

Dirección a Llanes

De Llanes podemos falar ensin dulda de la villa y la so mariña. Y ye qu'esti turísticu





conceyu del oriente tien una villa hestórica y blasonada como capital, que ye una de les más destacaes de cuántes s'asomen a la mariña asturiana, y onde l'arquitectura típica asturiana y la indiana conviven en total harmonía. Una visita obligada pal visitante que tea conociendo l'oriente asturianu.

Una visita con quesu

Nun marches del oriente ensin prebar el Quesu Gamonéu. Pa prebar unu de los meyores quesos del mundu tenemos de dir hasta Onís. Onís ye un territoriu que sabe y güel a quesu. A unu de los meyores quesos del mundu: el Gamonéu. Monte y aldea, mayaes y pastores. De too ello tien a esgaya Onís. ¿Vas colar ensin prebalo?.





La gaita rabil, pa baillar y esfrutar

La gaita rabil foi un instrumentu musical mui popular nel sieglu XII, siendo utilizáu na música relixosa y na música profana medieval. Precisaba de dos intérpretes y recibía'l nome d'organistrum. Fuera d'Asturies esti instrumentu popularizáse col nome de zanfona.

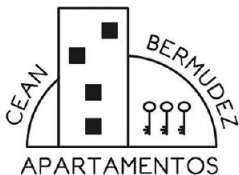
De magar el sieglu XVI pasó a manes de trovadores, xuglares y méndigos. La so dómina dorada llegó nel sieglu XVIII, especialmente nel reináu del rei Lluís XV. A finales del sieglu XVIII la gaita rabil vuelve a manes populares, yá que na música académica impónse otru tipu d'instrumentos de cuerda de mayor (contrabaxu, vígulin).

Un datu llamativu d'esti instrumentu ye qu'antiguamente necesitaba de dos persones unu que facía xirar la rueda y otru que s'encargaba del tecláu.

Esta gaita de rabil podemos atopala en diferentes puntos de la xeografía europea embaixo distintos nomes. Esisten representaciones d'esti instrumentu nos Países Baxos, Francia, Alemaña, Hungría, Italia, Polonia y España.

En caún d'ellos adquier una evolución independiente en función de les necesidaes del repertoriu y de les mesmes característiques. Por exemplu, En Polonia recibe'l nome de lliira korbowa y la so caxa tien forma de vígulin, colo que pue se supón qu'estos fueron aprovechaos pa la so construcción.

Anguaño n'Asturies tamién podemos ver una serie de meyores técniques que la convierten nun instrumentu que ye a interpretar otres melodíes, aunque nun fueren creaes específicamente pa ella.



Apartamentos turísticos
nel centru de Xixón
www.apartamentosceanbermudez.com

play 
presta

Porque da-y al play, presta
www.playpresta.com



Llánzate a la cai col *Antroxu*

L'antroxu dá-y la vuelta a la realidá del restu de díes, naide ye estrañu n'Antroxu siempres que vaiga antroxáu de lo que seya. Los turistes vais ver qu'Asturies l'antroxu ye multitudinariu y delles vegaes bastante alloriante.

Quien entame un viaxe a Asturies coincidiendo cola fiesta d'Antroxu, tien de saber qu'hai trés momentos claves na celebración d'esta folixa. El primeru ye'l Xueves de Comadres, el segundu ye'l Día d'Antroxu y el terceru ye'l Miércoles del Entierru de la Sardina. Esos trés díes son fundamentales nel antroxu asturianu.

Pues esfrutar d'esta folixa nel interior y na mariña asturiana, dende Llanes hasta Navia, d'Ocidente a Oriente. Dende Conocer Asturies repasamos les celebraciones imprescindibles pa entender y vivir l'antroxu asturianu:

-Descensu de Galiana: El Sábadu d'Antroxu (una fiesta declarada d'Interés Turísticu Rexonal) ye especialmente importante n'Avilés y a

la Villa del Adelantáu lleguen, dende toa Asturies una montonera de visitantes p'asistir a un espectáculu únicu, el Descensu Internacional y Fluvial de la Cai Galiana.

-Desfile de Xixón: En Xixón, les fiestes d'Antroxu empiecen el Xueves de Comadres y duren hasta'l Martes d'Antroxu. Declarada Fiesta d'interés turísticu d'Asturies, los restoranes de Xixón ufierten menús d'Antroxu ellaboraos colos platos típicos d'estes feches.

-Entierru la sardina: N'Avilés, Xixón, Uviéu y el restu d'Asturies, l'Antroxu pieslla col Entierru de la Sardina. Un pintorescu cortexu fúnebre, que pue incluyir plañideres (tantu muyeres vistíes de llutu como homes vistíos de muyeres de llutu más o menos rígorosu), dalgún personaxe estrambótico y una banda de música, qu'acompaña a la difunta sardina.



Dexómos María Luisa, la reina de la cocina asturiana

Nun hai cocina asturiana na que nun tea presente María Luisa. 'El arte de cocinar' supunxo una auténtica revolución que camudó pa siempres la percepción de la nuestra gastronomía. Fía de José Antonio García, trabayador de Fábrica de Mieres, y de Leonor Sánchez, ama de casa, María Luisa García Sánchez finó'l pasáu 12 d'ochobre. Los primeros años de vida d'esta muyer centenaria nun fueron cencielllos. La muerte temprana de la so ma y la Guerra Civil obligáronla a aparcar los sos estudios pa curiar de la so familia. En 1957 recibió una beca pa estudiar na Escuela d'Especialidaes Ruiz de Aída de Madrid. Mientras la so estancia agospióse nel colexu mayor femenín La Almudena, onde se formó en cocina y dietética, ente otros coses.

Depués de dos años ellí María Luisa tornó al so Mieres natal, onde entama a esparder los sos conocimientos de cocina como maestra. Los sesenta llevaron la so cocina per toa Asturias, impartiendo cursos de dos meses de duración con gran acoyida. Yá nos setenta asoleyó l'esitosu 'El arte de cocinar', qu'algamó les trenta ediciones con más de mediu millón d'exempla-

res vendíos. Más tarde llegaron 'Platos típicos de Asturias' (1971), 'El Libro de Oro de la Cocina Española' (1972) y la segunda parte de 'El arte de cocinar' (1982). Tal foi l'ésitu que María Luisa foi escoyida pol Arzobispáu d'Uviéu pa cocinar pal papa Xuan Paulu II mientres la so visita oficial a Asturias nel añu 1989. La so trayectoria profesional foi reconocida cola Insignia d'Oru de la Hostelería d'Asturies y l'Urogallo que concede'l Centru Asturianu de Madrid.

BAR EL MERCAU

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



Esfrutando de la *ñeve*

Yá tenemos ehí la ñeve y la naturaleza asturiana sigue tando impresionante, más entá si cabe cola guapura del iviernu, momentu perfectu pa calzar unes raquetes de ñeve y caminar viviendo al máximu una actividá que realza les sensaciones de tranquilidad ya intensifica'l contactu cola naturaleza.

Poques sensaciones son comparables al tiempu que pases sobre la ñeve recién cayíos, a afayar el niciu d'animales qu'apocayá pasaron pel mesmu llugar nel que tu agora t'atopes, xubir peles fasteres ganando vistes sobre los valles... ¿Nun t'animas a comprobalo?

Lo más presotoso de la ñeve

La sensación d'abrir güelga na ñeve de los nuevos montes esfrutando del máxicu iviernu con unes raquetes nos pies.

Esfrutar d'ablucantes panorámiques sobre la parte norte del cordal Cantábricu mientres practiques dalgún espor d'iviernu nes pistes de Fontes d'Iviernu y Valgrande-Payares. Los pai-

saxes y la guapura de les sos aldegues nevaes esfrúntense entá más al calor de la chimenea.

Estaciones d'esquí

Fontes d'Iviernu

Ya la estación más moderna del cordal Cantábricu. Cuenta con un dominiu de 8,7 km esquiabiles, a los que dan accesu 5 remontes d'última xeneración: 3 telesielles cuatriplaza, 1 telesquí y 1 cinta.

Valgrande - Payares

Nel conceyu de Llena, ye una de les estaciones pioneres del estáu. Les sos instalaciones ufierten al visitante un serviciu de calidá nos sos 21,5 km de pistes, a los que dan accesu 4 telesquís, 2 telesielles cuatriplaza, 2 telesielles biplaza y 1 cinta.



¿Quién yera *la monstrua* d'Avilés?

Munchos turistes qu'aporten a Avilés fotografien esta singular escultura asitiada en plenu barriu mariñán de Sabugo, pero, ¿A quién rien de homenaxe esta famosa obra d'Amado González Hevia "Favila"?

La hestoria d'Eugenia Martínez Vallejo.

Apodada la Monstrua, sirvió na corte de Carlos II como persona de placer y foi retratada pol artista Juan Carreño de Miranda nos cuadros La monstrua vistida y La monstrua desnuda.

L'aspeutu grotescu y deforme facía que pasara a ser oxetu de burla la que fuera considerada de primeres una neña sana y con bona cigua. Los sos vecinos burllábense d'ella, y eso fixo que'l so pá s'avergoñara d'ella; a pesar de lo cual, la so fama llegó a la corte.

El rei quedó impresionáu con Eugenia y fixola retratar, tanto vistida como desnuda. Un cronista de la época, Juan Cabezas, rellataba asina la llegada de Martínez a la corte en 1680:

"Diose cuenta de este milagro de la naturaleza a nuestro invicto monarca Carlos Segundo

(que Dios guarde) y gustando su Majestad católica de verla, fue servido de mandar la trajesen a su Real Palacio de Madrid, donde hoy se halla con admiración de sus Majestades, y de toda la Grandeza de estos Reinos."

El monumentu foi una donación de la empresa Ayala al Conceyu d'Avilés. Pidiéron-y al escultor qu'escoyera una tema pa homenaxar a Carreño Miranda y asitialu na cai avilesina que lleva'l so nome. L'artista escuyó esta La monstrua vistida porque les menines son figures yá bien populares, y paeci-y una bona forma de xunir Avilés y Madrid, onde Carreño pintó a la neña.

La estatua tien un pequeñu detalle que foi añadíu tiempu dempués, un pequeñu mur que Favila quiso poner ch' al velu nel so estudiu demientes facía la obra.

Yá sabes, si tas visitando la perguapa ciudá d'Avilés, avérate al barriu de Sabugo y esfruta d'esta ablucante obra d'arte que de xuru, nun va dexate indiferente.

¿Qué sabes d'Asturies?

Nesti númberu traémoste delles entrugues variaes sobre Asturies, ¿sedrás quien a poder dicir que conoces perbién el país? Reta a otres persones y compara resultaos.

1. ¿Qué conceyu ye'l terceru con más población?

- a) Uviéu
- b) Xixón
- c) Avilés
- d) Siero

2. ¿Qué institución ye la encargada de da-y normes a la llingua asturiana?

- a) Real Institutu d'Estudios Asturianos
- b) Academia de la Llingua Asturiana
- c) Universidá d'Uviéu
- d) Seminariu de Filoloxía Asturiana

3. ¿Qué dos conceyos fueron unu conxuntu?

- a) Xixón y Villaviciosa
- b) Cangas del Narcea y Tinéu
- c) Llanera y Avilés
- d) Grau y Pravia

4. ¿Qué ríu de los siguientes pasa per Xixón?

- a) El Seya
- b) El Narcea
- c) El Nalón
- d) El Piles

5. ¿Qué muséu tien la meyor colección d'arte d'Asturies?

- a) El Muséu Nicanor Piloñe
- b) El Muséu de Belles Artes d'Asturies
- c) El Muséu Barjola
- d) El Muséu Evaristo Valle

6. ¿En qué añu se funda la Universidá d'Uviéu?

- a) 1986
- b) 1450
- c) 1608
- d) 1936

7. ¿Qué ye la Xunta Xeneral d'Asturies?

- a) El nome del Gobiernu d'Asturies
- b) Un conceyu de los alcaldes d'Asturies
- c) El parllamentu asturianu
- d) El máximu tribunal d'Asturies

8. ¿En qué añu s'aprobó l'Estatutu d'Autonomía d'Asturies?

- a) 1981
- b) 1979
- c) 1976
- d) 1984

9. ¿Qué llider ta consideráu como'l primer Rei d'Asturies?

- a) Fonsu I
- b) Pelayu
- c) Xuan I
- d) Fruela

10. ¿Qué escritora asturiana ye la más vendida en castellán de tolos tiempos?

- a) Berta Piñán
- b) Enriqueta González Rubín
- c) Corín Tellado
- d) Marta Mori



CUATRO
GOTES

PRODUCCIONES



[videoclip]



[documentales]



[televisión y radio]



[xestión editorial]



[playpresta]



[revista viaxast]



[conocer asturies]



[xestión cultural]



Autumn Winter 19

CHOCOLAT

100% **mamatayoe**

mamatayoe.com