

verAsturies

verasturries.com

VIAAST

Nº 25 avientu - febreru 2024

25
Números

Tiempu de tradición

SIERO
Los sidros
y comedies

MIERES
El Pozu Santa
Bárbara

AVILÉS
Apuesta pol
comerciu llocal

CASTRILLÓN
Comerciu de
cercanía

25

Tiempu de tradición

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

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

Inaciu Galán
Director de VixAst



ÍNDIZ

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

¿Ónde puedes Ver Asturias?

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

EQUIPU

DIRECTOR
Inaci Galán

DIRECTOR DELEGÁU
Lluís Fanjul Quelle

XEFA DE REDACCIÓN
Jennifer Berrocal

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

DISEÑU Y MAQUETACIÓN
Cuatro Gotes

XESTIÓN EDITORIAL



DIRECTORA COMERCIAL
Nuria López García
684 645 846

info@verasturias.com
Teléfonu: 984 086 626

IMPRENTA: Gráfiques Summa

SEMEYA PORTADA:
El Cencerru - Valdesoto

Depósito Llegal: AS 03801 - 2017

© Cuatro Gotes Producciones SL

Número 25 - Año VII - Cuarta Dómina



Asturias

Castrillón, col corazón nel comerciu de cercanía

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

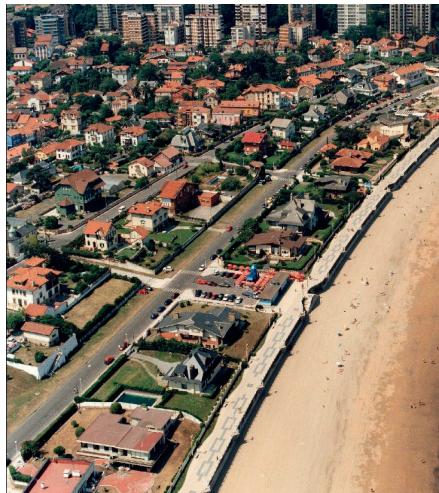


Anguaño, más que nunca, hemos potenciar el comerciu llocal como una manera de regalar alegría y prosperidá al conceyu de Castrillón.

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

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

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



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



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



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

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

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



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

Descubrí más: ayto-castrillon.es

Avilés apuesta pol comerciu llocal

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



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



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

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

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

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

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

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



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

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



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

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

Descubri más: aviles.es

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

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



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

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

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



sonores».

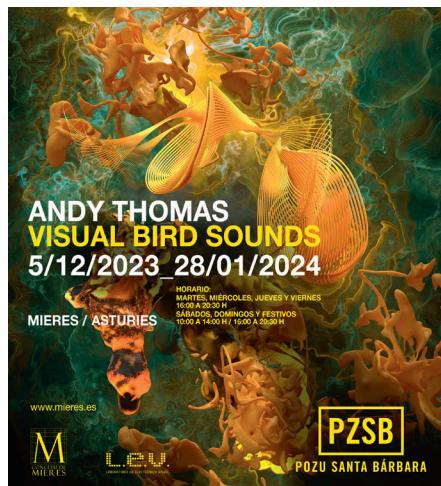
Utilizando un llinguaxe visual icónico, esta instalación multipantalla va amosar nel PSB engañadores figures astractes feches al traviés de la interpretación d'algoritmos de motion graphics xenerativos de grabaciones sonores y fotografíes d'aves recoyíes en viaxes d'estudiú a hábitats remotos de tol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

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

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

raigaños familiares conoz bien lo que simbolizan nos mines los canarios que detectaben l'inflamable gas grisú primero que pudiera producir una tragedia. La instalación transforma la historia en lluz envuelto en soniu, homenaxando'l cantu de les aves.

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



Descubri más: mieres.es

Los aguilandeiros de San Xuan de Villapañada

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

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

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

*Déanos l'aguilandu,
señora, por Dios,
aíqui tamus cuatru,
cantaremos dos.*



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

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

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



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



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

Descubri más: verasturries.com

La mazcarada d'Os Reises del Valledor



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

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

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



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



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

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



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

Descubri más: verasturries.com

Les recomendaciones de Ver Asturias



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



De Rosa
Cai Cimadevilla, 24, 33820
Grau, Asturias



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



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



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



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



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



Anúnciate equí:
info@verasturries.com
Teléfono: 984 086 626

Los sidros y les comedies, una tradición ancestral

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



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

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



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

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

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

oralmente de padres a fíos y de xeneración en xeneración.

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

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



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

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

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

Tenemos notices de que tamién hubo sidros en Bimenes y grupos de guirrios en Llangréu y Samartín del Rei Aurelio (L'Agüeria, Sotron- dio) que, de la mesma forma, percorreríen los pueblos y parroquias de la redolada y de los conceyos vecinos.



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

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

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

Descubri más: ayto-siero.es

4 llugares d'Asturies onde se respira hestoria



Arquitectura d'Indianos en Colombres

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



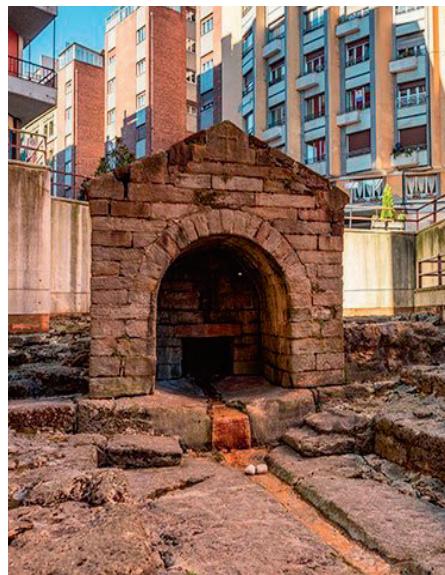
Cascu antiguu de Llanes

Un bon paséu por esta villa tan tradicionalmente medieval fainos ver con una bona perspectiva les modificaciones que'l pasu de los sieglos provoca nun núcleu de población del desarrollu urbanístico desmesuráu d'esta guapa villa. Subiendo a lo alto del Paséu de San Pedru podemos echar un güeyu a bona parte de la hestoria de Llastres. Dende ehí destaca el poder ver el trazáu de la so muralla esterior, la torre de defensa al sur y la basílica de Santa María. Too ello construyó nel sieglu XIII, al igual qu'esta villa. Entrando al cascu antiguu per El Sablón, podemos ver El Cercáu, un palaciu renacentista del sieglu XVI per un llau y les ruines del Duque d'Estada per otru (un palaciu construyí nel sieglu XVII reducíu a ruines na Guerra d'Independencia). Una villa que si falara podría contanos munches coses.



Cascu hestóricu d'Avilés

El cascu hestóricu d'Avilés ta ceclaráu “Conxuntu Hestóricu Artísticu” pol estáu español. Al traviés d'él podemos conocer les rellaciones comerciales de la villa d'Avilés, que destacó bien por ello a lo llargo de la so hestoria, sobre manera gracias a la importancia del so puertu. N'Avilés podemos percorrer les zones esteriores de la muria pola qu'entamó a espandise la ciudá a partir del sieglu XVII. Avilés cuenta amás con llugares consideraos de “Bien d'Interés Cultural” como la Capiella de las Alas, la Plaza'l Mercáu, la ilesia de Santu Tomás de Canterbury y el Teatru Palacio Valdés ente otros.



Fonte de Foncalada (Uviéu)

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

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

Residencia Lliteraria Xixón

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



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

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

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

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



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

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



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



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

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

Cuatro tradiciones navidiegues n'Asturias



El Nataliegu

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



L'Anguleru

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



El Príncipe Aliatar

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



El Ramu Nadal

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

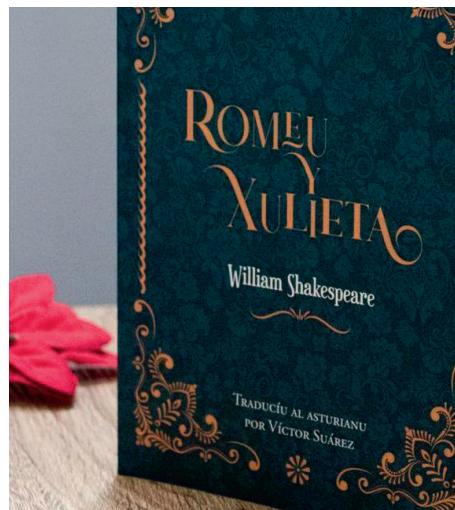
Descubri más: verasturias.com

Cuatro llibros pa regalar en Nadal



El cartafueyu d'Alquimia

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



Roméu y Xulieta

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

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



Formientu

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



Volvemos en 6 minutos

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

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

Inés Paz



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

Un llugar pa perdete una fin de selmana...

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

Un llugar pa vivir...

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

Un platu...

La fabada de mio ma. Son pallabres mayores.

Un postre...

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

Una sablera pa pasar el día...

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

Un pueblín que nun podemos deixar de ver...

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

Un chigre pa tomar unos culinos...

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

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

Un parque natural pa visitar...

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



Una fiesta a la que nun faltar...

Cualesquier romería o fiesta de prau. Sedrá por fiestes n'Asturias.

Un muséu pa recomendar...

El Museu del Pueblo d'Asturias en Xixón. Y n'especial, la bolera. Tuvi la suerte de grabar ellí va dellos años, cuando trabayaba en Televisión Local de Xixón, TLG, y foi mui guapo. Veníen paisanos a enseñanos colos bolos y me-nudu ritual nuna bolera tan emblemática.

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

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

Una pallabra n'asturianu que te preste...

Chiscar préstame mucho. Que me chisquen non tanto.



Una tradición que nun pue perdese...

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

Una expresión n'asturianu que te preste...

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

Martín Llamazales, una lleenda d'amor y ñeve



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

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

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

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



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

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

Bermiego, el pueblu del texu milenariu

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

El Teixu de Bermiego

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

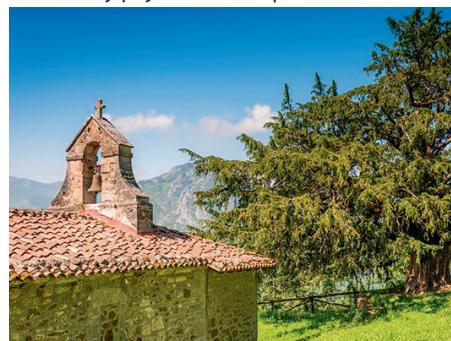


Caleyar pel pueblu

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

La Capiella de la Mercé

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



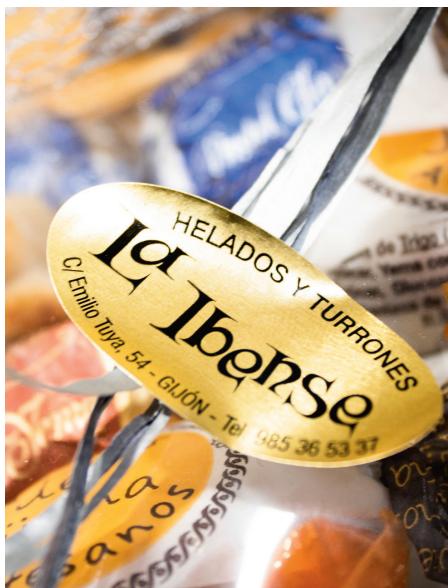
Cómo llegar a Bermiego

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

Turrones navidiegos d'Asturias

Helados y Turrones La Ibense

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



Migaya Arte Sano

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

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



Panduru

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





FUENSANTA
AGUA MINERO-MEDICINAL
DESDE 1846 - ASTURIAS

TOO
MEYORA
CON UNA
**SANTA
CERVEZA**

santacerveza.es



Les recomendaciones de Ver Asturias



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



Confitería Pastur - Cai Manuel Pedregal,
15, 33820 Grau, Asturias



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



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



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



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

Bar El Mercau

*Menú Diario *Tapas *Cumpleaños
*Todo tipo de eventos

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

Ven a degustar nuestro
CORDERO A LA ESTACA

Fines de Semana Por encargo

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

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



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



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



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

Receta de pitu a la sidra

Ingredientes:

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

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



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

Mio güela: Pilar

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

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

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



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

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

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

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



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

Luis García Roza

Play Presta.

FORMIENTU

REVISTA DE LLITERATURA MUI MOZA



XixónAlDía

Un bañu d'información



Exemplar yá a la venta



Cuestonariu

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

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

2. ¿Por qué apuesta Avilés nes feches navidiegues?

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

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

- a) Turón
- b) Ciañu
- c) Cardeo

4. ¿Ónde se celebren los Aguilandeiros de Villa-pañada?

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

5. ¿Cuando ha quemase'l Nataliegu?

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

6. ¿Ónde asocede la lleenda de Martín Llamazales?

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

7. ¿Qué premiu ganó Vero Rubio en 2023?

- a) Premiu Camaretá al Meyor Cantar
- b) Premiu Asturies Xoven de Narrativa
- c) Premiu AMAS al mejor directu

8. ¿Cuándo se recuperaron los Sidros y Comedies?

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

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

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

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

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





CUA
TRO
GO
TES

PRODUCCIONES

AXENCIA DE COMUNICACIÓN INTEGRAL



EVENTOS



DISEÑU WEB



FORMACIÓN



TELEVISIÓN



CINE



EDICIÓN



REDES SOCIALES



ANIMACIÓN



TRADUCCIÓN

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

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

oficina
97

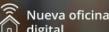
*"Para entender
un producto financiero
hay que dedicarle tiempo.
Y yo para mis clientes
tengo todo el del mundo,
y más."*

Juan Carlos Bedia.

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



117 oficinas



Nueva oficina
digital



124 cajeros



Servicio de
atención digital



cajaruraldeasturias.com



**CAJA RURAL
DE ASTURIAS**