

# verAsturies

VIAXAST

Exemplar de baldre

## AVILÉS

L'acción y el cine  
vuelven a Avilés nel so festival

## GRAU

Un centru cultural  
abiertu a la sociedá

## SALAS

Villa medieval  
mientras una fin de selmana

## VILLAVICIOSA

La manzana vuelve  
nel so festival bienal

# Seronda, tiempu de tradiciones

VERASTURIES.COM | NÚMERU 32 | OCHOBRE - AVIENTU 2025

# Editorial: Seronda, tiempu de tradiciones

Esta seronda, nes páxines de VIAXAST, la revista de VerAsturies.com, somorguiámonos na bayura de les tradiciones que faen d'Asturies un país únicu y enllenu de vida, que tien nestes feches un aquel especial pola vistósida y los sabores de les tradiciones serondiegues.

Ye'l tiempu d'esfoyaces, amagüestos, festivales folclóricos y dances ancestrales coles qu'Asturies caltién con arguyu'l so legáu cultural. En cada requexu de los nuesos montes, valles y mariñes, les tradiciones florién na gastronomía, la música, l'artesanía y les fiestes, baxo los colores pardos d'esta dómina del añu.

La seronda, col so paisaxe de tonalidaes roxes y pardes, conviértese nel escenariu perfectu pa vivir estes esperiencies auténtiques. Ye'l momentu d'esfrutar de les feries, de los conciertos, de les lleendes que pasaron de xeneración en xeneración. Ye, sobremanera, una oportunidá pa conectar cola esencia d'Asturies y el so pueblu, cola so hospitalidá y amor pola tradición.

Convidámonos a echar un güeyu al númberu de la revista y a descubrir y a sentir la maxa de les tradiciones asturianas de la seronda, quiciabes mientres esfrutes d'unes castañes y un vasu de sidra del duernu.

**Inaciu Galán**



# ÍNDIZ

Avilés Acción Film Fest	5
Grau estrena centru cultural	7
Festival de la mazana Villaviciosa	9
Feria Medieval de Salas	11
David Uclés abellúgase en Xixón	13
Recomendaciones de VerAsturies	15
Tiempu de mayar mazana	17
Festillingües	19
Documental del baile a lo llixero	21
Sentir Asturias estrena identidá	23
Viesca de Mual	24
Viesca de Peloñu	25
El xigante llorón, llibru pa la reciella	26
Xera, poemariu de Berto García	27
Falamos con Ferla Megía	28
4 tradiciones serondiegues	30
Empreses pol asturianu	32
Ónde pañar setes	34
Receta: Pote de castañes	35
Mio güela: Isola	36
Cuestionariu	38



**Xestión editorial:** Cuatro Gotes Producciones, SL.

**Redacción:** info@verasturies.com

**Teléfonu redacción:** [+34] 984 086 626

**Contactu comercial:** [+34] 684 645 846

**Imprenta:** Gráficas Summa

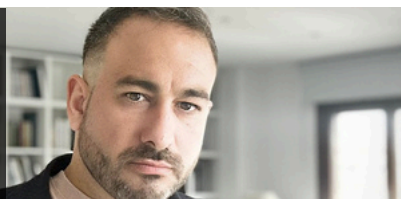
**Revisión llingüística:** Claudia Elena Menéndez

**Depósit Llegal:** AS 03801 - 2017

**Númeru 32 - Añu IX - Quinta dómina**

# EQUIPU

**Director:**  
**INACIU GALÁN**



**Xefa de redacción:**  
**JENNIFER BERROCAL**



**Director delegáu:**  
**LLUIS FANJUL**



**Directora comercial:**  
**NURIA LÓPEZ**



**Redactor:**  
**RAÚL ALONSO**



**Redactor:**  
**ANÍBAL GONZÁLEZ**



# ¡Avilés, cámara y acción! Vuelve l'Avilés Acción Film Fest

Avilés prepárase pa vivir del 4 al 11 d'ochobre una edición mui especial del so festival de cortiumetraxe Avilés Acción, qu'esti añu celebra la so XXIV aniversariu con un programa ambiciosu, plural y cargáu de nomes de referencia del cine español contemporaneu.

Ente los protagonistas d'esta cita cultural imprescindible destaquen dos figures qu'encarnen a la perfección l'espíritu del certame: l'actor asturianu Javier Gutiérrez, que va recibir el Premiu Homenaxe 2025, y el cineasta donostiarra Julio Medem, que va ufiertar una esperada clase maxistral sobre dirección cinematográfica.

El festival, fiel al so compromisu cola creación y l'espardimientu del cine, vuelve asitiar a Avilés nel mapa cultural con una propuesta que combina la reconocencia a trayectories consolidaes cola oportunidá d'afayar el cine en formatu curtiu, cantera indiscutible de nuevos talentos.

Avilés Acción rinde tributu a unu de los intérpretes más respetaos y queríos del panorama estatal. El lluanquín Javier Gutiérrez, con una trayectoria que toma más de dos décadas y más de mediu centenar de llargumetraxes, va ser reconocíu col Premiu Homenaxe mientres la gala de clausura del festival.

L'actor, ganador de numberoses reconocencies ente les que s'atopen el Premiu Max de les Artes Escéniques o dellos Goya, trabayó baxo les ordes de dalgunos de los directores más destacaos del país y dexó buelga na gran pantalla con títulos como *Campeones* de Javier Fesser, *Días de fútbol* de David Serrano o *El otro lado de la cama* d'Emilio Martínez-Lázaro.



La so versatilidá tamién se reflexa na televisión, onde dio vida a personaxes inolvidables en series de gran ésitu como *Águila Roja*, *Los Serrano* o *Aída*. Y si daqué confirma'l so grandor como intérprete ye la so dedicación al teatru, con más d'una ventena de montaxes a los sos llombos, ente ellos *¡Ay, Carmela!* o *El traje*, que lo consagren como un actor capaz de transitar con igual solvencia polos escenarios, les cámares y los plátos. L'homenaxe del festival va completase con un alcuentru abiertu al públicu, entamáu en collaboración cola Cátedra de Cine d'Avilés, conduciu pola periodista Paula Ponga, onde podrá afayase de primer mano les claves d'una carrera que combina ésitu popular, rigor artísticu y una honestidá profesional que lo convirtió en referente.



Xunto a la emoción d'esta reconocencia, la presencia de Julio Medem convierte a esta edición nun acontecimientu d'escepción. El cineasta donostiarra, autor de películes emblemátiques como Vacas, Los amantes del Círculo Polar o Lucía y el sexo, va ufiertar una clase maxistral sobre dirección cinematográfica que se perfila como unu de los momentos más esperaos d'Avilés Acción 2025.

Reconocióu pola so mirada poética, el so simbolismu visual y la so capacidá pa crear universos narrativos inconfundibles, Medem va compartir con cineastes emerxentes, estudiantes y públicu xeneral los secretos del so procesu creativu y les esperiencias que marcaron la so trayectoria como unu de los directores europeos más singulares de les últimes décadas.

La sesión va completase cola proyección d'una de les sos películes icóniques, tres la cual va tener llugar un alcuentru abiertu col públicu, reafitando la vocación del festival de ser un espaciu de diálogu y aprendizaxe ente quien fai cine y quien lo esfrute.

La XXIV edición d'Avilés Acción va desenvolverse ente'l 4 y el 11 d'ochobre, consolidando'l so papel como escaparate pal curtiumetraxe y como llugar d'alcuentru ente profesionales, estudiantes y amantes del séptimu arte.

La organización yá anunció'l so programa con 33 finalistes y la colaboración col BAFICI de Bonos Aires, que va abrir una ventana nueva al cine iberoamericanu con cinco estrenos europeos.

Nel programa final atopamos 10 pieces na Sección Oficial, con nomes como Álvaro Guzmán Bastida, Manuel Manrique, Sebi Escarpenter, Júlía García o Sara Bermejo, ente otros.

Tamién va haber tiempu pa la sección OFF, qu'esti añu se centra na animación y una amplia gama de técniques como'l stop motion, el collage o la propia animación tradicional, con nomes como Sam Orti o Alicia Núñez Puerto.

Pela so parte, la sección Asturias col meyor cine en cortu d'Asturies, con Diego Flórez, Nuria Vizcaíno, Elmer Guevara o Roberto Canuto y Xu Xíaoxi, amás d'otres propuestes igual d'interesantes.

La sección Documental presenta cinco propuestes estremaes qu'afronten temes sociales, asina como los problemes que pueden sufrir los avances cola IA.

A lo llargo de los sos venticuatro años d'hesteria, supo consolidar una identidá propia, abierta a la diversidá y a la esperimentación, y capaz d'atraer a nomes consagraos y creadores emerxentes.

# Grau estrena'l so centru cultural, abiertu a toles propuestes

La cultura va tener un nuevu llar nel Conceyu de Grau. El Centru Cultural de Grau perfilase como un espaciu modernu, accesible y enllenu de vida, onde van convivir el teatru, la música, el cine y múltiples espresiones artístiques. Más qu'un edificiu, va ser un puntu d'alcuentru pa la ciudadanía, un llugar nel que compartir esperiencias, afayar talentos y esfrutar de la fuerza tresformadora de la cultura.

El nuevu equipamientu va cuntar con un auditoriu diseñáu con una marcada inspiración sesentera. Les sos barandiellas y butaques de formes curvas, xunto coles orixinales bóvedes en forma de concha que coronen la sala, van crear un ambiente singular. Amás, estes bóvedes nun ye que namás calter estéticu, sinón que tamién ayuden a ameyorar l'acústica, especialmente na parte trasera del patiu de butaques, que va disponer de 250 places.

El Centru Cultural concibióse como un espaciu versátil, capaz d'acoyer teatru, conciertos o sesiones de cine. Pa garantizar la meyor experiencia en cada casu, va cuntar con una concha acústica móvil que refuerza la calidá del soníu nos espectáculos musicales y que podrá retirase cuando la programación lo precise.

La platea va allugase na planta baxa y va incluyir asientos reservaos pa persones con movidá amenorgada. Nesta mesma zona van tar los camerinos y l'almacén, con accesu directu a un montacargas pa facilitar la entrada de materiales escénicos.





La planta cimera va allugar una sala polivalente de 91 m<sup>2</sup>, tamién accesible, pensada pa talleres, xuntes o otre actividaes. Y en la parte más alta del edificiu, una amplia terraza va ufiertar la posibilidá d'esfrutar d'eventos al campu con unes vistes privilexaes.

Amás de la so arquitectura y de la calidá de les sos instalaciones, esti proyectu representa un apuesta firme pola cultura como motor de tresformamientu social. Un Centru Cultural nun ye namás un llugar onde se representen obres o s'entamen conciertos: ye un espaciu d'alcuentru, diálogu y crecimentu personal y colectivu.

Cada función teatral, cada película proyectada o cada nota musical que resone nel so auditoriu va contribuir a arriquecer la vida de quien lo visite. L'accesu a la cultura fomenta la creatividá, espierta la imaxinación y fortalece los llazos comuñales. Con esti nuevu equipamientu, la ciudadanía va disponer d'un llugar modernu y accesible y d'una verdadera casa común para la espresión artística y l'intercambiu d'ideas.

El Centru Cultural naz con vocación de serviciu públicu y de compromisu cola so redolada. Va ser un espaciu abiertu, dinámicu y participativu, onde toles xeneraciones atopen el so llugar: dende la infancia, con actividaes educatives y familiares, hasta les persones mayores, que van poder disfrutar d'una programación pensada pa elles.

Amás, esti auditoriu y los sos espacios complementarios simbolicen el convencimientu de que la cultura nun ye un luxu, sinón un derechu y una necesidá. Cola so apertura, van poner en marcha un proyectu que, más allá de los muros del edificiu, va contribuir a texer comunidá, impulsar la creatividá y facer de la cultura una verdadera exa de cohesión social.

La programación del centru va diseñase con criteriu d'inclusividá y pluralidá, recoyendo tanto les propuestes d'artistes y colectivos locales como la presencia d'espectáculos de referencia nacional ya internacional. L'oxetivu ye que la ciudadanía seya protagonista, non solo espectadora, favoreciendo procesos participativos que dexen implicase na creación cultural.

Tamién va ser un escaparate pa la mocedá, que va disponer d'espacios pa espresase, amosar les sos creaciones y formar parte d'un entornu que valore y estimule'l so talentu.

Talleres de música, danza, artes plástiques o tecnoloxíes creatives van tener cabida na programación, reforzando la idea de que la cultura nun tien fronteres y que puede entamar dende munches disciplines.

# El Festival de la Mazana vuelve a Villaviciosa n'ochobre

Villaviciosa ye capital mazanera y, como nun podía ser d'otra manera, organiza un festival al rodiu del frutu que tantu simbolismu tien n'Asturies y, especialmente, na Comarca de la Sidra, onde podemos alcontrar el conceyu maliayu.

Falamos del Festival de la Mazana de Villaviciosa, un eventu con bien d'istoria qu'entama a apaecer nes cais de la villa nel añu 1960 y qu'anguaño tien llugar cada dos años, los impares, cuando la cosecha ye más abundante y que, amás, ye unu de los festivales agroalimentarios más antiguos d'España.

El responsable de too ello foi Sergio Álvarez Requejo, director de la Estación Pomolóxica de Villaviciosa naquella dómina, col envís de promocionar la mazana y la sidra. El festival garró tanta importancia que, de magar l'añu 1992, ta declaráu como Fiesta d'Interés Turísticu del Principáu d'Asturies.

Esti añu 2025, el Festival de la Mazana de Villaviciosa vuelve a la villa maliayu, llegando a la 35 edición, una con un sabor mui especial, yá que ye la primer vez que se celebra dende la inclusión de la cultura sidrera na llista representativa del Patrimoniu Inmaterial de la Humanidá d'UNESCO y tamién na que'l Conceyu quier homenaxar a los fundadores del mesmu.

Ellí, vamos atopar una montonera de propuestes pa tolos públicos al rodiu de la mazana y de la sidra. Esposiciones, tasties, talleres y xuegos pal públicu infantil o'l tradicional mercáu, protagonizáu por productos de proximidá, productos ecolóxicos, Alimentos del Paraísu y otros productos protexíos por IXPs y DOPs, amás d'Artesanía d'Asturies son dalgunes de les propuestes.

## XXXV Festival de la Manzana

Villaviciosa, del 9 al 13 de octubre de 2025



La Virgen de la Manzana, obra de Luis Repiso



DEL 9 AL 13 D'OCTUBRE DE 2025  
FIESTA D'INTERÉS TURÍSTICU REXONAL

[www.festivaldelamanzana.es](http://www.festivaldelamanzana.es)



Ayuntamiento de Villaviciosa



CULTURA SIDRERA ASTURIANA



Villaviciosa Capital Mazanera de España



SidraAsturies

02-04-02025-2025

Son munches les actividaes qu'esti festival propón, dalgunes con un calter mui innovador, como'l taller del xuegu de mesa "El camín de la sidra", creáu nel senu de la comunidá educativa del CRA Les Mariñes y que bien llueu va tar a la venta o la propuesta más tecnolóxica, que consiste nuna inmersión en realidá virtual 360º na hestoria y les pumaraes de Villaviciosa a bordu d'un paxu xiroscópicu.

Na celebración del eventu llévense tamién a cabu dos importantes concursos: el XXXVII Concurso-esposición de mazana de mesa y mazana de sidra y el XVII Concurso de MEYORES plantaciones d'Asturies 2025. Nesti últimu, amás d'escoyer les tres meyores plantaciones, van facese dellos reconocimientos al meyor cultivu tradicional de pumares, a la meyor plantación de Villaviciosa y a la meyor plantación de cultivu ecolóxicu de mazanal.





D'otra manera, nel concursu-esposición van escosese les meyores mazanes acoyies dentro de la DOP Sidra d'Asturies, mazanes de mesa y conservación de variedaes de sidra en xeneral. Paga la pena asistir a dambos concursos y conocer el productu que naz de la nuesa tierra. Xunto a ello, va facese'l XXXII Campeonatu d'Escanciadores, puntuable nel Concurru Oficial d'Escanciadores d'Asturies. Tou un espectáculo sidreru.

Amás, y de la mano del Gremiu d'Artesanos Confiteros del Principáu d'Asturies, va buscarse nesti festival la mayor tarta de mazana d'Asturies, tanto en categoría profesional como caseru, nun concursu nel que les inscripciones yá tán abiertas.

Propuestes culturales, deportives y visites guíaes completan un programa bien intensu nel que nun va faltar el componente solidariu, cola carrer-marcha contra el cáncer "Entemazanes", en beneficiu de l'Asociación contra'l Cáncer, les "Copas Solidaries" (tasties de productos d'elaboradores de sidra llocales o'l clásicu tren turísticu xestionáu pola entidá llocal Asociación Raitana.

Nun se puede escaecer tampoco el momentu más tradicional como ye la "bendición del primer mostu", que s'ufierta a la patrona de Villaviciosa, la Virxe del Portal de Belén, que llamen La Portalina, y la danza-salve n'honor a La Portalina, interpretación y baile que, por su singularidá, ta propuesta pol gobiernu municipal pa la so declaración como Bien Inmaterial d'Interés Cultural del Principáu d'Asturies. Darréu d'esto, va entamar el desfile de grupos musicales y tradicionales, acompañaos de les reines y reis del festival y los integrantes de la danza.

A lo último, ha recordase que'l festival va entamar cola xornada técnica del SERIDA el xueves 9 y el llibru sobre la cultura sidrera en Villaviciosa coeditáu pola Universidá d'Uviéu y el propiu ayuntamientu y del que ye autor Luis Benito García Álvarez, director de la Cátedra de la Sidra.

Si nun quies perder nada de la programación del Festival de la Mazana, consulta esti códigu QR d'equí:

# Salas viaxa nel tiempo na so Feria Medieval

Salas celebra los días 4 y 5 d'ochobre la XI Feria Medieval, un alcuentru que va tresformar el conceyu nun viaxe al pasáu con música, espectáculos, talleres y ambientación temática. La localidá va enllenar de vida con desfiles, pasucáis, exhibiciones y actividaes pensaes pa tolos públicos, que van buscar recrear l'atmósfera de la Edá Media d'una forma festiva y participativa. Les cais van decorar con motivos históricos, los restoranes van ufiertar menús medievales y van abrise espacios singulares como la Torre, mientras que la Pulpería Mario de Viveiro va apurrir el so propiu sabor a esta cita que se consolidó como un referente na programación cultural de la zona.

Mientras tola fin de selmana, los visitantes van poder esfrutar d'espectáculos de cetrería, demostraciones de forxa, cantería y destilación de plantes arumoses, mesmo que de talleres d'elaboración d'arumes. La feria va cuntar tamién con propuestas infantiles como los talleres d'escudos y espaes medievales, onde grupos d'hasta 12 neños van deprender a iguar los sos propios accesorios de caballeru. Pa los menores de seis años la participación necesita la compañía d'un adultu, y los turnos van tar repartíos a lo llargo del día, con sesiones a les 11:30, 12:30, 17:30 y 18:30 hores.

El programa del sábadu arranca a les once de la mañana cola inauguración oficial y un pasucáis al cargu de la compañía Vuelta y Media. A mediudía, la Plaza de la Colexata va acoyer un espectáculo de cetrería, siguiú de l'actuación itinerante "La Magicleta", a cargu del magu Martín. A les 13:00 va tener llugar un desfile de caballeros a caballu, y poco dempués, a la una de la tarde, va haber una degustación de productos salenses preparada pol cocinero David Montes. La xornada mañanera va concluyir col espectáculo "Bufones en la Corte" na Campa.



La tarde del sábadu va tar dedicada a los xuegos medievales pa neños y mayores na Plaza del Castillo, entamaos por Verde y Azul. Darréu, a les cinco de la tarde, va volver el pasucáis de Vuelta y Media, siguiú d'un nuevu pase de cetrería y de la maxa itinerante de Martín. A les siete de la tarde va celebrase l'espectáculu de "Justas Clownescas", que va apurrir un toque d'humor y parodia a les competiciones medievales. Va ponese'l ramu a la xornada con "Canto de Fuego", una puesta n'escena cargada de lluz y dramatismu na Plaza de la Campa a les nueve de la nueche.

El domingu va empezar cola apertura de la feria a les once, siguida d'un pasucáis al cargu de Vuelta y Media y una nueva exhibición de cetrería na Plaza de la Colexata. A les 12:30 va tornar la maxa itinerante de Martín, mientras qu' a les 13:00 la Banda de Gaites "Villa de Salas" va percorrer les cais cola so música. Esi mesmu mediudía, na Plaza del Castiellu, van ufiertase xuegos antiguos pal públicu, entamaos pola mesma compañía que va animar gran parte de la feria. La mañana va cerrar con otra sesión de cetrería na Plaza de la Colexata.



La programación de la tarde del domingo va empeziar a les 16:00 con actividaes pa los más pequeños, como pintacares al cargu de Verde y Azul, na Plaza del Castillo. De manera paralela, el magu Martín va volver sorprender col so espectáculo itinerante. A les 17:00 ta prevista la exhibición de baile d'El Norte del Olimpo, siguida d'un nuevu pasucáis. Les aves rapaces van tornar a escena a les 18:30 na Plaza de la Colexata, y la feria va poner el so puntu final a les siete de la tarde cola representación de "Bufones en la Corte", de vuelta y Media, na Campa.

L'ambiente medieval nun se va llenar a les actuaciones programaes, sinón que va enllenar tol cascu históricu de Salas. Mientras dambes xornaes, los asistentes van poder averase a demostraciones d'oficios tradicionales como la cantería y la forxa, cola posibilidá de ver de cerca cómo se trabayaben los materiales en dómines pasaes. Los talleres de destilación de plantes aromoses y de creación d'arumes van tar disponibles n'horariu de mañana y tarde, de 12:00 a 14:00 y de 17:00 a 19:00, ufiertando una esperiencia sensorial única que conecta cola herbolaría medieval.

La feria tamién va acutar un espaciu especial pa la participación activa del públicu. Tanto adultos como neños van tener la oportunidá de vivir en primer persona actividaes que combinen lo lúdico colo didácticu, como la fabricación d'espaes y escudos, la interacción con aves de cetrería o la recreación de xuegos antiguos. Too ello dentro d'una redolada qu'apuesta pola recreación histórica ensin perder el calter festivu que convierte a la XI Feria Medieval de Salas nun eventu d'alcuentru y esfrute collectivu.

# David Uclés pasa un tiempo na Residencia Lliteraria Xixón

David Uclés, autor de la novela «La península de las casas vacías», que sumó más de 200.000 exemplares vendidos y que ta siendo un auténticu fenómenu lliterariu y social, premiáu con numerosos gallardones, ta estos díes na Residencia Lliteraria Xixón n'estancia creativa.

Uclés va participar de dos actos públicos que se van celebrar el domingu 28 de setiembre. El primeru a les cinco la tarde en La Revoltosa, y el segundu a les 18:30 hores en Toma3. Dos actos centraos unu nes sos reflexones, y otu en formatu entrevista. L'autor andaluz anunció delles sorpreses pa los siguidores asturianos.

«Pa la Residencia Lliteraria Xixón ye un honor tener a un autor con una trayectoria tan esitosa y que tien amás una especial conexón con Asturias, que pue vese nos numerosos actos que vien celebrando nel país», explica Inaciu Galán, director de la Residencia.

David Uclés (Úbeda, 1990) Llicenciáu y máster en Traducción ya Interpretación por francés, alemán ya inglés, ye, amás, escritor, músicu y dibuxante. Espublizó les noveles La península de las casas vacías (Siruela/Premiu Cálamo Mejor Libro 2024/Premiu Andalucía de la Crítica 2025/Premiu de Lliteratura de la Xunión Europea, candidatu español), Emilio y Octubre (Dos Bigotes) y El llanto del león (Premio Complutense de Literatura). Foi gallardonáu coles beques Leonardo y Montserrat Roig. Nes sos obres predomina'l realismu máxicu.

Trabayó n'Alemaña, Suiza y Francia, y tien escrito pa Cuadernos hispanoamericanos, La Vanguardia, Revista L y Actúa. Participó tamién en dellos festivales lliterarios: Centroamérica Cuenta, Festival 42, FLEM, Book Friday y Literaktum, y punxo'l ramu a la Biennal de Pensament de Barcelona.





El so llibru más esitosu hasta'l momentu, La península de las casas vacías, algamó numberoses ediciones, y vendió yá más de 200.000 exemplares. Foi escoyida novela del añu 2024 en numberoses llistes estatales (#2 en Babelia; #1 en La Vanguardia, El Heraldo y Cadena Ser). Ta traducíendose a numberosos idiomas y convirtiéndose nun verdaderu fenómenu editorial.

David Uclés va tar escribiendo estes selmanes dende la Residencia Llitteraria Xixón, dientro del ciclu d'estancias creatives de la residencia asturiana, que dirixe l'escritor Inaciu Galán.

### Residencia Llitteraria Xixón

L'escritor y xestor cultural Inaciu Galán vivió nesti espaciu de Xixón a lo llargo de cuasi una década y en 2023 punxo a disposición l'apartamentu pa la creación llitteraria dende Asturias, buscando tender pontes con otres lliteratures, otres llingües, otres cultures...

La Residencia Llitteraria Xixón abrió les sos puertes a finales de 2023 y dende entós vien recibiendo a dellos escritores y traductores con proyectos de creación, dende llugares como Galicia, Arxentina, Italia, Madrid, Inglaterra, Francia, Perú o'l País Vasco, ente otros.

MÁS INFO EN  
[WWW.LLITTERARIAXIXON.COM](http://WWW.LLITTERARIAXIXON.COM)

# Les recomendaciones de Ver Asturias



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



**Cafetería Rice**  
Cai Cervantes 1 - Villaviciosa  
Teléfonu: 985 890 757



**Bar El Paraíso Restaurante**  
Plaza del Aytu, 23 - Villaviciosa  
Teléfonu: 984 066 154



**Restaurante Arima**  
Cai Zaldivar 21 - Villaviciosa  
Teléfonu: 984 993 052



**La cocina de Tatina**  
Cai Alonso de Grado 15 - Grau  
Teléfonu: 684 653 432



**La Chispa**  
Cai Elisa Fernández 6 - Villaviciosa  
Teléfonu: 985 709 610

# Les recomendaciones de Ver Asturias



**Bar El Mercáu**  
 Recintu Ferial - La Pola Llaviana  
 Teléfonu: 627 415 341



**Sidrería Tar d'Abéu**  
 Cai María Bandujo 1 - 33201 - Xixón  
 Teléfonu: 984 491 538



**Manglar Ecosistema cultural**  
 Cai Martínez Vigil 14, 33101  
 Uviéu



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



**Pub Ruta 66**  
 C. Xral. Campomanes 10 - Villaviciosa  
 Teléfonu: 641 600 361



**Casa Ricardo**  
 Av. Prudencio Fernández 82 - Corniana  
 Teléfonu: 985 834 440



**Sidrería Monterá - Casa Güela**  
 Cai la Unión 1 - Avilés  
 Teléfonu: 985 579 402

# L'orixe de la pallabra seronda

El domingu 22 de setiembre, entamó oficialmente la seronda nel hemisferiu norte, una estación que se va estender hasta'l próximu 21 d'avientu. L'entamu ta marcáu pol equinocciu, momentu nel que'l día y la nueche tienen prácticamente la mesma duración debío a la posición de la Tierra respectu al Sol. N'Asturies, la seronda recibe esti nome pol idioma asturianu, pero tamién hai otres pallabres pa nomar esta época del añu, por exemplu la espresión "tardíu".

Nun hai dulda de tol mundu conoz cuestiones y festexos propios de la seronda n'Asturies. L'Amagüestu, por casu, ye una celebración coles castañes y la sidra duce como protagonistas. Tamién son típiques y les lleendes sobre ciertos seres tenebrosos como la güestia, que lleva consigo a aquel que s'atopa de nueche; o la Nueche d'Ánimes, mal conocida anguaño como Halloween o Samain...

Pero, diendo al coral del asuntu, ¿conoces d'ónde vien la pallabra "seronda"?



## ¿Cual ye l'orixe de la pallabra "seronda"?

La pallabra "seronda" deriva del llatín *serotinus*, que significa "tardíu" o "que llega tarde". Esti mesmu orixe apaec rexistráu tamién na Real Academia Española (RAE), qu'inclúi *serondo* o *serótino* como axetivos que describen frutos que maúren más tarde de lo habitual. Esta conexón etimolóxica vien a reforciar el sentíu de daqué qu'asocede escontra'l final d'un ciclu, como la seronda. Otres fontes, como'l diccionariu etimolóxicu asturianu, tamién reflexen esti orixe: seronda o seruenda, vinculada al llatín *serotina* ("tardía") y remontándose al raigañu indoeuropéu *sē-* que significa "llargo" o "tarde"







En delles zones rurales, “seronda” tamién designa “la yerba que se siega na seronda” o la “primer siega de la estación”, una acepción recoyida igualmente nel *Diccionario General de la Lengua Asturiana* (DGLA). Esto alude al la rrellación del términu non sólo cola estación, sinón tamién coles práctiques agrícolas d’esa época del añu. La espansión del campu semánticu de la seronda

#### **La pallabra n’otros idiomes**

Como falantes davezu bilingües que somos n’Asturies, sabemos qu’esta pallabra estrémase enforma de la forma pa referise a esta dómina del añu en castellán. Sicasí, ye interesante ampliar esa comparanza, ¿habrá diferencia con otros llingües? Vamos comprobalo, atendiendo nesti casu pa los términos emplegaos en distintos idiomes propios de dellos pueblos europeos.

**Euskera: udatzena**

**Catalán: tardor**

**Aragonés: agüerro**

**Gallego: outono**

**Portugués: outono**

**Italiano: autunno**

**Francés: automne**

**Rumano: toamnă**

**Inglés: autumn**

**Alemán: Herbst**

Vemos cómo cuasi toes les pallabres de llingües derivaes del llatín aseméyense enforma al términu en castellán “otoño”, inda nel casu del inglés, siendo ésta una llingua d’orixe anglosaxón. Les espresiones propies del catalán y l’aragonés tienen otros orixenes distintos y estremaos. “Tardor” deriva de “tarde”, al mou de la forma asturiana “tardíu” que ya viéremos enantes. Nel casu d’“agüerro”, el raigañu etimolóxicu hai que dir a buscalo al euskera “agor”, que significa “setiembre”. El mes que da aniciu a la temporada más máxica del añu.

# Festillingües, l'eventu que celebra la bayura de les llingües

Avilés prepárase p'acoyer la primer edición del Festillingües, un eventu cultural únicu qu'aspira a convertise en referencia internacional na celebración y espardimientu de les llingües y cultures del mundu. Mientres trés intensos xornaes, la ciudá va tresformase nun espaciu d'alcuentru y diálogu al rodiu de la diversidá llingüística y cultural, con actividaes que van combinar reflexón académica, propuestas artístiques, mercaos culturales y celebraciones populares.

El festival, impulsáu pola productora cultural Cuatro Gotes, naz con una vocación clara: asitiar a Avilés nel mapa mundial de la defensa del plurilingüismu, poniendo un focu especial naquelles llingües en situación de minoría, como asocede col asturianu y l'eonaviegu. Dambos idiomas van ser protagonistas principales del alcuentru, compartiendo protagonismu con otres llingües y tradiciones que van llegar a la villa dende distintos puntos d'Europa y del restu del planeta.

La organización quixo remarcar que Festillingües nun va ser solo un escaparate de diversidá, sinón tamién un espaciu de reflexón crítica y construcción de redes. Poru, el Foru de les Llingües y les Cultures, una de les exes centrales de la programación, va axuntar a escritores, traductores, editores, normalizadores y especialistas de distintos ámbitos que trabayen diariamente na defensa y promoción de la pluralidá llingüística.

Van celebrase conferencies, meses redondes y talleres onde se van analizar temes de gran actualidá, como la tresmisión interxeneracional de les llingües, el papel de la música na so revitalización, la creación artística moza en contestos de minoría llingüística o l'impactu de la intelixencia artificial sobre los idiomas menos espulzaos.



Amás d'esti espaciu d'alderique, Festillingües va cuntar con un Mercáu de les Llingües y les Cultures, que va ocupar parte de les cortiles culturales d'Avilés a lo llargo de los trés díes de festival. Inspiráu nel formatu de mercadín, va axuntar a asociaciones, académies, ONG y empreses culturales que trabayen coles llingües como exa de la so actividá. El visitante va poder atopar dende editoriales especializaes hasta proyectos de moda, artes plástiques o iniciatives tecnolóxiques que beben de la riqueza de les identidaes culturales. La intención ye qu'esti mercáu nun sía solo un escaparate, sinón tamién un llugar d'intercambiu, onde profesionales y ciudadanía puedan afayar propuestas innovadores y establecer venceyos duraderos.

El broche final de la cita va llegar cola Folixa de les Llingües y les Cultures, un actu festivu que pretende celebrar la diversidá dende la música y les artes escéniques. Cada añu va axuntar a un grupu asturianu con una banda convidada de dalguna de les comunidaes llingüístiques participantes, ufiertando un repertoriu conxuntu que va combinar tradición y esperimentación. Amás, va haber espaciu pa recitales poéticos, intervenciones d'artistes d'otres disciplines y collaboraciones inesperaes, coles mires de convertir la clausura nuna verdadera fiesta popular.

El cronograma yá da idea de la intensidá del alcuentru. La inauguración, prevista pa un vienres pela mañana, va abrir pasu a un maratón de charres, conferencies y alderiques que se van estender hasta la tarde, combinándose con talleres prácticos sobre diversidá llingüística y acciones artístiques n'espacios al aire llibre. La xornada va cerrase con un recital poéticu y musical de calter interlingüísticu.

El sábadu va tener un enfoque entá más participativu, con conciertos didácticos, espectáculos d'improvisación, monólogos en llingües minorizaes y un taller de toponimia sobre'l terrén, acompañáu d'una visita guiada per Avilés y la so redolada. Esa nueche, la gran folixa va poner a baillar a la ciudá. El domingu, sicasí, va acutase p'actividaes familiares, con cursos esprés de llingües y sesiones de cuentacuentos n'asturianu, enantes de la espicha internacional que va servir como zarru oficial.

Con esta primer edición, Avilés refuerza'l so papel como ciudá cultural y abierta al mundu, convirtiéndose n'escenariu d'un esperimentu colectivu que reivindica la riqueza de falar, escuchar y compartir en distintes llingües. Festillingües nun se plantea solo como un festival, sinón como un xestu político y cultural que busca demostrar que la diversidá ye una fuerza vivo, capaz de xenerar comunidá y futuru.



# Baille a lo llixero, un baille qu'agora va tener documental

Andecha Folclor d'Uviéu fixo la publicación del tercer volume del Cancioneru, que traxo consigo la presentación del mesmu, el pasáu 26 de setiembre de 2024, nel Salón d'Actos de la Biblioteca d'Asturies "Ramón Pérez d'Ayala" onde tres un pequeñu entamu presentando al colectivu, los autores del Cancioneru espuxeron cuál foi'l so métodu de trabayu y a les conclusiones a les qu'aportaron pa darréu abrir un alderique al rodiu del tema ente los asistentes.

Na Mesa contóse cola presencia d'Octavio Trapiella, representante de L'Andecha; los autores del Cancioneru: María Isabel Álvarez Álvarez y Fernando de la Puente Hevia asina como los autores de les transcripciones de les melodíes y análisis musical: Ricardo Soberado y Balbino Menéndez, los dos profesores de la Escuela de Música Tradicional "Eduardo Martínez Torner".

Trátase del tercer tomu del Cancioneru de L'Andecha, el primer cancioneru enfocáu al baille tradicional de tolos cuantos se fixeron hasta agora. El primeru y el segundu dedicáronse al baille de la xota y de la muñeira y con esti volume ponemos el ramu a los trés bailles más espardíos per Asturias, sobremanera na fastera central del País, onde se bailen de siguio la xota, la llixera, pa rematar cola muñeira.

Nesti tercer volume, siguen la mesma metodoloxía: zones d'Asturies onde se baila lo llixero; estructura del baille y disposición de los bailladores según la zona, colos tipos y sotipos; transcripciones de cantares y melodíes propies pa esti tipu de bailles, clasificaes per zones y un análisis musical, asina como testimonios d'informantes y cites d'otros estudiosos del folclore en xeneral.



Son estos trés bailles parte fundamental del repertoriu de gaita y tambor, aunque ello nun quite que l'acompañamientu al baille se faiga tamién con otros instrumentos melódicos como curdión y/o vigulín y, como non, la voz acompañada de percusión, a la pandereta.

Andecha Folclor d'Uviéu, a partir d'esta creación lliteraria, propón esta creación qu'involucre a esta parte del patrimoni inmaterial asturianu por ser unu de los métodos más afayadizos pa la difusión anguaño. Amás d'ello, afondando na filmografía fecha al rodiu d'esta temática, atoparon con que lo único esistente son grabaciones feches por etnógrafos, con un calter totalmente informativu y onde s'echa en falta una visión profesional pa la so divulgación. Por ello, l'agrupación decidió llanzase y producir esti documental que va ver la lluz a finales d'esti mesmu añu.

Dende l'agrupación creen que esta propuesta tien, polo tanto, un carácter mui innovador al nun haber nada asemeyao a ello. Esti formatu, amás, permite la emisión dixital de la propuesta, pudiendo aumentar el so grau de difusión.

En sintonía cola identidá de la temática a tratar, y como nun puede ser d'otra manera, l'audiovisual va facese íntegramente n'asturianu. Consideren que la pieza namás tien sentíu propiu al facela na llingua del patrimoni que se ta tratando.

Tres la grabación del documental, Andecha Folclor d'Uviéu va llanzase a la so promoción per tolos conceyos d'Asturies, tratando de facer la mayor difusión imposible d'esta cuestión que forma parte del patrimoni inmaterial asturianu. Bien llueu, van dase a conocer los primeros escenarios nos qu'esti documental tan innovador y necesariu va proyectase pa tolos públicos.



# Sentir Asturias arranca la seronda con identidá nueva

El magacín radiofónicu Sentir Asturias, unu de los proyectos más singulares de la parrilla de RPA, vive dende esti mes un nuevu tiempu con un cambéu d'identidá visual que busca reflexar tanto la frescura de los sos conteníos como la cercanía col públicu. El programa, que se convirtió n'altavoz pa la llingua y la cultura asturiana dende una mirada nueva, plural y dinámica, estrena logotipu, estética y materiales promocionales, consolidándose como una de les apuestas más innovadores de la radio pública asturiana.



La renovación llega acompañada d'un cartel promocional nel que se presenta al equipu de voces que cada sábadu da vida a Sentir Asturias: Inacia Galán, Jennifer Berrocal, Anibal González, Raúl Alonso y Lluís Fanjul. El quintetu representa un mosaicu de sensibilidaes y perfiles distintos. Esa diversidá ye precisamente unu de los motivos que más diferenció al programa.

El programa, que s'emite cada sábadu a les 23 hores, consolidóse tamién como un espaciu d'alcuentru pa la comunidá asturianofalante y pa oyentes que, ensin dominar la llingua, atopen nes sos secciones una puerta d'entrada atenta a una realidá cultural n'espansión.

Pero'l cambéu d'imaxe nun llega solo: la nueva etapa trai tamién consigo secciones qu'amplíen y diversifiquen los conteníos, faciendo del programa una propuesta inda más rica.

Ente les incorporaciones más recién ta "Coses retro", un espaciu conduciú por Lluís Fanjul nel que se recuperen alcordances culturales, audiovisuales o populares del pasáu con un tonu entrañable y divertíu, como la repasada a series de televisión icónicas que marcaron dómina.



Tamién destaca la participación de Martín Peña con les sos "Fechories históriques", una mirada gayolera y crítica a episodios poco conocíos de la Hestoria, cargaos d'anécdotes sorprendentes qu'espierren tanto la sorrisa como l'interés.

Otru de los agregos que caló ente los oyentes ye "Calla, que nun veo", al cargu de Anibal González, onde la música convertir en protagonista y sirve d'abelugu pa la posa y la contemplación, ufiertando una esperiencia d'escucha distinta dentro del propiu magacín.

Igualmente, "Feminismu pa Dummies" consolidóse como una secció de divulgación en clave cercana y pedagóxica sobre conceptos y alderiques feministes, pensada pa tou tipu d'oyentes y plantegada como un espaciu de reflexón accesible y necesariu.

Amás, incorpórase "El cinematógrafu", con Raúl Alonso, una nueva secció dedicada al cine qu'afronta estrenos, cine asturianu, curtiumetraxes y encamientos temáticos, poniendo atención a realizadores locales y a la presencia del séptimu arte n'Asturies, y busca abrir el diálogu ente crítica y afición por aciu encamientos y pequeños ventanes d'analises que conecten la pantalla cola vida cotidiana. Nun van faltar, tampoco, les recomendaciones de películes internacionales, dalgunes muncho meyores qu'otres.

Nun va faltar tampoco l'espaciu conduciú por Inaciu Galán, que suma personalidá y frescura a la estructura del programa. La so secció, "El Diván de Galán", convirtióse nun formatu únicu dentro de la radio asturiana: al traviés de trés cantares, los invitaos percuernen un viaxe personal pela so infancia, moxedá y edá adulta, revelando vivencies, emociones y anécdotes que dexen al oyente afayar una semeya íntima y distinta de cada protagonista. Nesti diván radiofónicu pasaron y van seguir pasando figures bien reconocíos de la sociedá asturiana que, gracias a la selecció musical, atopen un filu conductor p'abrise nun tonu cercanu y sinceru.

Al pie de esta secció, Galán lidera tamién entevistes d'actualidá nes que se da voz a protagonistes de distintos ámbitos culturales y sociales. Con un estilu que combina rigor periodísticu y cercanía, estes conversaciones busquen dar protagonismu a quien constrúin l'Asturies contemporanea, abriendo espaciu pal análs y l'alderique dende perspectives bien diverses. Gracias a ello, Sentir Asturias amplía la so capacidá pa ser un escaparate vivu de la realidá asturiana, amosando tanto la memoria personal como l'actualidá más inmediata al traviés de les voces de los sos protagonistas.

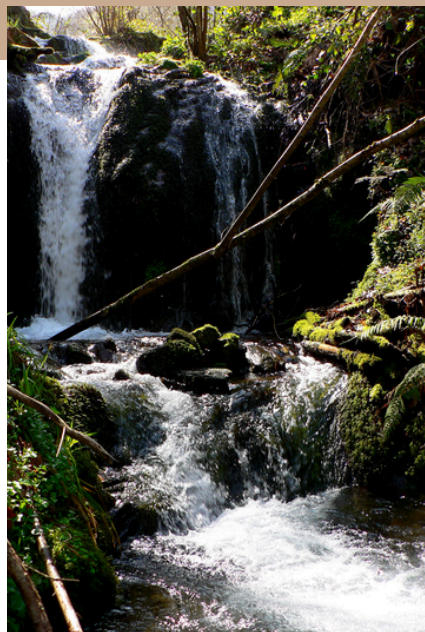
Tolos sábados a les 23 hores nes ondes de la RPA. ¡Sintoniza y nun pierdas nin un segundu de programa!



# La viesca de Mual, un paraísu más cerca de lo que pienses

Nel conceyu de Cangas del Narcea, hai unu de los requechos más auténticos y sorprendentemente guapos del país: la viesca de Mual. Esti paraísu natural forma parte del Parque Natural de Fuentes del Narcea, Degaña e Ibias, declarada Reserva de la Biosfera pola UNESCO, y ye la antesala perfecta de la famosa Viesca de Muniellos. Pa quien busque naturaleza pura, camín tranquilu y un contactu fondu col paisaxe asturianu, Mual ye parada obligada.

La ruta entama nel pueblu de Mual, galardonáu en 2018 como Pueblu Exemplar d'Asturies. Al travesalo, el visitante descubre la so caleya empedrada, la capiella de San Xulián y l'arume a madera y fueu de llume baxu que caracteriza a los llugares de monte. Dende ellí, un camín bien señalizáu cruza'l ríu Tablizas y empieza l'ascensión ente castañales, carbayales y fayeos que, en seronda, cubren el suelu d'una alfombra de fueyes d'oru y coloráu. Pel camín apaecen corripes y cortines, testigos mudos d'una forma de vida vanceyada al monte y a los sos recursos. Esti patrimoniu etnográfico fai del percorríu un auténticu viaxe al pasáu.



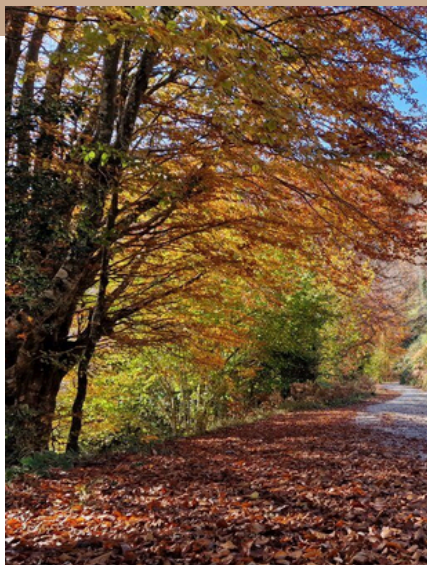
**BAR PUERTA DE MUNIELLOS**  
S/N - Mual  
Teléfonu: 677 640 273



**HOTEL RURAL Y RESTAURANTE CASA GRABELÓN**  
Casa Grabelón 37 - Xedré  
Teléfonu: 985 911 370



# La viesca de Peloñu, un imprescindible pa la seronda



Ala Viesca de Peloñu ye'l mayor fayéu d'Asturies y unu de los más importantes de la cordal cantábrica. Con más de 1.500 hectárees de superficie, esti espaciu natural ye un auténticu santuariu ecolóxicu que combina biodiversidá, paisaxe y tradición, y que s'ufierta al viaxeru como una de les meyores esperiencies de turismu de naturaleza n'Asturies.

Peloñu destaca pola so inmensidá y pola calidá del so ecosistema. Los fayedales centenarios formen un texíu vexetal que, nel branu, regala un frescor perguapu y, na seronda, explota nuna paleta de colores ocre y bermeyos difícil d'escaecer. En muchos puntos del monte, les fayes conviven con carbayeres, ablaneres y texos, creando un mosaicu de flora d'una riqueza estraordinaria.

La ruta más conocida pa entrar na viesca entama dende'l pueblu de San Xuan de Beleñu, capital del conceyu de Ponga. D'ellí puede facese un tramu que lleva hasta'l colláu de Les Bedules, unu de los meyores miradores del oriente asturianu. Dende esi puntu ábrese un panorama espectacular: pel oeste la vista a los Picos d'Europa, y pel este y sur, les sierres de Ponga y Redes.

-Les rutes pela Viesca de Peloñu nun tienen grandes desniveles, polo que resulten afayadices pa caminantes de toles edaes. Eso sí, pola so estensión convien informase bien enantes de salir y llevar calzáu y ropa afayadizo, yá que'l tiempu nel monte pue camudar rápido.

Amás del valor natural, Peloñu tien un fondu significáu cultural. Nel pasáu, esti monte foi fonte de recursos pa les comunidaes rurales, que recoyíen lleña, pastaben el ganáu y utilizaben la madera pa construcciones. Güei, la xestión del espaciu busca permediar el caltenimientu con un turismu sostenible que dea vida a los pueblos de la redolada ensin comprometer l'ecosistema.



**HOTEL RESTAURANTE LA CASONA DE MESTAS**

**Mestas 2 - Tarañes**

**Teléfonu: 985 843 055**

## El xigante llorón, el mejor llibru pa la reciella

¿Qué asocede cuando un sabiu vieyu, tres un supuestu viaxe astral, pronuncia unes palabres imposibles de descifrar y tou un conseyu de sabios se dediquen a dar interpretaciones delirantes? ¿Qué pasa cuando los monstruos peludos de les cueves siéntense fracasaos porque yá nun llogren asustar a naide? ¿O cuando un abusón escolar choca cola inesperada fuerza d'una güela que torna dende l'otru mundu pa protexer al so nietu?

N'El Xigante Llorón y otres micropiezas, Xavier Frías Conde axunta un puñáu de pequeñes xoyes teatrales que se lleen d'una tirada, pero que dexen resonando la risa, la tenrura y, sobre manera, la sorpresa. Son escenes curties, áxiles, cargaes d'absurdu y humor, que recuerden que'l teatru tamién puede ser un xuegu traviesu onde lo inesperao siempres acecha al volver la esquina.

El títulu yá anuncia lo insólito: un xigante que llora desconsoláu en mediu del monte. Pero esti nun ye un xigante feroz nin tarrecible, sinón un ser sensible que sufre acné y llora a mares, hasta qu'un humilde fabricante de llámpares atopa nes sos llárimes y secreciones la materia primo pa salvar el so oficiu. D'esa unión improbable surge un pactu d'amistá y hasta un españu de maxa con xenios incluyíos. ¿Nun ye irresistible la idea de que d'un granu xigantescu puedan nacer trescientos xenios?

Asina funciona la imaxinación de Frías Conde: rir de lo solemne, atrevese colu grotesco y convierte lo cotidianu nun escenariu onde tou ye posible. La solemnidad de los sabios qu'intenten traducir palabres ensin xaciu acaba siendo desmontada por una neña que ve lo obvio. Los monstruos, en llugar de provocar mieu, confiesen les sos frustraciones como si fueren oficinistes que nun lleguen a los sos oxetivos. Y en una cai cualesquier, un neñu acosáu atopa nel cayáu de la so güela difunta la xusticia que nunca-y daríen nin maestros nin policíes.



## Berto García llega con Xera

Berto García [Les Vegues, Corvera (1975)] ye mayestru d'Educación Infantil y espertu en llingua asturiana. Esti autor incansable cunta con una decena de poemarios publicaos mientres los últimos venti años: *Ensin otra sida* (Trabe, 2005), *Tresallende* (Trabe, 2007) [escritu a medies con Carlos Suari], *Manual contra'l vacíu* (Trabe, 2008) [Premiu Fernán Coronas 2007], *Cuando'l mundu debala* (Academia de la Llingua Asturiana, 2011) [Premiu Llorienzu Novo Mier 2009], *Inercia* (Trabe, 2013), *Tendal* (Suburbia, 2014), *Esconderite* (Trabe, 2016), *Origami* (Impronta, 2021), *Itaca* (Impronta, 2022) y *Cinética* (Cuatro Gotes, 2025). Tien amás bien d'obra espardíu en revistes lliteraries como *El Canciu'l Cuélebre*, *Lletres Asturianes*, *Lliteratura*, *Formientu*, *Lletres Lliterariu* o *Entellunu*, y en delles antoloxies y obres colectives, ente les que puen destacase *Pa[j]saxes*, *Cuando la memoria fala*, *Mina de palabras*, *poemAEs*, *Al Horru II* y *El mejor poema del mundo*, 2021.

Pero'l llabor de Berto nun se llimita a la escritura y la docencia. Como coordinador y responsable de les compilaciones de poesía asturiana contemporánea *Contra'l silenciu* (Suburbia, 2014) y *Surdiversu* (Cuatro Gotes, 2024). Amás, na estaya de la lliteratura infantil fizo les tornes de los llibros: *Florenta, la gata poeta* (Cumio, 2007) y *Les fábulas de Leonardo da Vinci* (Cumio, 2008).

La maurez lliteraria qu'amuesa la obra d'esti autor afítase nuna escritura posada y cenciella, llibre d'esparabanes estilísticos, ensin arrenunciar a la carga simbólica y la voluntá minimalista qu'averen la so obra a la tradición lliteraria del oriente más llonxanu.

Berto fai agora un nuevu exerciciu reflexivu, nesti casu amirando pa la so propia obra, y aprovecha tola so trayectoria, enllena de poesía, docencia y compromisu llingüísticu, pa construyir *Xera*. Pero esti poemariu, qu'atropa poemas de cada etapa del autor corveranu, nun ye una "autoloxía". Les pieces seleccionaes ufren una amuesa del so trabayu poéticu, sí, pero tamién amplien el significáu orixinal de les obres al inxertase nel contestu del llibru nuevu. Les sos esmoluciones, trataes a fondu en cada entrega poética mientres estos venti años de xera, apaecen equí sublimaes nuna escoyeta que convida a les llectores a somorguiase nel universu d'un autor qu'axunta orixinalidá y oficiu, erudición y pedagogía: poesía del más altu nivel fecha accesible pa ser esfrutada por tol mundu.

*Xera* ye un llibru complexu, non complicáu, un documentu que condensa lo meyor de la trayectoria poética del autor al mesmu tiempu que l'amplía, arriqueciéndola.

# Falamos con...

L'asturianu **Ferla Megía** ye savia nuevo. Ye música tradicional, urbana y electrónica. Crea atmósferes con una amplia variedá de samples ya inspiraciones onde la so capacidá innata pa la melodía vese rematada con una puesta n'escena anovada, na que xuega con bases qu'apurren capes y que, sumaes al panderu y la flauta, encárgense de sostener los cantares. Una figura que vive la música ensin llimitaciones y, ensin dala dulda, una de les más inquietes de la escena asturiana

## **Un llugar pa perdete una fin de selmana...**

Les Ubiñes.

## **Un llugar pa vivir...**

El Parque de Redes.

## **Un postre...**

Arroz con lleche.

## **Un platu...**

Un humilde güevu fritu, prestosísimu.

## **Una sablera pa pasar el día...**

La de Cueves del Mar.

## **Un pueblín que nun podemos dexar de ver...**

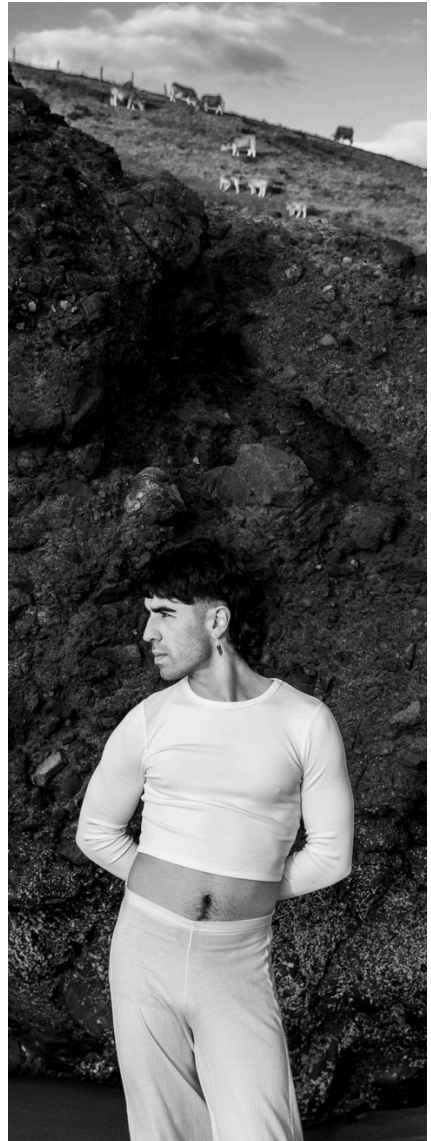
Mazaneda. Ye mui guapu pa lo poco conocíu que ye.

## **Un chigre pa tomar unos culinós...**

Nun bebo, ¡pero los mostos y el café tómolos en La Birra de Brian! En La Pola Siero.

## **Un parque natural pa visitar...**

Bua... Equí cualesquier, Somiedu, mesmamente.





# Ferla Megía

## **Una fiesta a la que nun faltar...**

Les de Valdesoto.

## **Un muséu pa recomendar...**

El de la Mina de Samuño, que curré ehí.

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

El magdaleniense superior.

## **Una pallabra n'asturianu que te preste...**

PUXARRA

## **Una tradición que nun pue perdese...**

El quesu, que ta mui ricu.

## **Una espresión n'asturianu que te preste...**

¿Entós? Xarabe pa la tos.

MÁS INFO EN  
[WWW.FERLAMEGIA.COM](http://WWW.FERLAMEGIA.COM)

# 4 tradiciones serondiegues

## L'Amagüestu

L'amagüestu ye una celebración asturiana na que se comen castañes asaes, acompañaes de sidra duce, faciéndose xeneralmente nel mes de payares y con gran tradición en tola contorna asturiana. Esta celebración ye mui antigua, nun conocemos l'orixe claro d'ella, pero sí que vien de les tradiciones y fiestas celtas, dentro de les fiestas agraries, típiques de los tiempos prehistóricos y protohistóricos.

Según les vieyes creencies, la castaña yera'l símbolu de la ánima de los difuntos. Cada castaña que se comía lliberaba un ánima del purgatoriu. N'otros muchos llugares celébrase'l día 1 de payares, al mesmu tiempu que la fiesta celta Samhain, na que se rinde cultu al fueu y el so efectu purificador sobre distintos malos espíritus.

La costume de comer castañes asaes por cuenta de la fiesta d'ánimes faense en tola zona norte de la península ibérica, como Galicia (col nome de magosto), Cantabria (col nome de magosta), Euskadi (gaztainerre o gaztañarre), en Llión y Zamora, y mesmo en Cataluña, col nome de castanyada. Tamién ye una fiesta bien popular en Portugal, col nome de magosto. Na Aldeia Viçosa (del conceyu d'A Guarda), celébrase o Magosto da Velha.



## El filadón

Anque, angrauño, yá nun se faiga de manera oficial y lo podemos ver con representaciones de grupos folklóricos y de caltenimientu de la tradición, el filadón yera parte del día ente día tres l'empiezu de la seronda y, sobre manera, nos fríos díes d'iviernu. En dellos llugares tamién se llama fila o polavila. Na zona occidental ye común el nome de filazón. Seya col nome que seya, esta tradición asturiana merez ser bien recordada.

Yeren xuntes de mueres en casa de dalgún vecín pa filar alreduer del llume, y se facía nes tardes fríes de seronda ya iviernu. Col pasu del tiempu fueron sumándose homes y mozos al trabayu. Los primeros, dedicábense a cuntar histories. Per otra parte, los mozos diben cortexar a les moces. Pa pagar el gastu de lluz, les mueres filaben un día a la selmana pal vecín que ponía la casa.

Como n'otres celebraciones, a los mozos dexábase-yos la entrada al filadón pa cortexar, pero con control, a la vista. Cotilleando taben les madres y les güeles, mirando a ver quién taba charrando coles neñes. Y como n'otres ocasiones, tamién tabala intervención de los guardianes de la moral. Párrocos, obispos y autoridaes civiles y eclesiástiques que publicaben bandos y sermones alvirtiendu de lo peligrosos que yeren estes xuntes y de los sos "peligros".

## La mayanza

La seronda ye, davezu, el tiempu de facer sidra, nel que se recueyen y se mayan les mazanes. Trátase d'una costume mui representativa d'Asturies. Mayar bien ye fundamental pa facer bona sidra. Na forma tradicional, casi n'estinción, échense les mazanes nun "duernu" (una especie d'escudiella onde se mayen les mazanes).

Mayar una mazana nun ye una xera fácil y, d'antiguo, solfa facese ente delles persones, con brazos fuertes y afayadizos pa ello. El so trabayu consistía en machucar les mazanes con muncha fuerza, rapidez y en sincronía col restu de xente pa evitar que la mazana escapara pelos llaos. Sicasí, anguaño úsase una máquina llamada «mayadora».

Amás, alreduer de la mayanza y la elaboración de la sidra nacieron refranes, cantares y cuentos que refuercen el so simbolismu como bebida identitaria d'Asturies, símbolu de fiesta, hospitalidá y comunidá.

La sidra nun yera namás un productu agrícola: representaba la unión del pueblu col so territoriu, el ciclu de la naturaleza y la idea de compartir. Abrir una botella y escanciar un culín ye, entá anguaño, una forma de convidar a l'amistá y al diálogu, un xestu que trespasa xeneraciones y que guarda la memoria colectiva d'un pueblu. Ye por eso que la mayanza nun s'entiende solo como un procesu téunicu pa esprimir mazanes, sinón como un momentu cargáu d'identidá, tradición y memoria compartida, un símbolu de resiliencia cultural que sigue vivu, ensin importar el pasu del tiempu.



## Nueche d'ánimes

El 31 d'ochobre, nun van ser poques les voces que s'oyan diciendo que les celebraciones del "Halloween" (la nueche d'ánimes de tola vida) ye una cosa mui d'americanos y que nun tien xaciu que se celebre equí. Sicasí, poco imaxina esta xente que la nueche d'ánimes tien unos raigaños muncho más asturianos que californianos.

L'orixe d'esta fiesta ye concretamente celta. Y ye que viendo qu'acababa'l bon tiempu y llegaba'l duru iviernu, les tribus recuoyen les sos colleches pa que nun se perdiera, guardandolo too pa que pudiera dura-yos nel tiempu na que la tierra nun fuera fértil.

Los celtas interpretaben el fin del bon tiempu y de la fertilidá de la tierra como'l fin del añu celta, y pensaben que la última nueche del añu, cuando l'añu morría, los muertos llevantábense de les sos tumbes caminando pelos poblaos. D'equí salen lleendes bien conocíes como la de la santa compañía en Galiza o la güestia n'Asturies que diba polos montes y los pueblos glayando "Andai de día que la nueche ye mía".

Estes almes en pena que sirvien de guía a los muertos más recién, nun suponíen un peligru pa los vivos, pero si éstos los atopaben y los tocaben, sufriríen el mesmu destín. Ye por ello polo que, pa que los espíritus confundieren a los vivos colos muertos y nun s'ensañaran con ellos, yera costume naquella nueche amarutase de pantasma. Tamién yera costume cenar nes tumbes de los familiares o dexar un calderu d'agua o un pan a la entrada de los cementerios.

# Empreses comprometíes col asturianu



www.nuberu.org  
hola@nuberu.org  
Teléfonu: 684603474



Puru Remangu  
Cai La Estrella 1, baxu izda, Xixón  
Teléfonu: 985709205



**Nordés Móvil**  
Cai Rubén Darío 2, Les Vegues-  
Corvera  
Teléfonu: 621260575



**Ediciones Trabe - Librería Trabe**  
Cai Fernando Alonso, 17, Uviéu  
Teléfonu: 985208206



# Faite cola nuesa filoxa

Verasturies.com



# Ónde dir a por setes na seronda asturiana

Cola llegada de la seronda, los montes asturianos tíñense d'ocres y d'oraos, y el mugor que dexen les primeres agües convierte Asturias nun auténticu paraísu micolóxicu. Asturias ye unu de los territorios más ricos de la cornisa cantábrica en diversidá de setes, y cada añu atraí tanto a espertos micólogos como a aficionaos qu'esfruten de la naturaleza mientres enllenen les sos cestes. El secretu ta en saber ónde buscar, respetar les normes básiques de recoyida y, sobre manera, identificar bien cada especie pa evitar sustos.

Unu de los enclaves más conocíos pa los buscadores de setes ye'l Parque Natural de Redes, declaráu Reserva de la Biosfera pola UNESCO. Los sos fayadales y carbayeres ufierten condiciones ideales pa l'apaición de boletus, niscalos y amanites. La riqueza de los sos suelos, xuntu col mugor constante, faen d'esti espaciu protexíu un destín de referencia pa los aficionaos.

Otru puntu imprescindible ye'l Parque Natural de Somiedu, onde los senderos que van ente castañales y carbayos escuenden setes tan apreciaes como les lepiotes o los rebozuelos. Esti enclave, célebre pol so paisaxe montañosu y por ser abellugu del osu pardu cantábricu, guarda tamién una ayalga micolóxicu que sorprende a quien s'adientra nes sos brañes. Les fasteres con solombra y húmedes son un auténticu viveru d'especies nesta dómina del añu.

Nel centru d'Asturies, el conceyu d'Ayer ganó fama ente los aficionaos. Los sos montes, que combinen montes de coníferes y frondoses, ufierten abondosos niscalos (*Lactarius deliciosus*), bien valoraos na cocina tradicional. Tamién la contorna de Cangas del Narcea y el monte de Muniel, los, aunque ellí la recoyida ta puramente prohibida al tratase d'un espaciu protexíu de máximu caltenimientu, son conocíos pola so riqueza fúnxica. Nesti casu, la visita conviértese nuna oportunidá pa disfrutar de la observación y la fotografía, ensin necesidá de llevar cesta.



# Receta serondiega:

## Pote de castañes

La seronda n'Asturies siempre vien acompañada de los arumes de la tierra húmeda, el fumu de les chimenees y el cruxir de les fueyes cayies nos senderos. Pero hai un sabor que define como pocos esta estación: la castaña. Mientras siglos, esti frutu foi básicu na dieta de les comunidaes rurales del norte peninsular, sustituyendo en munchos momentos al propiu pan. Ente les formes tradicionales d'esfrutala, el pote de castañes ocupa un llugar especial na memoria colectiva, tanto pola so cenciellez como pol calor que tresmite nes xornaes más frías.

El pote de castañes ye un platu humilde, herederu de la cocina llabradorada, que nació en tiempos d'escasez cuando les castañes sirvíen de sustentu fundamental. Anque anguaño les pataques y les fabes ocupen un llugar más central na gastronomía asturiana, mientras siglos fueron les castañes les qu'enllenaben les potes y daben enerxía a families enteres. Esta receta tan rica merez ser prebada y equí vos traemos una bona receta... o restoranes onde dir a comelu directamente.

### Ingredientes (pa 6 persones):

- 1 quilu de castañes seques o fresques (si son seques, dexales a remueyu la nueche anterior)
- 300 g de compangu asturianu
- 2 pataques medianes
- 1 cebolla grande
- 2 dientes d'ayu
- 1 pimientu coloráu o verde
- Aceite d'oliva
- Sal al gustu
- 1 fueya de lloréu

### Elaboración:

1. Si usen castañes fresques, púlguense y escáldiense unos minutos pa retirar la piel más fácilmente. Si son seques, basta col remueyu previu pa que s'hidraten.
1. Nuna pota grande, se sofríen n'aceite la cebolla, los ayos y el pimientu bien picaos hasta que tean doraos.
1. Añedir el compangu, cortáu en cachos, pa que suelte parte de la grasa y arume'l sofritu.
1. Incorpórense les castañes y les pataques en cachelos, removiendo unos minutos pa que s'entemezán los sabores.
1. Cúbrese tou con agua, añedir el lloréu y déxase cocer a poco fueu ente una hora y hora y media, hasta que les castañes tean tientes.
1. Rectificar de sal a la fin y dexar reposar unos minutos antes de servir.



# Mio güela: Isola

Mio güelina Isola yera una güela de libru, la qu'imaxines cuando pienses nuna güela asturiana: en casa, mandil perenne y na cai, chaqueta y falda, casi siempres de color escuro. Quienes fueron guah.es en Morea mientras los años 80 y 90 del pasáu sieglu, n'especial los que vivieren nes *colomines*, alcordanse d'ella como "Isola la de los carambelos" o "Isola la refranera". Pa too y pa tol mundu tenía un dichu, casi siempres inventáu por ella mesma, y regalaba a tolos guah.es que se-y averaben aquellos carambelos d'ocalitu que mercaba al pesu los domingos de mercáu. Isola foi una muyer fuerte por obligación, dura alcuando y davezu incomprendía, pero con una capacidá de sobrevivencia qu'almiro fundamente. Dicia ella: "Anque me veas cayida, anque me veas cayer, anque me veas d'escoba, conmigo nun vas barrer."

Isolina Rodríguez Pérez (1928-2010) ñació na parroquia ayerana de Nembra. Fía de Xesús y Dolores, tuvo otros siete hermanos y hermanes, anque'l mayor d'ellos matóse bien mozu baxando en marcha del camión que trayía a los mineros del Pozu L'Escalar. Maruja, famosa nel conceyu por rexentar mientras mediu sieglu'l renomáu (y recientemente pel.láu) "Bar Maruja Bayón" en Morea, yera la segunda. Depués vieno Pilar, monxa n'El Vaticanu hasta que finó'l papa Xuan Pablu II y depués misionera n'Angola, y mio güela Isola. Tamién taben Enedina, Amor, Antidio'l ciclista y Amador, el pequenu, que foi carpinteru hasta l'ictus que lu dexó ensin capacidá de falar anque-y conservó'l carácter. Amador yera vecín de güelita cuando yo entá nun sabía falar y él yá nun yera quién pa facelo, y dizse que teníamos unes conversaciones que plasmaben a la xente polo fluyío y lo incomprendible de los debates.



La vida d'Isola ye una hestoria de superación, una hestoria de dificultaes y traxedies pero con munchu remangu y humor.

Los anicios foron duros, mui duros inda pa la dómina. La familia yera mui probe y yá se sabe lo que pasaba d'aquella: los paisanos pa cura o pa la mina y les muyeres pa monxa o a servir a casa de dalgún "señor". Esti últimu foi'l casu d'Isola, que tres de criase cola güela Felisa n'Arnizo, coló pa Uviéu a los catorce y tuvo, amás d'interna nuna casa, repartiendo de llechera. Tres d'unos años per Uviéu y Cualoto, pudo (o tuvo que, nun ta claro) volver pa Nembra, onde tres de varios trabayos acabó nun chigre, nel que conoció al que sedría'l so maríu Gelin (Ángel Aníbal). Nel baille, les moces poníense pa un llau y inventaben rimes y cantares p'azuzar a los mozos, que contestaben. Una d'eses chances dicía asina: "Mira que llueve y que llueve, mira qu'orbaya y qu'orbaya, son les mociquines d'Arnizo que-yos pinga la babaya."

Del chigre cuntaba siempres una anécdota de cuando apaecieron unos guardies pidiendo xamón a la plancha y Isola, col remangu tenía, tiró pela cai d'en mediu, garró la plancha la ropa y púnxola enriba les tayaes... ¡Encantó-yos! Y yá que maxinase la comedia familiar cola hestoria.



L'iviernu de 1952 foi especialmente fríu y la pareya casóse un día de ñevada n'avientu, tanto foi que tocó calzar les madreñes pa dir hasta la ilesia d'El Campu (Nembra).

El pueblín de Güertomuro foi'l primer llugar de residencia pa los recién casaos, que nunos pocos años tuvieron cinco fíos: Miguel Ángel, Jesús (Chuso), Isolina, Antidio y Lorenzo (mio pá). Siendo toos bien pequeños, Gelín ingresó nel sanatoriu'l Naranco, pero non por silicosis (tovía): la tuberculosis túvulu ellí más de trés años y nunca acabó d'alicar del too. Isola tenía que dir a llavar al ríu de nueche porque les otres muyeres nun almitíen a la muyer d'un tuberculosu. Trabayaba entós no que podía, y llogró mercar una llavadora mecánica que tenía qu'enllenar diendo a la fonte a pol agua. Nesos años de dificultaes, Isola llogró dir colocando a los fíos más pequeños d'internos en colexos, escribiendo cartes nes que faciase pasar pol mariú. Los domingos "descansaba" pa dir col fíu mayor, Miguel Ángel, a lleva-y comida de casa al mariú. Eso foi hasta qu'encamó por culpa la ciática, mientras dellos meses una hermana (nun sé cuál) garró'l testigu, o eso pensaba Isola... Cuando ameyoró y fue a ver al mariú, cellebrábase una misa na capiya l'hospital: Isola pensó no peor, pero la realidá foi otra: la misa faciase pola propia Isola, a la que les enfermeres dieron por muerta al nun tener noticias d'ella mientras tantu tiempu.

Al tiempu de volver el paisanu pa casa, aportó un cura nuevu a Nembra, don Cipriano. La familia entró a vivir con él porque yeren quienes peor lo tenía de tola parroquia, con cinco fíos en colexos y Gelín faltu d'aliendu pa xubir pa Güertomuro.

Yá nos años 80, con un par de fíos casaos, baxaron pal Barriu d'El Carmen, en Morea. Ésa foi la casa que yo conocí, un terceru d'escaleres pindies nel que la vida faciase na cocina y los neños xugáremos na salina con pelotes de periódicu apertáu con cinta aislante y moñecos rotos heriedaos de los primos mayores. Nesa mesma colomina vimos empeorar l'estáu de salú de Gelín hasta que faltó, allá pol 97. Ellí escondía güela carambelos y güevos de chicolate que yo atopaba siempre, aunque ella negare que tuvieren, y ellí entamemos a notar coses raras y achaquémosles a despistes. Ellí enfadábame conmigo tola familia polo ruin comeor que yera y tamién ellí se ría Isola de los míos primos que tenía más priesa pa xintar, diciéndo-yos, cuando se quemaben: "Eso ye, la primer cuyarada al mediu, fonda y apriesa". Ellí mos decía tamién, faciendo como que se ponía mui seria: "En Morea ta la fame, en Nembra la floxedá, y en Muries y Santibanes nun tienen barriga yá."

Los últimos años d'Alzheimer nun van tapecer tolo bono que nos dio Isolina, Isola, güelina... Una muyer increíble, a la que la vida trató inxustamente (como si existiere eso de la xusticia...) y que seguramente tuvo enferma munchos más años de los que pensamos. Reivindico nestes llinies a Isola, que foi pa min tolo que tien que ser una güela y dexó cinco ñetos qu'entá la echen de menos. Gracias, güeli. Sólo siento nun haber teníu más tiempu contigo.

ANÍBAL GONZÁLEZ RODRÍGUEZ

# Cuestionariu

## ¿Qué sabes de la seronda asturiana?

**1. ¿Quién va llevar el premiu homenaxe nel Avilés Acción Film Fest?**

- a. Rosy de Palma
- b. Nicole Kidman
- c. Javier Gutiérrez

**2. ¿Qué conceyu estrena centru cultural nuevu esta seronda?**

- a. Grau
- b. Tameza
- c. Les Regueres

**3. ¿Cuál ye'l momentu más tradicional del Festival de la Mazana de Villaviciosa?**

- a. L'escanciáu simultáneu
- b. El descorche
- c. La bendición del mostu

**4. ¿Qué conceyu celebra una feria medieval n'ochobre?**

- a. Salas
- b. Grau
- c. Ayer

**5. ¿Quién escribió "La península de las casas vacías"?**

- a. Fulgencio Argüelles
- b. David Uclés
- c. Carmen Mola

**6. ¿Cómo se diz "seronda" en catalán?**

- a. Tardor
- b. Automno
- c. Outunu

**7. ¿Ónde ta la viesca de Peloñu?**

- a. Amieva
- b. Llanes
- c. Ponga

**8. ¿Ónde ta la viesca de Mual?**

- a. En Cangas del Narcea
- b. En Tinéu
- c. N'Eilao

**9. ¿Qué se come nos amagüestos?**

- a. Tortos
- b. Castañes
- c. Ablanes

**10. ¿Qué orixe tien la Nueche d'Ánimes?**

- a. Romanu
- b. Medieval
- c. Celta



# Faite col mapa de los conceyos d'Asturies

[Verasturies.com](http://Verasturies.com)



A la venta en Cuatro Gotes y en librerías.



## AXENCIA DE COMUNICACIÓN INTEGRAL



EVENTOS



DISEÑO WEB



FORMACIÓN



AUDIOVISUALES



GESTIÓN CULTURAL



EDICIÓN



REDES SOCIALES



ANIMACIÓN



TRADUCCIÓN

---

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