

Estaferia ayerana



*La escanda, siembra,
recogida y a la mesa.*



UN MODELO
PRIMITIVO
DE LAGAR DE
SIDRA, EN
ALLER



PRESERVACIÓN
DEL HÁBITAT
QUE
HEREDAMOS:
LAS BRAÑAS



EL GRUPO
FOLKLORE
ALLERÁN SE
HERMANA CON
CORROY-LE-
CHATEAU



EDITORIAL

Dicen que no hay dos sin tres y para nosotros, tres sin cuatro. Este número que hoy ojeas u hojeas, con el fin de leer más pausadamente aquel artículo que más te interese, es efectivamente el número cuatro de “Estaferia Ayerana”

Tenemos los alleranos colgado el sambenito de tercios, necios, si lo decimos en lengua asturiana y lejos de considerar esta denominación como peyorativa pensamos que acaba convirtiéndose en una virtud. Aneciamos y estaferiamos para que esta revista siga adelante con todo el esfuerzo que sea necesario, hasta tal punto que cada día que pasa tenemos que convocar menos estaferies porque nos sobran colaboraciones y nos falta espacio. Tenemos que pedir disculpas y paciencia, por lo tanto, a nuestros colaboradores para que vean reflejados sus trabajos en el papel.

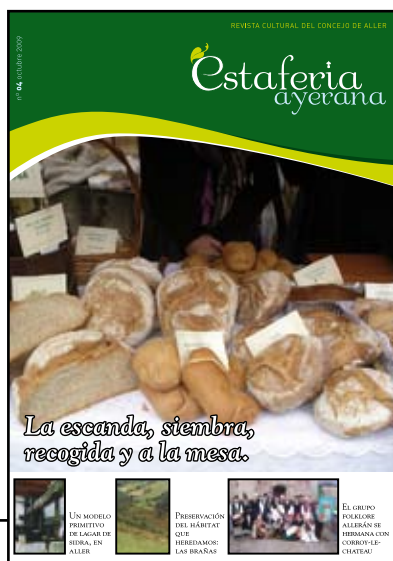
No obstante, dadas las características de la publicación, donde buena parte de los artículos tienen un carácter atemporal, seguimos reclamando esa colaboración con la firme promesa de sacar a la luz en próximos números aquellos trabajos que fieles al espíritu de la revista tengamos en nuestras manos.

Una vez más tenemos que agradecer a los anunciantes la confianza que depositan en nosotros para que esta empresa sea posible, dado que los tiempos de crisis que vivimos no favorecen precisamente la inversión publicitaria.

Volvemos con energías renovadas porque podemos seguir ofreciendo al lector un variado mosaico de la riqueza cultural allerana en sus diferentes apartados: etnográfico, lingüístico, histórico, folclórico, etc.

En este número cerramos el interesante trabajo sobre la escanda de nuestro colaborador Guillermo García González de Lena, que según nos informan tuvo trascendencia, en su primera entrega, más allá de nuestras fronteras regionales. Tenemos el gusto de contar con un trabajo del prestigioso etnógrafo allerano Joaquín Fernández, sobre los llagares. La presencia de todo un clásico de la investigación alleranista como Guillermo Fernández Lorenzo, en fin, cualquiera de los artículos de este número cuatro reflejan la riqueza que atesora el concejo de Aller y la capacidad humana de un buen puñado de alleranos para embarcarse en su estudio.

Si con ello logramos mantener el interés que hasta el momento despierta esta publicación nos damos por satisfechos. ■



ÍNDICE:

5

LA ESCANDA (Y II).

26

LA LEPROSERÍA DE VALDEVENERO Y EL HOSPITAL DE SANTA ANA, EN ALLER.

40

TOPÓNIMOS DE LA PARROQUIA DE BO AL RODIU DE LA VÍA CARISA.

16

UN MODELO PRIMITIVO DE LAGAR DE SIDRA OBSERVADO EN ALLER: EL APRETÓN CON VARAL.

30

PARA CORROY-LE-CHATEAU DESDE EL CORAZÓN

46

LA SOTRABIA.

21

PRESERVAR EL HÁBITAT QUE HEREDAMOS: UNA SESTAFERIA PENDIENTE.

36

CUENTINOS DE ALLER Y DE HOY: AMORES QUE MATAN.

CONSEJO EDITORIAL: SANTOS NICOLÁS APARICIO, ÁNSEL ÁLVAREZ LLANO, JOAQUÍN MANASÉ, PEDRO RODRÍGUEZ CORTÉS, MARTA ELENA CASTAÑÓN, FERNANDO SUÁREZ ALBALÁ, VIDAL MANUEL GONZÁLEZ ESTRADA, JOSÉ VÍCTOR CANAL, ESPERANZA DEL FUEYO Y ROSA MARÍA ORDÓÑEZ.

EDITA: ESTAFERIA AYERANA

MAQUETACIÓN Y DISEÑO: LEADERS COMUNICACIÓN

IMPRIME: IMPRENTA NARCEA

DEPÓSITO LEGAL: AS-3682-2007

PARA CUALQUIER CONTACTO CON LA REVISTA DIRIGIRSE A CASA DE LA CULTURA DE MOREDA, AVDA. CONSTITUCIÓN, N° 31 • 33670-MOREDA DE ALLER

E-MAIL: CMC@ALLER.ES TFNO: 985 48 28 85

EL CONSEJO EDITORIAL NO SE HACE RESPONSABLE DE LAS OPINIONES REFLEJADAS POR LOS AUTORES EN LOS ARTÍCULOS PUBLICADOS EN LA REVISTA.

“Estafería Ayerana” invita a aquellos autores que deseen publicar algún artículo relacionado con la temática de la revista, poniéndose en contacto con la misma a través del correo electrónico: cmc@aller.es; en el teléfono: 985 48 28 85 o en la Casa Municipal de Cultura de Moreda.



MANIEGA Y MESORIES.

LA ESCANDA (Y II)



TEXTO Y FOTOS: GUILLERMO GARCÍA GONZÁLEZ DE LENA.

SIEMBRA

A diferencia de otros cereales, en el caso de la escanda asturiana no se siembra el grano desnudo sino el grano con la cascarilla que lo envuelve, que en Asturias se conoce con el nombre de “erga”.

La época de siembra va de desde el mes de noviembre hasta enero o febrero. Los agricultores tradicionalmente consideran el mes de diciembre como un mes “muerto” (no apto). De forma general, la época de siembra va a influir en el ahijamiento de las plantas y, en consecuencia, en la cantidad de semilla necesaria. De este modo, siembras más tempranas (noviembre) ahijarán más al acumular más horas de frío y, por consiguiente, se necesitará menor cantidad de semilla por hectárea.

Respecto a la cantidad de semilla, la práctica

habitual es emplear de 180-220 kg de erga por ha. Ensayos llevados a cabo por el SERIDA en fincas de productores de escanda, con siembras en enero, sugieren que cantidades entre 120 y 180 kg/ha de erga (entre 140 y 210 plantas/m²) pueden ser suficientes. Este aspecto es objeto de estudio dentro del plan experimental para la mejora del cultivo de la escanda que se pretende llevar a cabo para el periodo 2007-2010.

Las siembras que se realicen con sembradora y las que se efectúen sobre un suelo bien preparado necesitarán menos cantidad de semilla.

La forma tradicional de realizar la siembra era a voleo, la semilla se distribuía a mano y se enterraba a continuación con un pase de arado o de grada. Aún >>



BOLLOS DE ESCANDA. FOTO DE SPELTASTUR, S.L.

hoy en día esta es la forma de siembra más habitual, empleando la abonadora para repartir las semillas en parcelas de cierta envergadura, y cubriéndolas con un pase de rotovator o motocultor. Desde hace algunos años se utilizan también las sembradoras neumáticas: bien las de cereal, las de maíz convenientemente adaptadas e incluso las máquinas más modernas de siembra directa. En estos casos, la siembra se realiza en surcos separados de 10 a 20 cm.

FERTILIZACIÓN

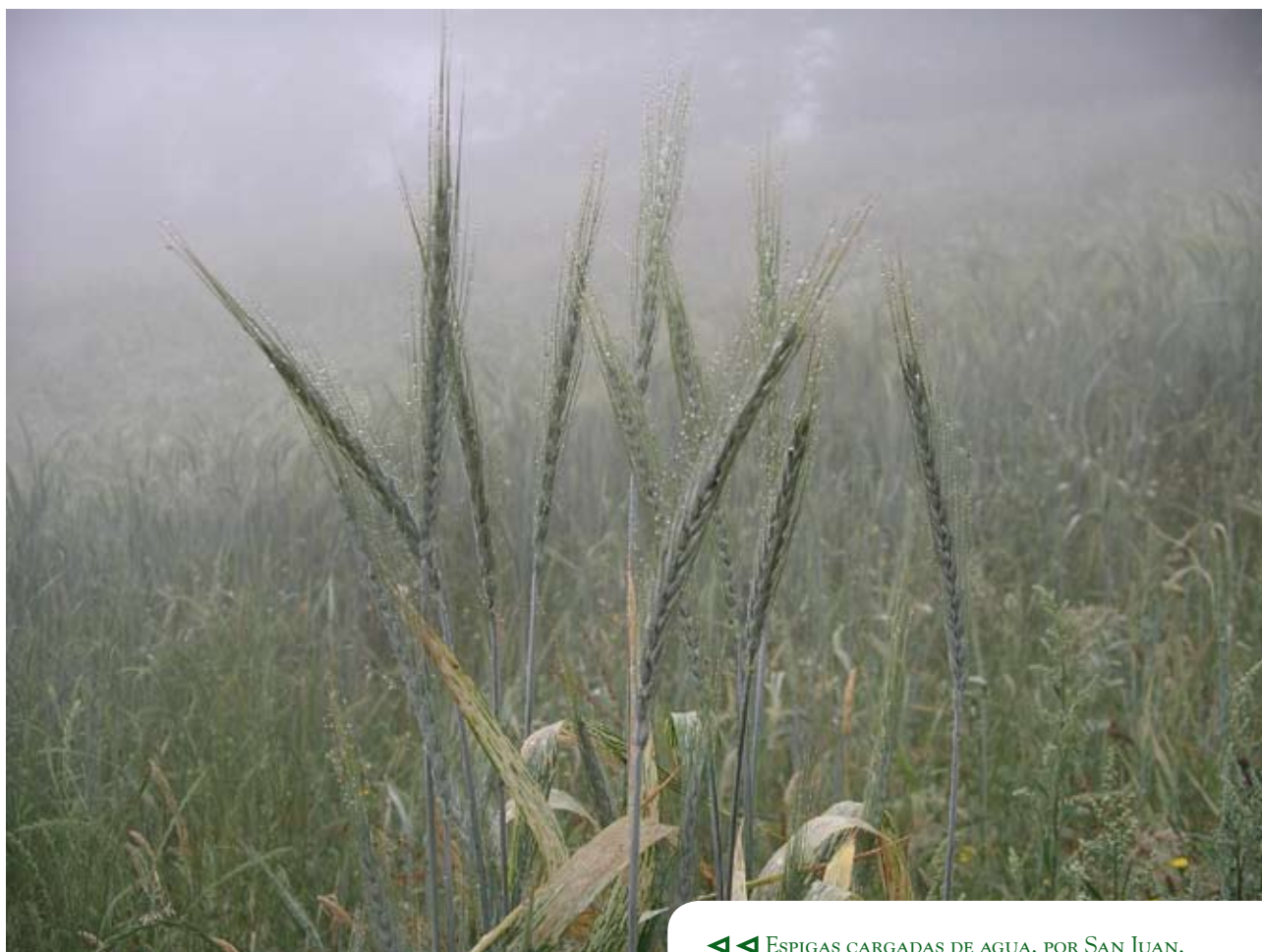
La escanda vegeta bien en suelos ligeramente ácidos, a diferencia del trigo que prefiere suelos neutros o ligeramente básicos. Es conveniente aplicar cal en la cantidad necesaria para alcanzar, al menos, un pH de 6.

Las necesidades de fertilizantes de la escanda, según algunos autores, son similares a las de los trigos

de otoño-invierno (28 UF de N; 14 UF de P 2 O 5; 26 UF de K 2 O, por cada 1.000 kg de grano cosechado), a excepción del N, que se reducirá en torno a un 20-30% en suelos con contenidos en materia orgánica por encima del 3%, para prevenir un desarrollo excesivo de las plantas que propicie o facilite el encamado.

No es aconsejable estercolar antes de un cultivo de escanda. En los sistemas de cultivo tradicionales, donde la escanda sucedía a un cultivo de patatas o maíz, las aportaciones de estiércol se realizaban con anterioridad a estos cultivos.

Las cantidades de fertilizantes que se deben de aportar al cultivo se determinan en función del correspondiente análisis de suelo, y se incorporarán de fondo, después de la labor de alzado y antes de la última labor del suelo, que se aprovechará para enterrarlos.



◀◀ ESPIGAS CARGADAS DE AGUA, POR SAN JUAN.

Según algunos autores, la aportación de una parte del N (en torno a 1/3) o incluso una aportación suplementaria, al principio de la primavera, haciéndola coincidir con el ahijamiento y el crecimiento de los tallos, podría incrementar el rendimiento y el contenido en proteína del grano. Hay que aclarar que esta recomendación se ofrece para variedades de escanda distintas de las habitualmente cultivadas en Asturias, de menos porte, sin aristas y, en definitiva, más resistentes al encamado.

CONTROL DE MALEZAS

La práctica más aconsejable para el control de las malas hierbas es el laboreo. En la mayoría de los casos, una rotación adecuada con un buen control de malezas en el cultivo precedente, una correcta preparación del terreno de siembra, seguido de una escarda (manual o mecánica mediante una grada de

púas o escarificador), cuando la planta tiene cuatro hojas o al principio de la primavera, serán suficientes para asegurar un cultivo libre de malas hierbas, o con un nivel de infestación asumible. Puntualmente, algunas especies como el vallico (*Lolium* ssp), mostaza (*Sinapsis arvensis*), paniega (*Rumex acetosella*), grama (*Cynodon dactylon*), avena loca (*Avena fatua*), o correhuela (*Convolvulus Arvensis*), pueden plantear problemas serios de competencia con el cultivo. En estos casos, es necesario recurrir a la aplicación de herbicidas, eligiendo dentro del amplio catálogo de productos autorizados para los cereales de invierno o los trigos de ciclo largo aquéllos más específicos para cada problema concreto, que pueden consultarse en la página web del Ministerio de Agricultura (<http://www.mapa.es/es/agricultura/pags/fitos/registro/productos/conaplipla.asp>). A este respecto hay que decir, que como quiera >>



ESPIGAS VERDES.

que no existen herbicidas específicamente descritos para su uso en escanda, sería aconsejable realizar ensayos a pequeña escala para asegurarse de que no se perjudica el cultivo.

PLAGAS Y ENFERMEDADES

La escanda es un trigo rústico, bien adaptado a las condiciones de Asturias, que no presenta grandes problemas de tipo fitosanitario.

Entre las enfermedades, los problemas más frecuentes son los ocasionados por los hongos *Ustilago tritici* (Carbón desnudo), que provoca la aparición de masas negras pulverulentas que aparecen en lugar de los granos durante la floración, y *Tilletia caries* (Tizón o Caries) que se manifiesta también a partir del espigado, mostrando las espigas afectadas un crecimiento superior a las sanas y una coloración verde azulada, con falsos granos formados por masas pulverulentas y negruzcas de mal olor. Ambas enfermedades se transmiten por semilla, que es la vía más habitual y peligrosa de infestación.

Los métodos preventivos de control, que son los más aconsejables y con los que mejores resultados se obtienen, pasan por una cuidadosa selección de la semilla y la eventual desinfección de la misma con fungicidas sistémicos a base de triticonazol o tebuconazol.

Otras enfermedades de la escanda pueden combatirse mediante las rotaciones de cultivo, evitando

sembrar la escanda en la misma parcela del año anterior o tras otro cereal. Estas rotaciones contribuirán también a evitar otros problemas del suelo.

De entre las plagas, el riesgo más importante quizá sea el que supone el gusano de alambre (*Agrotis lineatus*, que se comen el interior de las semillas), o las rosquillas (*Agrotis* ssp. y otras larvas de noctuidos, que atacan el cuello de las plantas jóvenes) sobre todo en parcelas dedicadas anteriormente a pastos o barbecho. La desinfección del suelo previa a la siembra, que puede ser aconsejable contra el gusano de alambre cuando se cultiven parcelas nuevas, sólo podrá hacerse con productos a base de metam-sodio o metam-potasio. Para el control de larvas de noctuidos se podrá recurrir a productos a base de clorpirifos o triclorfon, en forma de cebo granulado o en pulverización cuando se observen las primeras plantas mordidas.

Otros insectos citados en la bibliografía que pueden aparecer son los pulgones, el mosquito del trigo (*Mayetiola destructor*) o el tronchaespigas (*Cenchrus* sp.), que hasta la fecha no suponen un problema en el cultivo de escanda en Asturias.

OTROS PROBLEMAS DEL CULTIVO

El encamado es, sin lugar a duda, el principal problema que plantea el cultivo de las variedades asturianas de escanda, cuyas plantas superan los 140 cm de altura media.

Si el desarrollo de la planta es excesivo, a partir de finales de mayo el mal tiempo (lluvias, nieblas o viento) o la invasión de maleza como la correhuela, pueden tumbar la escanda. Para evitarlo se recurría tradicionalmente a asociar el cultivo de la escanda con otros cultivos como los guisantes o las fabas prietas (un tipo de fabes de mayo de color negro). También, antiguamente, se les quitaba el agua a las espigas para aligerarlas, en una operación denominada soguear, en la que dos personas pasaban sobre las plantas una cuerda larga asida por los extremos. En ocasiones se colocaban con el mismo fin unos finos cordeles fijos con una disposición regular.

El problema del encamado no está resuelto aún



TIERRA DE ESCANDA EN CUÉRIGO.

a día de hoy. Los ensayos llevados a cabo por el SE-RIDA ponen de manifiesto la utilidad de los reguladores de crecimiento a base de clomequat, aplicado en estado de 1-2 nudos cuando la planta tiene unos 40-45 cm, para reducir la altura de la planta y disminuir el riesgo de encamado.

No obstante, en nuestra opinión, la solución definitiva a este problema pasa por la selección de líneas más resistentes al encamado o la mejora genética de la escanda asturiana para conseguir plantas de porte bajo.

COSECHA, RENDIMIENTOS Y CONSERVACIÓN

La recolección de la escanda se realiza en verano. Empieza a últimos de julio y dura hasta finales de agosto o incluso primeros de septiembre.

El modo tradicional de recogida, sistema emplea- >>



Una vez recogidas, las espigas se ponen a secar en el hórreo durante 8-15 días, transcurridos los cuales se llevaban a la era para ser mayadas: separar las aristas y la paja para obtener la erga.



▲▲
Pisón.



◄◄
MESORIANDO.

do solamente en Asturias y algunas regiones de Nepal y Georgia (Cáucaso), y que aún hoy es el que se practica en pequeñas parcelas, consiste en separar las espigas de la caña, empleando para ello los mesories, que son dos palos de madera (de avellano o fresno) de unos 50 cm unidos en uno de sus ex-

tremos por una cuerda. Entre estos palos se cogen varios tallos de escanda de cada vez, y tirando hacia arriba se arrancan las espigas, que se van echando en una cesta (macones, goxos o maniegues). Esta labor se realizaba habitualmente en andecha, y los niños y las mujeres iban por detrás apelucando, cogiendo las >>





espigas que dejaban los recogedores o las que caían al suelo. Si la escanda estaba muy encamada, era necesario apeluar toda la cosecha.

Calixto Alvargonzález, en 1908, describe la operación de la recogida de la siguiente manera:

“En la pieza sembrada se colocan, en las dos extremidades, dos hombres, que son los que llevan el trabajo principal de arrancar las espigas, trabajando a porfía al que llegue el primero al final de la pieza; aquel que lo consigue coge en la mano el último manojo de espigas y levantándolas en el aire en señal de triunfo, lanza dos sonoros ixu xús que son repetidos por la concurrencia... muchas veces durante la recolección cantan todos, aires asturianos, al finalizar la última secha nos dicen que en el concejo de laviana los mozos y mozas bailan y se echan a rodar unidos por la tierra y que llaman engarapiellaos”

La paja se siega después y se guarda en pajares para alimento o cama del ganado.

Una vez recogidas las espigas se ponen a secar en el hórreo durante 8-15 días, transcurridos los cuales se llevaban a la era para ser mayadas: separar las aristas y la paja para obtener la erga. Hasta hace poco más de tres décadas esta operación se hacía manualmente con los “manale”, instrumento consistente en dos palos de madera, de diferente longitud, unidos en sus extremos por una correa de cuero. El mayador sujetaba el palo más largo (manuec o manopla), de unos 1,5 m y madera de castaño o avellano, y con el palo corto (pietigu o moco) más nudoso y de madera mas basta y recia (acebo a ser posible) golpeaba les espigas depositadas sobre la era.

Después de aventada la paja con los “vano” (cedazo grande con fondo de cuero), labor que solían realizar las mujeres, se recogía la erga, que se guardaba en el hórreo hasta el momento de llevarla a pisar o rabilar, operación que consiste en separar la cascarilla (poxa) del grano de la escanda.

La operación de mayar dejó de hacerse cuando se incorporaron mayadoras y aventadoras mecánicas a los “pisones” o molinos de rabilar que se emplean para desergar.

Previamente a la labor de pisar se efectuaba la quema de la aresta, prendiendo fuego a las espigas para secarla y eliminar las barbas. Esta operación se

Actualmente, la recogida de la escanda en la mayor parte de la superficie cultivada se lleva a cabo mediante cosechadoras de cereal convenientemente reguladas para recoger la “erga” en la tolva de la máquina.

realizaba también antes de trillar, si el tiempo se presentaba húmedo y se creía que la espiga no rompería bien, y en ocasiones también antes de sembrar, en la creencia que facilitaba la germinación y, en todo caso, la distribución de la semilla.

Actualmente, la recogida de la escanda en la mayor parte de la superficie cultivada se lleva a cabo mediante cosechadoras de cereal convenientemente reguladas para recoger la “erga” en la tolva de la máquina. También el mayado, el descascarillado y la preparación de la semilla para la siembra se llevan a cabo mecánicamente en modernas instalaciones específicamente diseñadas para trabajar con escanda.

La producción media actual del cultivo oscila entre los 2.000 - 2.500 kg/ha de erga, que suponen unos 1.100 - 1.700 kg/ha de grano limpio, con un rendimiento en grano que varía del 55-70 %, según sean la época de siembra, el suelo y las condiciones del cultivo. El rendimiento en harina de la escanda está en torno a un 55 % sobre la erga.

La escanda se conserva generalmente en erga dentro de hórreos, paneras o en locales frescos y secos hasta el momento de moler. Las empresas creadas en los últimos años para la transformación y comercialización de la escanda disponen de modernos silos para su conservación.

4.- LA ESCANDA EN LA MESA

Desde el punto de vista de la alimentación humana, el valor nutricional de la escanda es notable-

mente superior al de las variedades comerciales de trigo. La escanda contiene entre un 15 y un 25% más de proteínas que el trigo. También es más rico en hierro, potasio y vitaminas del grupo B. Su alto contenido en fibra ayuda a reducir el colesterol y a prevenir enfermedades cardiovasculares. Contiene determinados carbohidratos que juegan un papel decisivo en la coagulación de la sangre y la estimulación del sistema inmunológico. La escanda tiene además una alta solubilidad en agua, de manera que resulta más digestible y los nutrientes que aporta son más fácilmente absorbidos por el organismo.

La escanda es menos alérgena que el trigo, lo que se atribuye a la mayor fragilidad o digestibilidad de sus proteínas, y son muchas las referencias que indican la posibilidad de que sea tolerada por algunas personas alérgicas al gluten. Respecto a esto, es necesario advertir que, al igual que el trigo, la escanda contiene gluten, estando así contraindicado en aquellas personas con intolerancia al mismo (celíacos). El Codex Alimentarius, elaborado por el órgano de la FAO competente para la formulación de las normas, códigos de prácticas, directrices y recomendaciones

encaminadas a garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos; la normativa comunitaria (Directiva 2003/89/CE) y la española (RD 2220/2004), incluyen a la escanda entre los productos susceptibles de producir hipersensibilidad.

Son numerosos los productos tradicionales elaborados con harina de escanda, no en vano fue el cereal predominante en Asturias hasta principios del siglo XX.

El pan es el uso más común de la escanda. Después de molido el grano, se comenzaba cribando (penerando) la harina con cedazo para quitarle el salvado. Al mismo tiempo se iba templando en unos potes agua y leche para mezclarlo con la harina, el formientu (parte de la pasta que se había preparado en la última hornada, y que se había dejado fermentar) y la sal. A continuación se mezclaba todo en la masera (artesa) y la masa resultante (pastión) se envolvía en sábanas limpias o mantas flojas hasta que lleldara (fermentara), colocándolo cerca del fornu.

En Aller (CECODET, 1999) para dejar fina la masa se utiliza un utensilio denominado palancaera, palan- >>

quiera o celindro, con forma de mesa y dos barrotes transversales de madera por los que se pasa la masa tras rodar dichos barrotes con unos palos por los lados.

Mientras lleldaba la masa se arroxxaba (calentaba) el horno con leña delgada y seca de haya roble o avellano, hasta que los ladrillos o piedras de la boca primero y las paredes interiores después, adquirieran un color blanquecino. A continuación se limpiaba de brasas y ceniza con el raideru, se barría la base con una escoba de material vegetal (hojas de laurel o berzas verdes mojadas en agua. Cuando el laurel restallaba se sabía que el fornu estaba listo) y se introducían los panes con la pala de enfornar. Después se cierra la boca del horno y se deja cocer. A los 10 o 15 minutos se da la primera taponada, consistente en abrir el horno y mover el pan para que no se queme, y diez minutos después se da la segunda y última taponada. Si la cosa va bien los bollos estarán listos al cabo de una hora y media o dos.

En ocasiones la harina de escanda no se cribaba, y el pan adquiría un color oscuro que en Aller se llama pan pardo. Cuando el pan sale bueno se dice que está accionao, o se le denomina pan de sucu.

Antiguamente se utilizaba sólo harina de escanda para elaborar el pan, más tarde se empezó a mezclar con harina de trigo en proporciones variables según el gusto de cada casa.

EL PANCHÓN

El panchón es un postre típico del concejo de Aller elaborado con harina de escanda, levadura, manteca y sal. A diferencia del pan, el bollo para la elaboración del lanchón se cocía en el llar, y no en el horno, por lo que el tiempo de cocción era mucho más largo. Francisco García en 1874 en su Libro de notas (CECOCET; 1999) da estas breves instrucciones: “Se amasa harina y levadura dándole forma de bollo grande, envuelto en hojas se introduce en el llar, donde cuece lentamente. Ya cocido, se desmenuza, se mezcla con manteca cocida y bien ligado se azucara. Se sirve caliente o frío”.

En otras recetas más recientes el bollo para el panchón se cuece en el horno tradicional o incluso en el horno de la cocina, y entre los ingredientes

se encuentran también la harina de trigo y el vino blanco. En todo caso, parece haber acuerdo en que el mejor panchón es el preparado con harina de escanda solamente.

Otros productos tradicionales elaborados con escanda son los bollos preñaos, de jamón, tocino y chorizo, o de carne guisada; los bollos o coletas de pan dulce, en ocasiones rellenos con almendra, la pegarata o bolla de pan, torta en la que se incrustan de seis a doce huevos cocidos, que regalaban los padrinos a sus ahijados por Pascua;

Las fariñes o farrapes, harina cocida con agua; los frixuelos, mezcla de harina, huevos y leche que luego se fríe; las tortas, de forma circular y plastada que se hacían para consumir el día que se entornaba; y el escalda, típico de la zona de Grado y elaborado el día de Navidad con migas de pan y de boroña, manteca y miel.

La modernización de la escanda alcanza también a la gastronomía, y en la actualidad pueden encontrarse en el mercado cada vez más productos elaborados a partir de la escanda, sobre todo en el campo de la repostería, como suspiros, casadiellas, magdalenas, hojaldres bizcochos y tartas de varios tipos, e incluso bollinos preñaos de morcilla, bonito o queso Cabrales. En la panadería de vanguardia también está presente la escanda, y existen elaboraciones para hostelería de bollos de pan de escanda con cebolla, aceitunas, mezcla de cereales, etc.

Desde el pasado año 2006 la escanda asturiana se encuentra incluida en el catálogo internacional del Arca del Gusto de la asociación Show Food. Es el primer, y único por el momento, producto asturiano incluido en el exquisito catálogo de esta prestigiosa asociación dedicada a recuperar y catalogar sabores olvidados y productos gastronómicos de excelencia contrastada que se encuentran en peligro de desaparición.

5.- BIBLIOGRAFÍA CITADA Y RECOMENDADA:

- ALVARGONZÁLEZ, Calixto (1908): La escanda: su origen, su cultivo. Imprenta de El Noroeste, Gijón.

- DANTÍN CERECEDA, Juan (1941): Distribución geográfica de la escanda asturiana, Estudios Geográficos N°5, Instituto Juan Sebastián Elcano. CSIC. Madrid, 739-797.
- DIEGO TORRE, Rafael (1991): La escanda (Pasado y Presente). Oviedo.
- GARCIA, Guillermo y BARANDA, Alberto (2006): 1ª Jornada sobre la escanda de Asturias. Tecnología Agroalimentaria. Boletín Informativo del SERIDA, 2º Epoca, N° 3,
- MUSEO ETNOGRÁFICO DE GRAU (1998): Exposición Temporal de la Escanda (folleto).
- PEÑA-CHOCARRO, Leonor: "In situ conservation of hulled wheat species: the case of Spain". En: Padulosi, S., K. Hammer and J. Heller, editors. 1996. Hulled wheats. Promoting the conservation and use of underutilized and neglected crops. 4. Proceedings of the First International Workshop on Hulled Wheats, 21-22 July 1995, Castelvecchio Pascoli, Tuscany, Italy. International Plant Genetic Resources Institute, Rome, Italy, 128-146.
- RODRÍGUEZ GUTIÉRREZ, Fermín. (1999). *La escanda. Proyecto de recuperación del cultivo en los concejos de Aller, Lena y Quirós*. CECODET (FUO) - Cámara Oficial de Comercio, Industria y Navegación de Oviedo..
- SERIDA (2005): Dossier: La escanda. Tecnología Agroalimentaria. Boletín Informativo del SERIDA, 2º Epoca, N° 1. ■

Fuentes de invierno
ESTACIÓN INVERNAL

ASTURIAS
UN PARAISO
PARA EL ESQUÍ

Aquí encontrarás todo lo que necesitas para disfrutar del esquí y de la naturaleza

www.esquiasturias.com
902 306 600
TFNO. BLANCO 902 534 424

GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

UN MODELO PRIMITIVO DE LAGAR DE SIDRA OBSERVADO EN ALLER: EL APRETÓN CON VARAL



AUTORES: JOAQUÍN FERNÁNDEZ GARCÍA Y JOSÉ MARTÍNEZ GONZÁLEZ.

No es éste el lugar para realizar una relación exhaustiva de los procedimientos utilizados en la elaboración de la sidra en Asturias. Simplemente, recordar dos cuestiones para centrar esta nota etnográfica.

Una vez machacada la manzana, el prensado se efectuaba por los procedimientos denominados de apretón. A nivel industrial, estas técnicas podrían reducirse a una denominada el lagar de viga con dos variantes principales: el lagar de pesa y el lagar de tijera o sobigañu. En la variante de pesa, una enorme piedra quedaba suspendida de la viga a través del fusu; y, en la variante de tijera o sobigañu, la presión se lograba, obligando, mediante el fusu a la viga superior acercarse a la inferior o sobigañu.

A nivel familiar, el lagar más socorrido, consistía en un cajón en el que se echaban las manzanas ya machacadas, se cubrían con tablas y se apretaban o prensaban mediante un fusu con cimbriella, situa-

do en la parte superior del cajón y que se giraba a mano.

Para quienes deseen profundizar en el tema del proceso de fabricación de la sidra y de los instrumentos, máquinas y herramientas utilizados en él, dejamos al final de esta nota una bibliografía mínima selecta que se puede consultar.

LA ELABORACIÓN DE LA SIDRA EN ALLER

Que nosotros sepamos, la producción de sidra en este concejo fue escasa; nunca fue Aller un concejo sidrero; se cubría una mínima demanda familiar y poco más. Madoz, recoge en su conocida obra la producción allerana en general con estas palabras:

La producción puede calcularse por un quinquenio en: 7.000 fan. de maíz, 4.560 de trigo de escanda, 8.700 de patatas, 530 de habas, 700 de lino y sobre



37.000 carros de heno, sin hacer méritos de otros granos, legumbres y hortalizas, ni de las muchas y exquisitas frutas, con especialidad manzanas¹.

En el artículo dedicado a Aller en la Gran Enciclopedia Asturiana, ni se cita la producción manzanera del municipio². Debe concluirse, por tanto, que si fue notable, no se ha cuantificado; y por lo que a la producción de sidra se refiere, quedó reducida al ámbito familiar aunque la toponimia y la memoria de los viejos nos permitan recuperar la existencia de algunos lagares notables a nivel muy local. En efecto, en Collanzo hay una familia a los que se les da el sobrenombre de los de la casa la sidra, por haber dispuesto de un lagar en esa localidad; en el lugar

de Fornos, entre Cabañaquinta y Vega, hubo en el siglo pasado un buen lagar; y, en Piñeres, existe una pequeña localidad denominada El lagar. Sirvan estas tres referencias como afirmación de que existían lagares comerciales aunque escasos. Desde el siglo pasado, parte de la cosecha se mayaba en casa, y lo más si había abundancia se vendía a los llamados manzaneros, quienes acudían a recoger el fruto del concejo, procedentes de las zonas de mayor producción sidrera: Gijón, Villaviciosa, Nava, Siero y otros concejos.

NOTA ETNOGRÁFICA: EL APRETÓN A VARAL

Cuevas, es una localidad del Ayuntamiento de Aller, y feligresía de Santa María de Pelúgano³. La >>

1 MADOZ, P. (1985). *Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico. Madrid, 1845-1850. Edición especial dedicada a Asturias*. Editorial Ámbito. Valladolid, pág. 32.

2 CAÑADA, S. (editor) (1970). *Gran Enciclopedia Asturiana*. T. I. Aller. Gijón, págs. 186-196.

3 MADOZ, P. op.cit. (1985), págs. 153 y 348.



Se seleccionaban las manzanas por las mejores, se lavaban en la fuente y se iban echando en el duernu hasta que llegaba el momento propicio para hacer una mayá. Se creía imprescindible, para obtener una buena sidra, echar algunas manzanas amargas, monteses o andrinas

aldea estuvo organizada en dos barrios: Cuevas de Arriba y Cuevas de abajo. Dentro de este último hay varios asentamientos: El Colleu, Venafranca y el Valle; qué nosotros sepamos, el poblado en su totalidad nunca albergó a más de quince familias y no superó la cifra de cincuenta almas. Hoy, puede considerarse un pueblo desaparecido.

De todos modos, por su posición, debió ser un pueblo antiguo, ya que en sus proximidades hay un castro catalogado: El Castro del Pico Rondero, que la tradición llama Picu Cerellicu, y del que se conserva un verso alusivo a un tesoro. Dice así:

En el picu Cerellicu,
en la sierra de Rondero,
cabarás y encontrarás
un caldero con dinero⁴.

En este pueblo hay mucha y buena fruta, especialmente ciruelas, cirigüeyos, peras, peruyes. Pero también manzanas; en los años de abundancia algu-

nos habitantes. -pocos-, hacían sidra por el procedimiento primitivo, motivo de esta comunicación.

El procedimiento lo vimos funcionar, siendo aún niños, en la bodega que poseía Juan Antonio García Pérez, en la antojana de su casa y pegada al edificio. Los elementos materiales de los que disponía el sistema eran los siguientes:

- Un duernu de cerezo de considerables proporciones (calculo ahora: 2,5 x 0,50 metros de profundidad y anchura, y 0,50 de profundidad, al menos). Estaba labrado a hacha por fuera, y el interior estaba perfectamente excavado con paredes rectas, dando la impresión de un acabado fino con azuela y en algunos lugares, quizás a formón.
- El grueso de las paredes era homogéneo en los laterales, pero no en el extremo proximal cuyo grosor era el doble o el triple del distal. La superficie era homogénea pero presentaba dos singularidades. En la cara interna del extremo proximal en un tercio superior y a la mitad justa, había un agujero grande, profundo y descendente. En el extremo distal,

⁴ Juan Antonio García Pérez (1954). Cuevas, Entrepeñas, Aller.



En el agujero que había en el extremo proximal del duernu, se colocaba el baral; y a continuación se entarimaba la superficie de la magaya con tablones que ajustaban perfectamente unos con otros, ocluyendo todo el contenido.

había dos orificios pequeños que perforaban la pared lateral del duernu.

- Tablones, tacos de madera de diversos tamaños.
- Un varal de fresno, cortado en el año, seco y flexible.
- Los mayos de estilo clásico.
- Cuerdas y tres regodones de peso progresivo.
- Pipas de distintos tamaños.

El sistema funcionaba de este modo:

Se seleccionaban las manzanas por las mejores, se lavaban en la fuente y se iban echando en el duernu hasta que llegaba el momento propicio para hacer una mayá. Se creía imprescindible, para obtener una buena sidra, echar algunas manzanas amargas, monteses o andrinas.

El duernu colocado sobre varios tacos o rodillos de madera, quedaba sobre-elevado del suelo.

Y comenzaba la faena desarrollada en dos fases: el mayado y el prensado. El mayado se realizaba como en todas partes: machacando la manzana con los mayos hasta conseguir una pasta o magaya adecuada y en la cantidad deseable.



LAGAR DE PRESA
(Tomado de INACIU HEVIA)

El prensado, es el núcleo de nuestra comunicación por su originalidad.

En el agujero que había en el extremo proximal del duernu, se colocaba el baral; y a continuación se entarimaba la superficie de la magaya con tablones que ajustaban perfectamente unos con otros, ocluyendo todo el contenido. Y, encima de los tablones, se colocaban tablas, tacos y piedras, hasta una altura que andaba alrededor de los 40 ó 50 cm del borde del mismo.

Dispuesto todo para prensar, se metía uno de los regodones en el saco, se abatía el baral, hasta llegar al punto de apoyo que se había construido en el centro del duernu con tacos; y, finalmente se suspendía la piedra metida en el saco en el extremo del baral.

La presión ejercida por el sistema sobre la masa de la magaya, se traducían automáticamente en la salida de abundante mosto por los orificios practicados en un lateral del duernu. Habitualmente, la sidra se recogía en un recipiente plano, y se iba echando en la pipa o barrica cuando aquel se llenaba.

>>



Cuando paraba de salir mosto, se solía añadir más peso al baral (dos o tres piedras). Y cuando se sedaba por completo, había quien desarmaba el tinglado y cortaba la magaya; y había quién tiraba la magaya, como suficientemente exprimida. Lo de tirar era un decir, porque era un buen bocado para el ganado.

CONCLUSIONES

Se describe un procedimiento muy primitivo de lagar de apretón que no hemos visto en nuestro Museo Regional de la Sidra de Nava.

Probablemente hubo un procedimiento más primitivo aún, constituido por duernu, tablas y grandes bloques de piedra. El modelo que describimos, sería el primero de palanca que se construyó.

Merece la pena reconstruir el artefacto, bien para que conste en el Museo Regional de la Sidra, bien para que esté presente en las colecciones etnográficas de Aller.

BIBLIOGRAFÍA MÍNIMA SELECTA

- BUENO SÁNCHEZ, G. (edit. lit.) (1991). El libro de la sidra. Pentalfa Ediciones. Oviedo.
- HEVIA LLAVONA, I. (2006). Sidra y Llagares tradicionales asturianos. Edit. CH. Oviedo.
- LEGAZPI, J.M. (1991). Ingenios de madera. Ed. Cajastur; Ministerio de Agricultura. Oviedo.
- RIVAS INFANTE, D.M. (2001). La sidra asturiana, bebida ritual y símbolo. Edit. Urriellu. Gijón. ■

PRESERVAR EL HÁBITAT QUE HEREDAMOS: UNA SESTAFERIA PENDIENTE

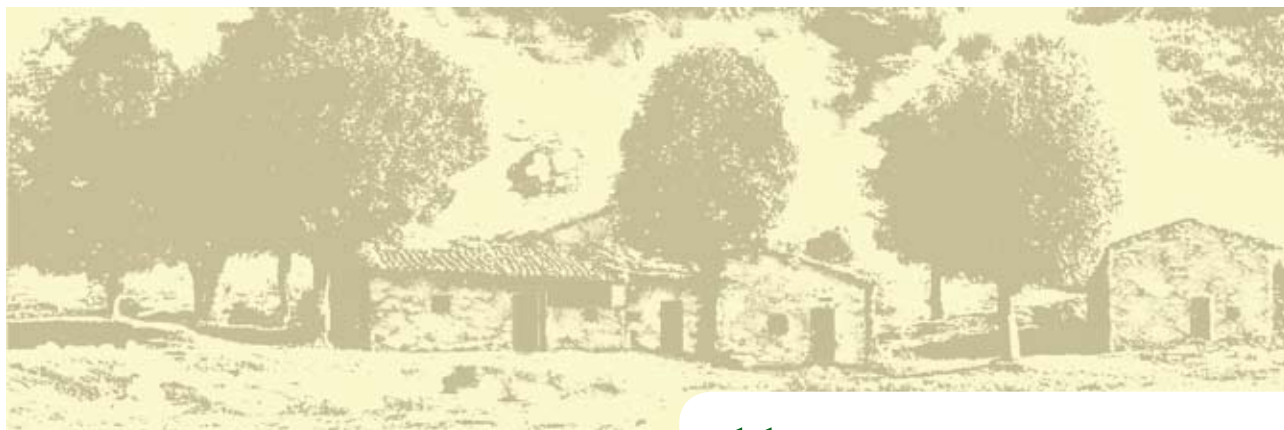
Contaba Juan Luis Arsuaga, (El País 16/12/07), que a un amigo su padre lo llevó a la montaña y le dijo: “¡Ésta es mi herencia, te dejo todo ésto! ”.



AUTOR: ARMANDO ALONSO MEGIDO.

Yen Aller, de montaña, algo tenemos que decir: la mayor densidad de población se sitúa entorno a Moreda, en Cabañaquinta el centro administrativo, y en los alrededores de Conforcos el geográfico. Y de ahí a los límites sur-este del concejo, montaña... Mucha montaña. La singular ubicación geográfica y la difícil orografía, han conformado un hábitat natural propio. Y similar a otros concejos, que aunque no vecinos, pueden ser espejo en el que mirarnos en un futuro. Como Somiedo, al que aludiré más adelante. Este hábitat es el que ahora heredamos y que ha sido modelado tras siglos de interacción del hombre con su entorno natural. Y digo que heredamos porque esa interacción hombre-naturaleza ya nunca será la misma que hasta hace pocos años. Herencia que nos obliga a conservarla.

La alta montaña del concejo aunque es diversa, voy a referirme a un lugar concreto del mismo y extrapolar las conclusiones a otros sitios del concejo. Quiero contar el origen y humilde historia de una braña y su entorno: Las Ordaliegas. Situada en la falda sur del Pico El Retriñón y casi en el límite con Sobrescobio. El origen de Las Ordaliegas tal y como la conocemos ahora no se remonta más allá de la primera década del siglo XX. Antes de esa fecha lo único que había eran pequeños corrales y cabañas de tapinos. Las construcciones que han perdurado hasta nosotros supusieron una mejora sustancial en la labor ganadera y en la calidad de vida de los ganaderos. Están próximas a cumplir un siglo de vida: y ahí siguen... Pero probablemente no por mucho más tiempo. Se me ocurre pensar que el Palacio de Felechosa, con ser palacio, entró en ruina antes de cum- >>



DIBUJO DE LAS ORDALIEGAS (ARMANDO ALONSO MEGIDO).



***Por razones de altitud,
temperatura y humedad, las
camperas siguen siendo camperas.
En el valle el deterioro es más
rápido y llamativo.***

plir un siglo de antigüedad. ¿Por qué? No hubo quien lo conservara. Y Las Ordaliegas pervivieron gracias precisamente a la labor de sostenimiento continuo de sus usuarios. La vega de Las Ordaliegas era regada, segoteada en verano para eliminar las ortigas y mostadiel.las, se frenaba el avance del piornal y el ganado se ocupaba de abonarla: formas de modelar el hábitat. Uno de los accesos a Las Ordaliegas desde el valle era a través de la Val.lí Carbayosa un angosto y empinado valle orientado al sur con solitarios robles, que hasta hace treinta años padecía quemas frecuentes. Pues tal es la capacidad de regeneración del suelo que se está formando un pequeño bosque de robles. Eso sin olvidar que la escala del tiempo no es la misma para el hombre que para la naturaleza.

Y aquí quiero rendir tributo a Ramón guardamon-

tes durante muchos años del antiguo ICONA y en activo hasta mediados de los años ochenta. Ejerció una gran labor didáctica con los paisanos y ganaderos sobre todo en lo relativo a las quemas para conseguir pasto fresco: en las sucesivas quemas la tierra se carboniza, el viento la arrastra, y el suelo se erosiona. Así les decía. Era el azote de los ganaderos, aunque muy respetado. Los actuales fontanes del Otero, Las Ordaliegas y la Tabierna y sus respectivas traídas de agua se deben a él.

Otra suerte para nuestro concejo es que el suelo de características alpinas se mantiene más estable a lo largo del tiempo. Por razones de altitud, temperatura y humedad, las camperas siguen siendo camperas. En el valle el deterioro es más rápido y llamativo. Pero volviendo al origen de las construcciones actuales de Las Ordaliegas hay que reseñar el tremendo esfuerzo que supuso su construcción. Levantadas por un padre: Francisco Alonso y sus cuatro hijos: Santos, Genaro, Zoilo y Ana Alonso Megido. Y es de suponer que con la ayuda de algún cantero. Las vigas y maderas, de castaño, se subieron desde Felechosa hasta las inmediaciones del Escú Zarréu con pareja de bueyes, a mano el paso del pequeño desfiladero, y a hombros de aquí a Las Ordaliegas. Potentes llábanas que cubren el tejado, se subieron por medio de rampas y con la ayuda de palancas. Fueron extraídas del reguero de la Troncá y porteadas con la pareja de bueyes. El resto de la piedra, del Venero, (situado por encima del mayéu).

Es de destacar que en el tejado original ya se co-



VAQUEROS EN LAS ORDALIEGAS, 1950.

locó teja árabe. Las citadas llábanas se colocaron sobre las paredes bordeando el tejado para aliviar el peso y la teja en la zona central. Al término de la guerra civil se levantaron tres cabañas más y una cuadra independiente de la construcción primitiva, y pertenecientes a tres de los hermanos citados. En conjunto cinco construcciones exentas.

Al tiempo que se levantaron las construcciones principales se plantaron ocho fresnos alrededor. Fresnos que ahí continúan. De nuevo el modelado del paisaje. De esa fecha data el cierre de un prado en la campera colindante con el reguero de La Tronca. Sí son anteriores a las construcciones de Las Ordaliegas las existentes en las brañas de Col.lá Mo-yón y La Tabierna que además están acompañadas de prados cerrados con pared de piedra que también hubo que portear.

Lo hasta aquí escrito solo pretendía ser preámbulo de lo que sigue: la clave es saber si para el futuro queremos brañas con añares o brañas derruidas. En ningún caso estoy pensando en una conservación

global sino selectiva. Si los Países Bajos las tuvieran serían no conservadas, sino directamente convertidas en museo. Pero son nuestras. Y no hay que ir tan lejos para buscar ejemplos de gestión. Un aspecto clave es la mejora de la accesibilidad a las brañas. El debate pista forestal sí, pista no, es estéril. La cuestión es pista para qué. Si no me gusta la oposición por sistema a cualquier intervención en el medio natural, menos me gusta los que quieren llevar el todo terreno hasta la puerta. Sencillamente si se traza una pista saber de antemano su finalidad, justificación y por supuesto definir de antemano sus restricciones.

En Somiedo que es parque natural tienen pistas de acceso restringido, con barreras bajo llave. Pistas de uso exclusivo ganadero, incluso senderos de acceso prohibido al turista. Y el mejor ejemplo y más cercano es la pista que atraviesa el Val.le Cuirgo: simbiosis de mejora ganadera y de ocio. La accesibilidad al valle es ahora total y el impacto en el ecosistema >>



◀◀
PANORÁMICA DE
LAS ORDALIEGAS.



◀◀
L'ESCÚ ZARRÉU.



El objetivo de la rehabilitación serían las brañas con más interés o posibilidades de pervivencia o aprovechamiento cultural donde incluyo el turismo rural.

mínimo. Y lo más importante: la accesibilidad propició la rehabilitación de muchas cabañas con fines de ocio. En definitiva el valle está vivo. Sin acceso fácil a las brañas altas, los propietarios no ven ni útil ni rentable el mantenimiento de cuerdas y cabañas. Y volviendo a lo de una conservación selectiva: con la iniciativa de la administración local, se podrían solicitar ayudas a la autonómica o la de Bruselas. El objetivo de la rehabilitación serían las brañas con más interés o posibilidades de pervivencia o aprovechamiento cultural donde incluyo el turismo rural. Y hablando de turismo rural, no basta con ofertar



Se sabe que para resolver un problema primero hay que identificarlo, después tener la voluntad de solucionarlo y por último poner los medios.



◀◀
EL FONTÁN.



◀◀
COL.LÁ MOYÓN.

suficientes alojamientos y un paisaje idílico, hay que diversificar, diferenciar y ofrecer alternativas. Y aquí excluyo tajantemente el uso y ruido de motos y quads y cualquier otra actividad que se considere que deteriora o perturba el majestuoso silencio de las brañas. A modo de eslogan: usar sí, pervertir no.

Las citadas ayudas podrían ser al propietario: en Somiedo existen para la renovación de la techumbre de las pallozas en las brañas vaqueiras. O que la iniciativa fuera institucional y liderada desde el Concejo. Otra posibilidad sería la rehabilitación a través de escuelas-taller. En el otro extremo están

las cabañas del puerto de Braña con conservación óptima por iniciativa e interés de sus propietarios. Recuerdo un día de verano que un Manacorí que pasaba por allí, estaba empeñado en comprar una a toda costa... Hasta que le expliqué que aunque no lo creyera había más demanda que oferta y que en un par de días no podría cerrar ningún trato.

Para terminar: se sabe que para resolver un problema primero hay que identificarlo, después tener la voluntad de solucionarlo y por último poner los medios. Reflexionar sobre el tema ya forma parte de la solución. ■

LA LEPROSERÍA DE VALDEVENERO Y EL HOSPITAL DE SANTA ANA, EN ALLER

La edad media se caracterizó en Aller, como en el resto de Europa, por diversas y numerosas cuestiones: invasiones, guerras civiles y religiosas, feudalismo despótico, supersticiones, epidemias, milenarismo, etc. Carencias alimenticias, la suciedad y los resabios de comadres, hacían que la vida en esa Edad que comprende alrededor de 1.000 años, entre los siglos V y XV de nuestra era, fuese dura y hostil.



TEXTO-FOTOS: GUILLERMO F. LORENZO.

Durante estos años se presentaron, además de las anteriores desgracias acaecidas a los diferentes pueblos, dos que pueden considerarse como las más importantes y las más dañinas para la Humanidad, y que la marcaron durante muchos años: la lepra, verdaderamente cruel a partir del siglo XII, y las epidemias de peste que tuvieron su apogeo en la segunda mitad del siglo XIV.

Con todos los males que han acosado a estos años la peor peste o pandemia ha sido, la lepra, que se consideraba incurable. Era terriblemente contagiosa. El bacilo que lo producía (*mycobacterium leprae*) fue descubierto por el noruego Hansen (Gerhard Armaner 1841-1012). Se sabe que ya se usaba en la Edad Media el aceite de chaulmogra para com-

batir esa terrible enfermedad.

A los leprosos se les odiaba o repudiaba. Se les llamaba también “gafos” y “malatos”, y eran considerados como legalmente muertos. Las gentes les pegaba con palos, que tenían suficiente longitud para permitir pelear desde lejos, entre maldiciones y pedradas.

Al llegar el siglo XII se determinó construir leproserías o malaterías. Eran levantadas a las afueras de las ciudades. La de Valdevenero en Aller estaba dos kilómetros al norte del núcleo de población de Collanzo y desde el siglo XVII era parroquia de San Bartolomé de Valdevenero, quizás para que los fieles contagiados que alojaba, no tuvieran que desplazarse a la iglesia de San Juan de Roimiera (Santibáñez de

la Fuente-Collanzo) de la que era hijuela su capilla, y así evitar contagios.

La leprosería de Valdevenero puede incluirse entre las “malaterías pequeñas”, de las que generalmente se asociaban con otras. Puede que contase con un dormitorio, un comedor y una cocina, sin más.

Para admitir a un enfermo en la leprosería, tenía que superar muchas dificultades, puesto que, dado que cada ingresado suponía y traía consigo un gasto, se restringía el número de admisiones. Eran preferidos los vecinos de las cercanías.

En el Concilio de Letrán, celebrado en 1179, se promulgaron leyes cristianas respecto a las malaterías, permitiendo que cada uno de estos establecimientos tuviese su capilla.

A los “malatos” se les prohibía, entre otras muchas cosas, entrar en iglesias, molinos, mercados y no podían asistir a las asambleas del pueblo o sexaferías. Tampoco podían lavar su cuerpo o sus ropas en las fuentes y ríos públicos, ni comer ni beber acompañado, si no era por otros leprosos¹.

Además de las malaterías, había otras alberguerías que se crearon en las distintas ramas del Camino de Santiago. Las rutas jacobeanas en Aller penetraban por los puertos de San Isidro, Vegarada y Piedrahita. Estas dos últimas se unían en La Paraya y continuaba un solo camino, a juntarse en Collanzo con el que descendía, solitario, por el Puerto de San Isidro. Desde este punto había una sola ruta que precisamente pasaba por la leprosería de Valdevenero, Santa Ana, La Cortina, Moreda y Ujo donde se juntaba con las vías del puerto de Pajares y La Cubilla.

Montero Prieto en su obra “La ruta jacobea en Asturias”² nos habla de las características de los hospitales de peregrinos y que solían construirse al borde de los ríos.

No era ese el caso de las que conocemos en Aller: Pardomino, en el puerto de San Isidro, La Brañuela en las inmediaciones de Vegarada, Valdevenero en



◀◀
FACHADA DEL HOSPITAL.

Collanzo y Santa Ana y el de la Cortina, que sí se funda junto al río, según se documenta en la Catedral de Oviedo.

Manuel Suárez-Fidalgo, difunto abogado de Cabañaquinta e ilustre historiador del concejo, nieto de aquel cazador de osos y alcalde de Aller, que se llamó popularmente Xuanón de Cabañaquinta, opinaba que quizás haya habido otro albergue de peregrinos en esta ruta secundaria que bajaba de La Paraya desde el puerto de Piedrahita, ... “al lado “o cerca de la ermita de San Pedro (hoy establo)”. De todas maneras, casi con seguridad hubo en Aller algunas más que no conocemos.

Estas alberguerías solían tener muchas donaciones de personas piadosas, humanitarias y cómo no, pudientes, por lo que llamaron la atención de la iglesia y más tarde de los gobernantes que quisieron tener su control.

EL HOSPITAL DE SANTA ANA

Sobre la fecha de fundación del hospital de peregrinos de Santa Ana hay diversidad de opiniones. E. García Jove en “Asturias” escribió una monografía sobre Aller en la que puede leerse, ... en 1.778, a pesar de la decadencia de las peregrinaciones, surge >>

¹ “Catástrofes medievales”, “Enfermedades y pestes”. Ana Arranz Guzmán, historiadora del departamento de Historia Medieval de la Complutense. Madrid 1985.

² Alberto Montero. “La ruta jacobea en Asturias”. Mieres 1993.



LEPROSERÍA.

en Soto de Aller un hospital que se hizo a costa de Andrés Boretta, francés, y ordena se alberguen los peregrinos y pasajeros...”

Por otra parte, en el número 9.825 del diario “Región” de Oviedo del día 8 de mayo de 1954, hay un artículo titulado: “Primera peregrinación mariana al santuario de Miravalles” en la que se dice que el testamento de Andrés Boretta fue otorgado en el 1090.

Nos ha sido cedida por Manuel S. Fidalgo una copia del testamento del fundador del hospital, cuyo original forma parte de su colección diplomática con el número 466.

En la portada hay una leyenda: “Copia de la fundación del hospital de Santa Ana por Andrés Boretta de nación francés, día 8 de marzo de 1590, que hice sacar por curiosidad el 18 de marzo de 1896”³. A continuación citaremos algunos párrafos del testamento.

“Ítem mando que si alguno de los dichos pobres pasajeros forasteros aconteciese que viniendo de camino cayere enfermo que en el dicho hospital le den cama y mantenimiento de enfermo hasta que convalezca y a los demás pobres pasajeros se les dará una noche cama y no más; y si los dichos pobres enfermos estuvieren de tres días arriba se pida limosna por los lugares comarcanos para que las buenas gentes favorezcan al tal enfermo”.

³ Guillermo F. Lorenzo. “Ruta por los pueblos de Aller”. Moreda 1985..



Para aclarar más la fecha de su fundación, termina el testamento con estas letras “Y otorgo este dicho mi testamento en la forma que dicho es, en la iglesia de San Martino de Vega, del concejo de Aller, a ocho días del mes de marzo de mil quinientos y noventa años...”.

Para aclarar más la fecha de su fundación, termina el testamento con estas letras “Y otorgo este dicho mi testamento en la forma que dicho es, en la iglesia de San Martino de Vega, del concejo de Aller, a ocho días del mes de marzo de mil quinientos y noventa años...”.

Andrés Boretta era natural de la diócesis de Lyon, Francia. Falleció en el hospital que él fundara en la Cuaña de Soto, poblado que luego se llamaría Santa Ana, el 29 de octubre de 1596. Su cuerpo parece ser que recibió sepultura en la capilla de Santa Ana, también fundada por él en el mismo lugar y a unos 70 metros al oeste del hospital⁴.

Las leyes en el dicho hospital eran rigurosas y estrictas, como demuestran los siguientes párrafos, tomados del testamento del fundador:

“Ítem ordeno y mando que cada uno de los di-

⁴ Manuel S. Hidalgo. “Rutas secundarias del camino de Santiago y el Salvador de Oviedo a través del concejo de Aller y fundación del hospital de peregrinos en Santa Ana”. Boletín del Ilustre Colegio de Abogados de Oviedo num. 9-10. Oviedo 1975..



SOTO.



SANTA ANA.



En el siglo XVI no se conocían instalaciones sanitarias para personas pudientes. Todo hospital era simplemente benéfico, casa de pobres y peregrinos.

chos pobres pasajeros que cayeren enfermos en dicho hospital, dentro de un día natural se registren sus vestidos y dineros si los trajere y se le requiera, diga y declare de dónde y qué lugar es, si es casado, si soltero, sobre qué viniere; dentro del segundo día se confiese y si no quisiere ni lo uno ni lo otro, le despidan luego del dicho hospital”.

El hospital de Santa Ana tuvo larga vida, puesto que perduró hasta bien entrado el siglo XIX. Los bienes fueron vendidos junto con la finca “La Cueva”, “La Corraona” y el hórreo, a Melchor y Víctor Díaz Ordóñez, abuelos del conde de San Antolín de Sotillos. Pero dado que la iglesia ofrecía la excomunión a todo aquel que adquiriese del Estado algún bien que hubiera pertenecido a la iglesia, fue por lo que, para evitar la excomunión, cedieron al obispado la capilla, el campo del “Tiu Perico” y el hórreo, en el año 1801. Más tarde, en 1906 el obispado vendería la capilla y el campo del “Tiu Perico”. El hórreo está fechado en 1738.

En total prestó servicio dos siglos y medio. Es decir contempló los siglos XVI, XVII y XVIII.

Entre las reglas que había para poder pernoctar en los albergues, nos habla Andrés Boretta en su testamento:

“Ítem que en el citado hospital haya tres camas a lo menos y más si hubiere lugar, y que en estas dichas camas se recojan y den posada a los pobres peregrinos pasajeros que tengan necesidad, y de que no les lleven dineros algunos ni paguen agua, caritativamente, y en dicho hospital que no se reciban alguaciles, ni jueces, ni escribanos, ni personas ricas que tengan bienes y que pretendan el dicho hospe-

daje por respeto alguno suyo, si no fuera por pobreza y pidiéndolo por amor de Dios con necesidad; y si el dicho casero que estuviere en la dicha casa recibiere alguna otra persona contra lo ordenado en este dicho capítulo, mando que para el mismo hecho sea despedido del dicho hospital y en él no sea admitido dentro de dos años”.

“Ítem mando que en el dicho hospital no se venda pan ni vino, ni otro mantenimiento alguno por dineros a las personas que van arriba citadas”.

En el siglo XVI no se conocían instalaciones sanitarias para personas pudientes. Todo hospital era simplemente benéfico, casa de pobres y peregrinos. Entonces, como en épocas precedentes, las fundaciones “Pro remedio animae mea” eran el cauce normal de los sufragios de gente rica; de ahí que proliferasen tanto⁵. ■

⁵ José Luis G. Novalín “El panorama social de Asturias desde 1585 hasta el 1622”. Boletín del IDEA, num. LIX. Oviedo, diciembre 1966.

PARA CORROY-LE-CHATEAU DESDE EL CORAZÓN

Cuando una lluviosa tarde de otoño de hace 3 ó 4 años acudimos a una reunión convocada por la Concejala de Cultura con motivo de organizar un posible hermanamiento y a la que solo acudimos el Concejal y los representantes de Folklore Allerán pensamos que nunca se llevaría a efecto. No obstante en la primavera siguiente se nos pidió, también desde el Ayuntamiento, si podíamos acompañarlos con una representación que había venido para establecer un primer contacto, en esta ocasión fueron dos componentes las que se encargaron de ello.



AUTOR: JOSÉ MANUEL FERNÁNDEZ QUIRÓS / FOLKLORE ALLERÁN

Pasados más de dos años sin noticias y con el tema prácticamente olvidado, nos sorprendió gratamente, cuando a finales del pasado año recibimos la invitación para devolver la visita y cerrar oficialmente el hermanamiento con la localidad belga de Gémbloux, aceptamos sin pensar y comenzamos a trabajar para llevarlo a buen puerto y así...

El pasado 24 de abril de 2008 sobre las 10 de la mañana comenzó para el Grupo Folklore Allerán una pequeña aventura inolvidable, íbamos a realizar nuestra primera salida internacional después de varios años en que por problemas de personal nos

vimos en la necesidad de renunciar a varias invitaciones recibidas.

Algo novedoso en el grupo era su composición, hasta ahora siempre habíamos sido adultos los únicos componentes, pero desde hace algún tiempo debido a la escasez de gente que se une a estas iniciativas y en concreto en este viaje, algo más de un tercio de los componentes que viajamos (7 de 19) son niños entre los 11 y 13 años; como todo el mundo puede imaginar íbamos cargados de ilusión, de muchos nervios y sobre todo de ganas de bailar y pasarlo bien. También novedosa era la actividad pues nunca ha-



bíamos participado en actos de este tipo y no teníamos muy claro lo que se esperaba de nosotros, en cuanto a programación, pues sí teníamos muy claro que íbamos a bailar para que todo el mundo disfrutara.

Conforme pasaban las etapas los nervios iban, poco a poco, calmándose e incluso los temores de los que volaban por primera vez desaparecieron al tomar tierra en el aeropuerto de Charleroi. Al llegar a la sala de espera ya percibimos que nuestros anfitriones

nos acogían con mucho cariño, que no había caras largas ni actitudes forzadas, si no todo lo contrario sonrisas, alegría y gestos de afecto que suplieron en muchos casos las dificultades del idioma.

Las familias que nos acogieron, arrojaron cariñosamente a todos los componentes y nos trataron no como a desconocidos sino como si fuéramos parte integrante de la propia familia, como si fuéramos hijos, hermanos o nietos, “gracias”.

En el aspecto del trabajo, después de todas las >>

El objetivo de FUCOMI es facilitar a los jóvenes de las Comarcas Mineras las posibilidades de empleo a través de la formación:

- ESCUELAS TALLER
- CURSOS DE FORMACIÓN OCUPACIONAL
- CURSOS A LA CARTA PARA EMPRESAS
- BOLSA DE EMPLEO
- ORIENTACIÓN E INSERCIÓN LABORAL
- AREA DE PROYECTOS

fucomi
FUNDACIÓN COMARCAS MINERAS

Pozo San José, s/n
33610 Turón - Asturias
Tel. 985 42 00 25
fucomi@fucomi.com
www.fucomi.com





Tras la comida oficial del hermanamiento, los niños del colegio prepararon en honor de sus amigos de Aller el baile del Aserejé al que nos unimos todos, entre risas y alegría y para postre compartimos escenario con un grupo de folclore local, “Les Vis Tchapias”, en un pequeño espectáculo, que a mi modesto entender complació a la concurrencia y puso el punto final a nuestro trabajo en tierras belgas.

cábalas que habíamos hecho, la cosa fue tranquila. Tocar y bailar en el patio del castillo de Corroy, en aquel ambiente festivo, que todo lo envolvía, y con aquellas caracterizaciones que te llevaban, sin pensarlo, a la verdadera Edad Media, fue una experiencia enriquecedora y a la vez inolvidable, sobre todo para los benjamines que acababan e hacer su primera actuación fuera de España.

El domingo tras el sencillo y emotivo acto oficial (digo emotivo porque en aquella preciosa Sala Capitular del palacete que alberga el Ayuntamiento de Gèmbroux se respiraba alegría, cariño y afecto sin otras preocupaciones) se realizó otra pequeña muestra de baile durante el aperitivo con una gran acogida por parte de los asistentes.

Tras la comida oficial del hermanamiento, los niños del colegio prepararon en honor de sus amigos de Aller el baile del Aserejé al que nos unimos todos, entre risas y alegría y para postre compartimos escenario con un grupo de folclore local, “Les Vis Tchapias”, en un pequeño espectáculo, que a mi modesto entender complació a la concurrencia y puso el punto final a nuestro trabajo en tierras belgas.

Durante estos días pudimos disfrutar del sol y la lluvia belgas; de sus paisajes de un verde muy parecido al nuestro; de la belleza de sus ciudades, como Brujas o Namur; de las excelencias de su cocina, pero sobre todo del cariño de sus gentes, de su afecto y de su amistad.

Queremos tener un recuerdo también para todos los asturianos que en su día se vieron obligados a emigrar a tierras belgas, queremos enviarles todo nuestro cariño y afecto por medio de aquellos que, por casualidad conocimos durante nuestra estancia en Corroy; un caballero medieval, Jefe de una Compañía de soldados natural de Turón; una chocolatera nacida en Sama de Langreo; unos amigos de Oyanco; otra familia originaria de Pola de Lena a su vez familiares de una componente de Folklore Allerán y una de nuestras anfitrionas cuya familia es originaria de Lugo de Llanera, para todos ellos un fuerte abrazo.

Nuestro más sincero agradecimiento y cariño para los comités de hermanamiento de ambos pueblos (Celsa y Bernardette) por el trato que nos han >>



dispensado, por la magnífica organización del viaje y sobre todo por la oportunidad de conocer gente tan entrañable como nuestros amigos, para siempre, de Corroy-le-Château. Quiero disculparme con todos por no poner más nombres, pero la única razón es la de que no quede nadie en el tintero, que nadie se pueda molestar por no haberlo incluido.

También queremos agradecer a la Corporación Municipal por acordarse de Folklore Allerán para representar al Concejo “allende los Pirineos” y especialmente a los componentes de la representación

por el trato y el apoyo que en todo momento tuvieron con nosotros, David, Marisa, Quico, Toño y Rómulo; gracias al resto de componentes de la expedición por la paciencia demostrada para con nosotros.

Y también quiero agradecer desde aquí a todos los amigos y amigas que trabajamos juntos en Folklore Allerán por vuestra actitud y comportamiento durante el viaje, y porque con el trabajo de todos los días, hacéis fácil el representarnos y que no tengamos ninguna duda en seguir en la brecha para mantener vivo este colectivo.



Así en la madrugada del martes 29 de abril, pues era casi la una de la mañana, nos bajamos del autobús en el Campo de la Iglesia de Moreda dejando atrás cinco días de nervios y cansancio, de dormir poco y reír mucho; con las maletas llenas de chocolate y regalos para los nuestros, pero también de bailes, de alegría, de ilusiones, de algún que otro primer amor correspondido, de agradables recuerdos pero sobre todo de muchos amigos nuevos.

Como la palabra “adiós” suena muy rotunda, preferimos despedirnos de Corroy con un simple, muchas gracias a todos y por todo y hasta pronto.

Merci à tous et â bientôt, mes amis. ■



CUENTINOS DE ALLER Y DE HOY: AMORES QUE MATAN



TEXO Y DIBUJOS: RICARDO- LUIS ARIAS.

Quilino es un tipo que se las sabe todas. Bautizado como el “Llistu”, por sus compadres y convecinos, tiene justificado el apodo ya que es persona inteligente y lista de verdad. Zamarro, socarrón, gracioso y dotado de una filosofía aldeana que a todos asombra, es también un bromista de tomo y lomo. Aquilino, o Quilino, es un tipo popular y conocido en todo el concejo, algo así como una reencarnación de Carlones, de Murias. Casado con Ramona -“Mona”, la llama él, cariñoso y coñón-, es toda una mujer, con buen trasero y mejor delantera, de la que el “Llistu”, orgulloso y feliz, dice que está como un tren. Pero como el Ave esi, que seguro que

llegará a Asturias allá para el año 3000.

Claro, el Ave es un gran tren, moderno y de buena planta, como Ramona. Y de ella presume el “Llistu”, y también de ser un allerán completo. Porque, según él, su padre es natural de Felechosa, madre de Caborana y nuestro paisano de Cabañaquinta. Luego, como Ramona era de Murias, con el asunto del casorio, la cosa era completa, pues el matrimonio residía en Casomera, en donde tenían una casina muy atopaíza, dos vaquines de raza y buena leche, una gochina, varias ovejas, una burra, un caballo y una buena faltriquera, por lo que el “Llistu”, y la “Mona” vivían bien y sin problema alguno.

- Y con salud, rapaz, que ye el mejor capital. Con la mujer y conmigo, los médicos y boticarios iben a pasar más fame que en el 41.

Sí, Quilino estaba fuerte como un roble, grandón él, y Ramona igual. El matrimonio, que derrochaba salud por todos sus poros, eran, además, fieles a la más rica tradición ganadera y agrícola. El campo, el medio rural, era toda su vida. Y la de los demás, que de él comemos.

- Sí, porque el día que nun se trabaye la tierra, la xente de por allá abaxo, va a comer ordenaores y toa esa mandanga cibernética que ta volviendo llocu a tou el mundo. Y luego, cagarán disquettes...

Ya se embaló Quilino, soltando una de las suyas. Pero no cabe duda que tiene más razón que un santo, aunque él tenga más de diablo que de otra cosa. Porque



sus diabluras son la órdiga. Pronto veremos la que le va a gastar después a la parienta, broma amorosa muy indicada para el día de San Valentín, patrono de cuantos conjugan el verbo amar, sentimiento cada vez más en crisis hoy.

Y el día de San Valentín es cuando comienza nuestro relato.

El "Llistu" tiene su habitual tertulia en Collanzo, en la tasca de Antón el "Glayu", compadre y amigo, oriundo de Conforcos, en donde nuestro paisano tiene también

buenas fincas y una casona heredada de sus abuelos. Antón está casado con Prudencia, una mujer de armas tomar, que tiene a su marido metido en un puño. Cuando éste ve entrar en el chigre al "Llistu", con un ramo de flores enorme y una tarta descomunal, asombrado, le pregunta:

-¿Pa ónde vas, Quilino, tan floriu y tan llambión? >>



aglomerados asfálticos, s.a.

pérez de la sala, 22 - 1.ºB - 33007 OVIEDO
tlfno. 985 237 630 fax. 985 963 417



- Obras civiles, públicas e industriales.
- Aglomerados asfálticos.
- Fábrica de emulsiones asfálticas.
- Estudios y presupuestos.

- Pues vengo de Morea, compañeru, y too esto ye pa la mi muyer, porque hoy ye el día de los enamo-raos. Y tú, Antón, ¿nun tás enamoráu de la tuya?

El “Glayu”, entre el asombro y la coña, mira re-celoso a Prudencia que, en jarras, le fulmina con la mirada. Y dirigiéndose al “Llistu”, le dice, mordaz y con muy mala leche:

- Tú, mosquilón, tas tan enamorau de Ramona como yo del mi gochu, y nun me refero ahora al pen-co de Antón.

Prudencia no hace honor a su nombre, pues pi-sarle un callo al “Llistu” es peligroso y se expone uno a un buen repaso, que es inmediato. Y con su habi-tual ironía, la respuesta de Quilino le llega a ella a través del infeliz Antón.

- Mira, amigu, a esa escopeta que tienes por mu-yer, que tá enamorá de un gochu, obséquiala hoy con un buen ramu de ortigues, porque les flores no se fi-cieron pa los puercos...

Y el “Llistu”, con una carcajada, abandona la tas-ca del amigo, cuya mujer, hecha una fiera, le despi-de con insultos y denuestos, lo que hace que Antón tiemble como una vara verde. Sabe que Prudencia descargará después su ira sobre él, como tiene por costumbre.

Ramona está en el corredor cuando Quilino llega a casa. Al ver el ramo de flores y la enorme tarta que trae su marido, vibra de gozo y felicidad. Ella no esperaba menos el día de San Valentín. Él, levan-tando ambos obsequios amorosos, le dice, solemne

y socarrón:

-! Ay, Julieta, mio amor, esto ye pa ti! Anda, baxa del correor.

Hala, ya está el “Llistu” con uno de sus pareados. Ramona le obedece, rauda y feliz, precipitándose en sus brazos, pero de tan violenta manera que las flores y la tarta quedan aplastadas en el abrazo. Besos, me-rengue y flores casi ahogan al Romeo.

-Home, Julieta, nun te pases que tamos en Caso-mera y no en Verona.

Quilino, una vez más, demuestra lo acertado de su apodo con esta cita Shakesperiana. Que tiene que explicarle a Ramona, la cual, con más besuqueos y abrazos, exclama:

-!Ay, San Valentín, que llistu ye el mi Quilín!

Hala, Ramona, contagiada, largando también pa-reados. Y el feliz matrimonio se interna en la casa, tiernamente abrazados. Lo que sigue después en su interior, ya se lo puede imaginar el estimado lector. San Valentín, aquél día, fue debidamente honrado en Casomera.

Cae el día al otro lado de la montaña. La tarde es tibia, silenciosa, acariciada por la suave brisa que peina las cumbres de Vegarada y se desliza luego por las paredes rocosas de las Foces de Río Aller. La paz de la aldea lo invade todo, y todo es allí encanto y poesía, la que recita y expande la madre Naturaleza. En el corredor, Quilino y Ramona, culminan la festividad de los enamorados con más besuqueos y arrumacos. Nada, que Romeo y Julieta se han reen-



CLINICA DENTAL
Dr. Jesús Rivera Lobo
Licenciado en Medicina y Cirugía
Doctor en Odontología
Colegiado nº 727

*Más de 20 años de atención personal y dedicación permanente al cuidado de la salud bucal de todos los allenares.
En Aller, su clínica de confianza.*

Avda. Constitución 18 - 1ºB Consulta diaria
Moreda de Aller Telef. 985482929 www.dentalaller.es



Descarga de Tarjetas a CD o DVD
Baterías Cargadores Cámaras Digitales
Tarjetas Lectores Bolsos Tripodes
Fotos Carnet Album Digital Calendarios
VHS a DVD Revelado Digital Ampliaciones

info@rapidfot.es
RAPIDFOT
LABORATORIO FOTOGRAFICO
Soluciones Digitales

Pelayo 3 y Centro Cívico Comercial Oviedo 985210104

carnado en Casomera, pero con un final que nada tiene que ver con la tragedia aquella en Verona. Bueno, hasta cierto punto, como seguidamente vamos a ver.

- Mira, mujer -dice el "Llistu", llevándose la mano al corazón, dramáticamente-, tú yes mio amor, mio amur y mio love....

Ella, un poco mosca, le interrumpe:

-¿Y qué ye eso, Qui-lino, de amur y love que me suena tan raro?

- Verás, Ramona, en francés y en inglés ye lo mismo que decir amor en el nuestru idioma. Al decilo en tres lengües ye como querete tres veces, mujer.

-¡Cuánto sabes- exclama ella, dándole un pase de pecho-, más que un catedrático! Y si me quies tanto, ¿qué serías capaz de facer por mí, corazón?

Y Ramona se apretuja más contra su marido, que

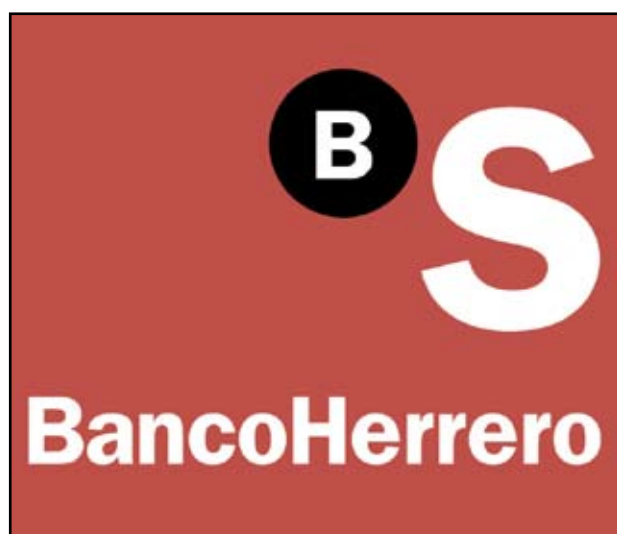


ahora sonrío malévolamente, listo ya para rematar la faena, la broma que viene elucubrando desde que llegó a casa. Que va a ser sonada. Y que, según como lo tome la parienta, puede hacer que termine durmiendo en la cuadra, con sus dos vacas, la "Torda" y la "Morica". Si así fuera, ¿qué diría San Valentín? Ríe el muy zamarro, y tomándola por la cintura, amorsa y teatramente, le dice por fin, pausado y solemne:

-¿Qué qué faría yo por ti, Ramonina, mio amor y too eso?- pausa y mas teatro- Pues mira, fijate cómo te querré, y de qué manera tan sa-

crificá, que antes de vete viuda a ti prefiero veme viudo yo...

El "Llistu", aquella noche, fue amorosamente acogido en la cuadra por la "Torda" y la "Morica". ■



TOPÓNIMOS DE LA PARROQUIA DE BO AL RODIU DE LA VÍA CARISA

Los trabayos d'estudiu que los arqueólogos desarrollen va unos años nel monte Curriel.los y L'Homón de Faro al pasu de la vía Carisa pel cordal de Carraceo y na vía mesma, convertida en sienda de montaña, espierten l'interés de la xente y la publicación d'abondes guíes, bien curioses, pero qu'en dellos casos descuiden l'aspectu toponímicu.



TESTU Y SEMEYES: ÁNSEL ÁLVAREZ LLANO.

Esti trabayu nun trata de ser críticu con naide y menos colos profesionales que'ellí exercen el so perimportante llabor, que sí cuiden estos aspectos, per otra parte mui necesarios pa la so investigación. Trátase de recoyer dellos topónimos de la parroquia de Bo que s'alcuentren al paso de la vía Carisa y de los estremaos caminos que dende la parroquia lleven a esti vieyu camín real.

LA VÍA ROMANA DE LA CARISA

La historiografía contemporánea, siguiendo la Cosmografía del Anónimo de Rávena (S. VII d. de

C.) define la vía romana de La Carisa como una vía de comunicación ente Asturica Augusta (Astorga), capital del conventus asturicense, y Lucus Asturum (Llugo de Llanera). Sería ún de los ramales qu'entraba en territoriu tresmontanu y que comunicaría con Lucus Augusti (Lugo). Dende Lucus Asturum un nuevu ramal buscaría la costa, la Noega de los testos clásicos, identificada col castru de La Campa Torres (Xixón).

Anguaño, coles últimes investigaciones y estudios fechos al rodiu del campamentu militar romanu del monte Curriel.los, los historiadores planteguen nueves hipótesis sobre l'antigüedá y usos de la calzada.



LA VÍA CARISA AL SO PASU PER LA VIEYA
AL FONDU EL QUENTU LES CRUCES

El topónimu Carisa, rellaciónase col legáu romanu Publio Carisio, gobernador de la Lusitania y ún de los xenerales que l'emperador Augusto emplegó nel Bellum Asturicum, dientro de les estremaes campañes de les guerres astur-cántabres, que según los autores clásicos duraron dende l'añu 29 e. de C. hasta l'añu 19 e. de C.

L'autor Dión Casio allarga dellos años les guerres contra los ástures, asitiándoles ente l'añu 26 e. de C. y el 16 e. de C. polo que, lo menos, Publio Carisio usaría nos primeros años la calzada con fines militares, desconociéndose si llegó hasta la costa o si solo reaprovechó les calzaes y caminos que yá taben fechos.

NUEVOS USOS DE LA VÍA CARISA

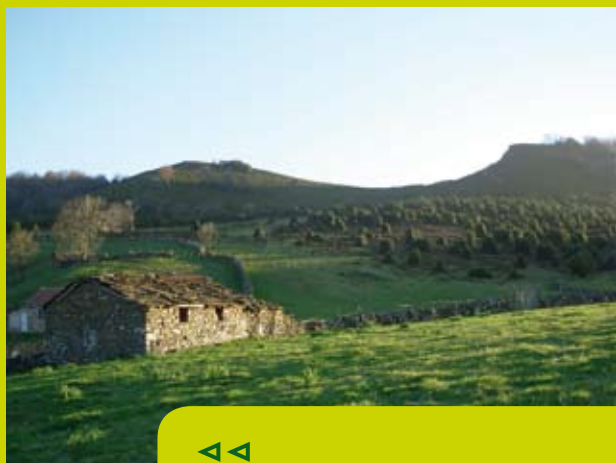
La vía Carisa foi, a lo llargo del tiempu, tradicional llugar de pasu ente Asturias y Lleón de pastores,

ganaderos, contrabandistes y arrieros hasta nun va munchos años. Los vaqueros de los puertos d'El Rasón y Carraceo diben davezu a catar pan y vinu a Busdongo nos meses de branu, mientras vaqueriaben nos mayaos o recoyíen la yerba de los praos.

La minería tamién llegó hasta los llugares más altos del cordal de Carraceo afectando en dellos casos a la vía romana. Agora mesmo, una pista sustituye bona parte de la vía orixinal y otres más xúntense a ella pelos antiguos caminos reales de los valles d'Ayer y L.lena.

L'espoigue del montañismu y del ciclismu de montaña (BTT) llevó a la Federación Asturiana de Montaña (FEMPA) a la señalización de la vía romana de La Carisa como Senderu de Gran Recorríu (GR 100.1)

Esti Senderu ye la primer variante de la Ruta de La Plata (GR 100) y cuenta con una distancia de 42 kilómetros ente Uxo (Mieres) y Busdongo (Lleón). >>



CARABANÉS, EL PORTIL·LU Y LA CERRA.



EL CURUCHÍN, ESPINES Y LA CERRA.

La salida alternativa dende Bo qu'enllaza n'El Quentu Les Cruces tien una distancia de 6,400 kilómetros..

Al rodiu d'esta ruta principal hai delles rutes circulares señalizaes como Senderos de Pequeñu Recorriu (PR).

BO, DEBAXO DE LA VÍA CARISA

La parroquia de Bo, tien 6,9 km2 d'estensión, asítiase al oeste del Conceyu d'Ayer, llendando pel norte cola parroquia de Caborana y col Conceyu de Mieres; pel oeste col Conceyu de L.lena; pel este cola parroquia de Morea y pel sur otra vuelta con

Morea y con L.lena.

El nuedu principal ye Bo, estremáu en dellos barrios: La Plaza, La Nozalera, Les Espandines, La Val.lina, El Rel.lagar, Omeo, El Castañiru, Los Cuayos, La Cantera, La Fontica, La Plaza'l Fontán, Villahermosa, Puenxo, la Pedrosa, La Vega, La Plaza Riba, El Picu... Otros llugares habitaos son Bustiyé, Carreyna y La Pena. Lo demás son pueblos y caseríos que yá nun tienen vecinos: La Cotá, El Caliyu, La Pruvía, Rotella, La Terrona, Pando... y dellos más.

El trazáu principal de la vía Carisa toca la parroquia pel oeste, na cumblera de la mesma, y casi siempre nes llendes col Conceyu de L.lena. Siguiendo nel sentíu de la marcha una direcció N-S, entamaría en Les Cruces y acabaría en Carabanés.

HUERTA,S.L.U.

- ♦ MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN
- ♦ SANEAMIENTO
- ♦ FONTANERÍA
- ♦ CALEFACCIÓN
- ♦ GAS Y GASOIL
- ♦ REFORMAS INTEGRALES DE VIVIENDAS

INSTALADOR AUTORIZADO

Oficina y Tienda:	Exposición:	Almacén:
Avda. Constitución, 68 bajo	Avda. Constitución, 37 bajo	Avda. Tartiere, s/n
Telf. 985 48 03 78	Telf. 985 48 28 55	Telf. 985 48 29 12
Fax 985 48 03 02		

33670 Moreda de Aller - Asturias

e-mail: saneamientoshuertasl@gmail.com

- ♦ VALLAS
- ♦ SEÑALIZACIÓN RÚSTICA
- ♦ CARPINTERÍA
- ♦ MOBILIARIO URBANO

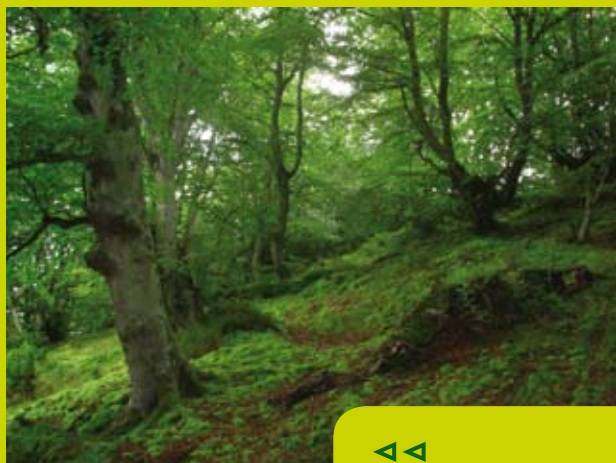
RIERASTUR

Juegos y Parques Infantiles · Equipamientos
Mobiliario Urbano · Señalización · Jardinería

Lamasanti nº 24,
33518 SARIEGO (ASTURIAS)

Apdo 120,
33510 Pola de Siero

TFNO. 985 74 88 09
FAX. 985 74 88 10



EL MONTE EL FAILLÍN.



ESPINES COL MACIZU D'UBIÑA AL FONDU.

TOPÓNIMOS DE LA RUTA PRINCIPAL

Siguiendo la dirección N-S, el primer llugar sería Les Cruces (682 m.), cruce de caminos que vienen de Carabanzo (L.lena) y del valle de Melendrerros (Ayer). Sigue dexando a la izquierda El Cul.lampil pa llegar a la colladina de L'Acebal. Pal llau ayeranu queden la carba La Coca y La Fuente'l Frisnu y no más alto'l prau La Campa los Bárganos, dando vista a El Cabornín Cimiru y El Preu Yenu, pa llegar hasta los praos y cabanes de Los Fueyos (800 m.).

La pista actual fai delles revueltes pela carba Perea que tien pela parte baxo dellos praos y cabanes: Perea, La Campa les Yegües, La Engamanosa, La Rebel.lá y La Escaldaína.

Enriba mesmo de La Escaldaína atópase El Currul.lín / Curruchín, llugar nel que s'alcuentra ún de los miradores de la vía, qu'ufierta bones vistas del valle d'Ayer. La pista métese pela carba La Vieya que preside'l picu Ranero (1.096 m.). Sigue la ruta dexando pela parte riba los praos de Ranero, Fuente Prieta y Martinceli y perbaxo La Faidiel.la y el monte La Benita.

Depués d'una bona revuelta cruza'l monte Cazuil. lu, monte de fayes que baxa dende la lladera norte d'El Cuitu Espines (1.183 m.) hasta L'Arganusu, pa seguir pela carba L'Espinazón y El Reondín, que s'alcuentra perriba d'El Monte'l Puzu, hasta llegar al mayéu Espines (1.084 m.). A la derecha alcuéntrase otro mirador que da vista al valle de Columbiel.lo y a >>



RESTAURANTE - BAR
Jorge Ochoa Sánchez
 Sumiller
Aurora González Velasco
 Cocina

Constitución, 35
 Carretera Puerto San Isidro
 y Fuentes de Invierno
 33670 Moreda - Aller
 ASTURIAS
 985 48 10 20 - 675 65 63 21





ALTO ALLER
 embutidos

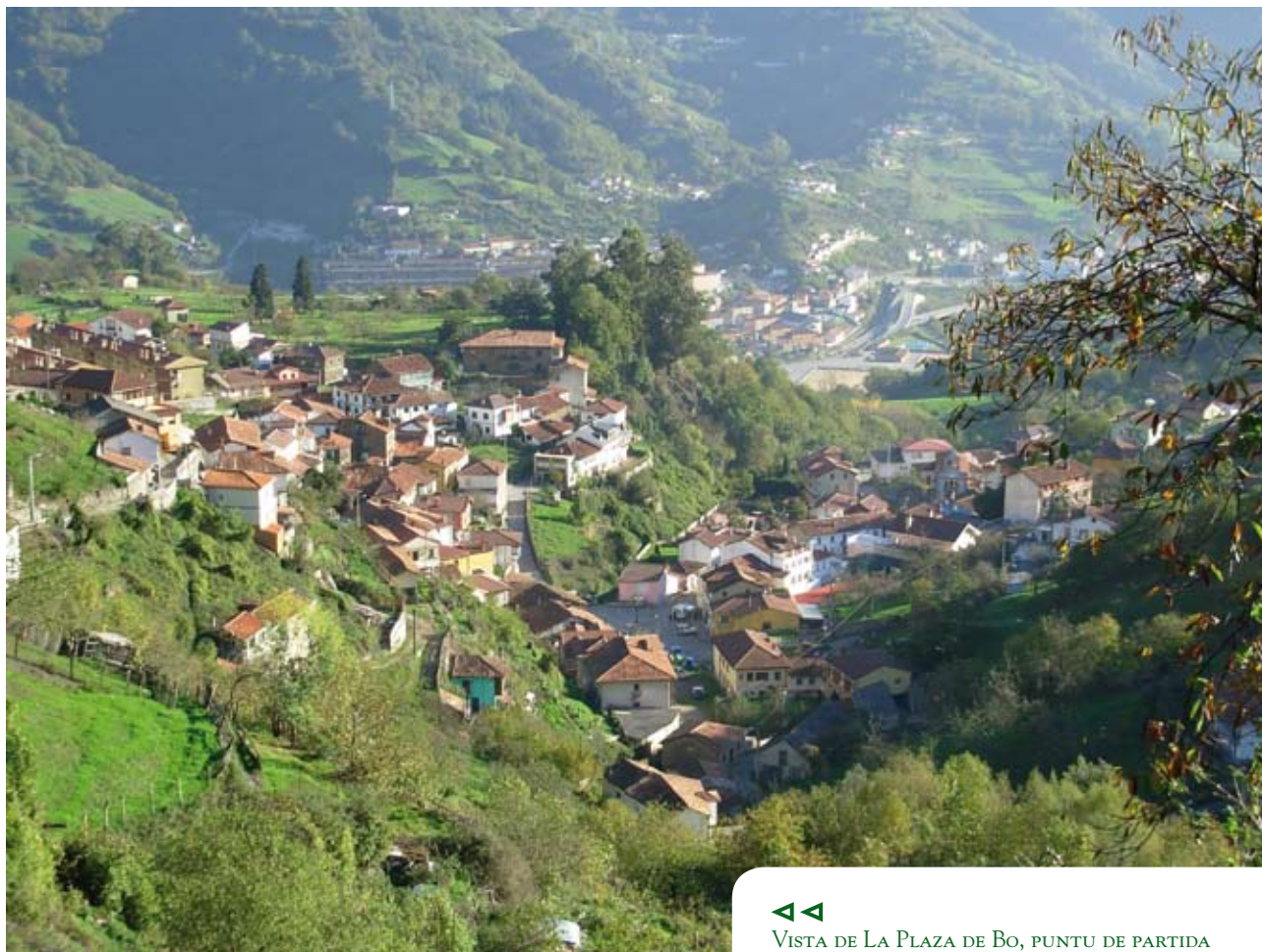


EMBUTIDOS ALTO ALLER
 HIJOS DE ESPERANZA VALLINA S.L.

Cuevas-Aller - Puerto de San Isidro
 Asturias

T. 985 20 95 06 - F. 985 26 65 58
 info@embutidosaltoaller.com





VISTA DE LA PLAZA DE BO, PUNTO DE PARTIDA
PA LA VÍA CARISA.

la izquierda los praos y cabanes d'Espines y l'antiguu camín real que baxa per La Carrera p'hacia Bo.

La vía empínase dende Espines, con revueltes, pela collada qu'acaba n'El Quentu les Cruces, otru llugar onde se crucen los caminos pa baxar a Bo, dir pa Carabanés o seguir, como fai la vía romana, hasta El Padrún, onde s'alcuentra la necrópolis megalítica con dellos dólmenes de la Edá del Bronce (4000 e. de C.). Siguiendo la rimada del monte La Cerra, cubierta de fayes, llégase hasta Carabanés (1.190 m.), ampliu mayáu, con abondos carrascos, praos y cabanes que culmina El Portiil.lu y el picu La Cerra (1.295 m.).

VARIANTE CON SALIDA DE BO

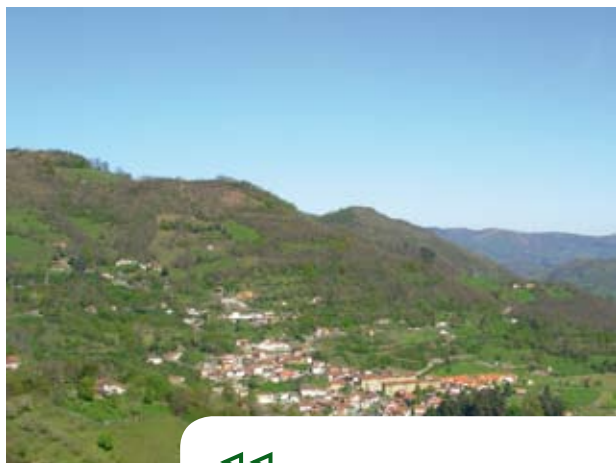
Otra forma d'aniciar la Ruta de La Carisa (GR 100.1) ye dende Bo. Sal de La Plaza (415 m.), garran-

do la carretera que va a Bustiyé, pasando perbaxo La Corraera y Los Cuayos, hasta El Quempu Antona, La Crucina, El Val.linón y el pueblu de Bustiyé.

La pista sal dende El Pandiellu, xunto a unos antiguos llavaderos y fuente, pa pasar per La Cascayera, La Mata, La Pruvía, La Fontica, La Felguerona y culminar n' El Quentu Zalamea (604 m.) al llau d'El Cabanón.

La subida pela llomba empínase hasta El Quentu Pedronache, dexando a la izquierda la amplia carba que llega hasta la reguera de La Benita y a la derecha el camín real que vien de La Pena, ente les praderíes y mates d'El Mayaín, Felguerúa y La Caseta.

Un poco más arriba, dende El Quentu'l Cazurrín, la pista fai delles revueltes, dexando a la derecha el camín de Los Carrilones pa salir enriba d'El Bosque (800 m.). La pista nun sigue'l camín real y métese pel monte de fayes d'El Faillín y los praos de Les Zoreres y El Faillín.



VISTA XENERAL DEL PUEBLU DE BO.

El pasu enverédase ente les praderíes d'Otos y Les Enreciertes pa salir sobre Les Tixeres Fonderes y Les Tixeres Cimeres, revolviendo sobre El Carrascal, dexando a la izquierda'l pasu pa La Vegona xunto a los praos d'El Puzu Viiyu. Sigue la ruta pel camín que va pa La Carrera, cola so fuente, con salida natural al Mayéu Espines perriba de Les Llamargues y Ordinales.

La ruta señalizada revuelve a la izquierda, enantes de La Carrera pel monte fayes que baxa de Bustamores hasta asomase a la cresta que gana altura hasta coronar n'El Quentu les Cruces (1.160 m.) enllazando equí cola vía La Carisa que vien de Carabanzo.

DENDE BO A LES CRUCES

Otra alternativa, señalizada como (PR), ye la que dende Bo enllaza en Les Cruces al traviés del valle de Melendrerros. Dende La Plaza súbese pueblu arriba per La Vega, Puenxo y Los Corraños hasta El Quentu Rotella, voltiando sobre la mata de L'Avisiigu pa seguir per Rotella y La Pruvía

La pista métese cuesta abaxo pela mata Los Cuadrazales, dexando de llau La Pozona, pasando per El Yanón hasta la revuelta de la mata La Pedrosa pa subir a El Quentu l'Argumusu, cola so corra de castañes, enriba de La Casona. Equí entama'l valle de Melendrerros alcontrándose la pista a l'altura del pisu sétimu del antiguu Grupu Mineru de Melendrerros cola que sube de La Estrada.



NECRÓPOLIS MEGALÍTICA D'EL PADRÚN.

Esta última sube con delles revueltes dende lo fondero'l valle dexando a la derecha Penacastro, Andelasierra, La Canga y les antigües tierres de La Rasa.

Una esplotación de carbón a cielu abiertu tresformó'l paisaxe d'esti valle de Melendrerros qu'agora ta tomáu por una viesca, en so mayor parte, per onde sube la pista. Los topónimos, yá difíciles d'identificar, per onde agora pasa la pista dende'l sétimu de Melendrerros seríen La Fuentina, La Bortica y La Vallina, revolviendo la pista pa dexar delláu les cases d'El Caliyu y seguir per Les Vaúes, El Castañerín, Les Baragañes, Les Corraes y La Rasa. Otra revuelta más de la pista dexa delláu El Rebol.lón y perriba la carba La Mala pa metese per Cortielgos hasta dar cola mata y prau d'El Cul.lampil y llegar a Les Cruces.

BIBLIOGRAFÍA:

- ÁLVAREZ LLANO, A.: Conceyu d'Ayer. Parroquia de Bo. (Toponimia nº 83), Uviéu, Academia de la Llingua, 2001.
- CAMINO MAYOR, J., y otros: La Carisa: ástures y romanos frente a frente, Oviedo, Cajastur, 2005.
- GONZÁLEZ PÉREZ, A. y MARCOS GALLEGOS, E.: El Conceyu Aller (77 Rutas de montaña), Gijón, Amaverde, 2001.
- VV.AA.: Paseos y excursiones por la Vía romana de La Carisa, Zaragoza, Prames, 2003. ■

La Sotrabia

SECCIÓN COORDINADA POR ÁNSEL ÁLVAREZ LLANO

BEATRIZ DÍAZ, MEDALLA DE ORO DEL CONCEJO DE ALLER

El pasado día 15 de mayo, la soprano Beatriz Díaz recibió la Medalla de Oro del Concejo de Aller de manos del alcalde Gabriel Pérez Villalta. Un galardón que el concejo concede por primera vez en su historia para distinguir una trayectoria profesional y artística como la de la cantante allerana que a pesar de su juventud atesora una espectacular carrera dentro del mundo de la opera y de la zarzuela.

Beatriz Díaz nació en Bo, en 1981. Cursó estudios elementales de música en el Conservatorio de Música de Aller y clases de canto con Elena Pérez Herrero. Sus cursos de perfeccionamiento vinieron de la mano de Elena Obratzova, Monserrat Caballé, Mady Mesplé, Mirella Freni, Sergio Bertocchi y Paola Molinari, entre otros.

Dio recitales en numerosas ciudades españolas: Teatro Real, Auditorio Nacional y Centro Cultural Conde Duque de Madrid; Teatro Campoamor de Oviedo; Teatro Palacio Valdés de Avilés; Teatro Lope de Vega de



Sevilla; Teatro Arriaga y Palacio Eskalduna de Bilbao; Teatro Villamarta de Jerez; Teatro Principal de Vitoria...

En el ámbito internacional también son numerosos los escenarios que contaron con su presencia: Teatro Comunale de Módena; Carlo Felice de Génova, Saint-Jean- Cap Ferrat; Rabat; Doha; Châtelet de París; Salzburgo; Florencia; Rávena; Roma...

Interpretó destacados personajes en óperas y zarzuelas: Juliet, en "El pequeño deshollinador"; la princesa Sofía, en "Black el Payaso"; Menica, en "Il Tutore Burlato"; Zerlina, en "Don Giovanni"; Mussetta, en "La Bohème"; Caterina, en "L'amico Fritz"; Tina, en la zarzuela "La eterna canción";

Guiulia, en "Il piccolo Spazzacchino..."

A lo largo de su carrera ha sido dirigida musicalmente por Zedda, Morandi, Halffter, Laus y Haider; y, en lo escénico, por Sagi, Pontiggia, J. A. Gutiérrez, I. García, etc.

Ganadora del Primer Premio del Concurso Francesc Viñas 2007; ganó además en ese concurso el Premio Especial otorgado por Plácido Domingo al Mejor Cantante Español, Premio a la mejor intérprete de Zarzuela, Premio del Público, Premio ofrecido por la Ópera de Sao Paulo y Premio ofrecido por Paloma O'Shea. Anteriormente había sido premiada en el Concurso Internacional Ciudad de Logroño como "Mejor intérprete de zarzuela" y "Voz de más porvenir"; en el Concurso Guerrero (tercer premio) y en el X Concurso Internacional de Canto Julián Gayarre con una bolsa de estudios. Bolsa de Estudios con Mirella Freni, en Italia. Ricardo Muti, la seleccionó para cantar en Roma, Salzburgo, Rávena y Florencia y Plácido Domingo para el Concurso Internacional de Canto Operalia 2009. Obtuvo el premio Camerino 22 que recogió en el Auditorio Principe Felipe de Oviedo. ■

Ánxel Álvarez Llano

DEL FOLKLORE DE FELECHOSA: EL BAILE A LO SUELTO



El día 14 de marzo de marzo Santos Nicolás Aparicio presentó en Felechosa el CD-ROM titulado “Del folklore de Felechosa: El baile a lo suelto”. Este trabajo es complementario al artículo que con el mismo título apareció recientemente en el número 3 de la revista Estaferia Ayerana. Esta actividad estuvo organizada por la Concejalía de Cultura del Ayuntamiento de Aller.

Abrió el acto Santos Fanjul, concejal de cultura del Ayto. de Aller, dando paso a continuación a José Arias, concejal del Ayto. de Oviedo y natural de Felechosa, quien glosó brevemente la figura del autor del trabajo.

La presentación del trabajo consistió en un power point donde se esquematizaron las fases de elaboración, un vistazo general por el menú del CD-ROM y la proyección de los videos del DVD, con imágenes y sonido sobre el “Baile a lo Suelto” de Felechosa



►►
MOMENTO DE
PRESENTACIÓN
DEL CD “BAILA A
LO SUELTO” DE
FELECHOSA.



La base de este estudio consiste en una serie de materiales sonoros y de video recogidos en Felechosa durante los años 1975-77 sobre el toque de pandereta y el baile tradicional. Después de una fase de estudio a la que sigue otra de composición y maquetación se logró un producto tipo multimedia donde el usuario podrá recorrer un menú interactivo y ver tanto fotografías de la época, documentos de texto, archivos sonoros y de video. También se realizaron grabaciones actuales donde se recrean los viejos sonos de la pan-

dereta por dos jóvenes intérpretes del Alto Aller. Es de destacar la recuperación y difusión de algunos objetos de valor etnográfico como son la pandereta que perteneció a la tía Luisa y que ronda los cien años de antigüedad, así como unos artísticos “pitos” que pertenecen a la familia de Luz Fernández Hevia. Como documento audiovisual más importante destacamos sin duda una grabación del “Baile a lo pesao” realizada en 1977 en película de súper 8 e interpretada por Luz Hevia, Pipe Hevia y Luisa Muñiz. ■

EL FERROCARRIL DE UJO-TARUELO A COLLANZO

(75 AÑOS DEL VASCO-ASTURIANO POR EL VALLE DEL ALLER (ASTURIAS))

Eduardo José Fernández Martínez

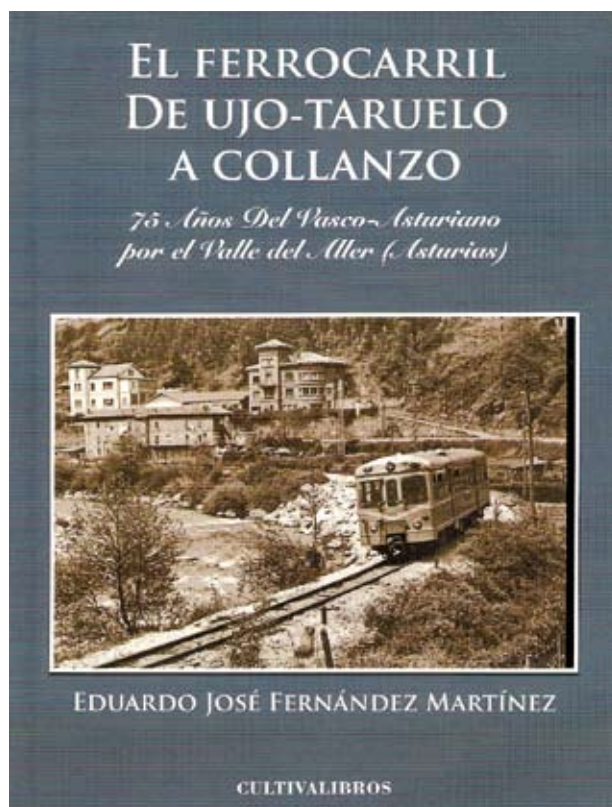
Cultiva Libros

Barcelona, 2009

Con motivo de la conmemoración del 75 aniversario de la inauguración de la línea del ferrocarril Vasco-Asturiano de Ujo a Cabañaquinta se edita este libro de Eduardo José Fernández Martínez. Un libro imprescindible para conocer la historia de esta línea de ferrocarril que significó todo un hito para aquellos tiempos de desarrollo industrial del Valle del Aller. Un texto de fácil lectura que incluye abundante documentación histórica y una interesante colección de fotografías antiguas.

Pasado, presente y futuro de un ferrocarril que ya forma parte de la memoria colectiva de los habitantes del concejo de Aller, junto a una minuciosa muestra de las características, horarios, inauguraciones y efemérides relacionadas con esta línea.

Eduardo José Fernández Martínez (Madrid, 1974). Geógrafo por la Universidad Complutense de Madrid, es miembro de la Asociación de Amigos del Ferrocarril de Madrid desde 1988, siendo director de su revista Tracción entre 2002 y 2008. De sus



veraneos en la localidad de Bustiyé (Bo) y su afición al ferrocarril surge el primer libro “Los Ferrocarriles del Valle del Río Aller. De la Sociedad Hullera Española a FEVE”, en 2003.

En la actualidad colabora con el Ayuntamiento de Aller elaborando varios documentos de propuesta en materia de infraestructuras ferroviarias en el concejo, siendo promotor de los actos de celebración del 75 Aniversario del Ferrocarril de Ujo a Cabañaquinta. ■

AUTOS
RIO NEGRO S.L.

**Alquiler de Autocares
y Líneas Regulares**

La Estación, 6. 33670 Moreda - Aller. Asturias
Tfno.: 985 482 003
rionegro@autosrionegro.com

CASA
Milia
VALLE
GASTRONÓMICO

Artesanía y Pasión por la Gastronomía

C/ Preu Puilo, S/N
33688 Felechosa
Aller
T: 985 487 021
F: 985 487 703
www.casamilia.com
info@casamilia.com

RECONOCIMIENTO AL G. M. “ULTRA” Y A LISARDO DÍAZ

Con motivo de la celebración de la festividad de S. Blas, el pasado mes de febrero, en la localidad de Col.lanzo, la Asociación de Vecinos “San Blas” realizó la entrega de galardones que otorga cada año con el objeto de premiar a aquellas personas y entidades que se hayan distinguido por su trabajo a favor del concejo de Ayer.

En esta ocasión el premio correspondió al Grupo de Montaña “Ultra”, de Moreda y al atleta Lisardo Díaz Lobo.

El Grupo de Montaña “Ultra”, presidido por Jorge Faes, realiza una intensa labor divulgativa de la riqueza paisajística del concejo. Precisamente este año celebra el 50 aniversario de su fundación con diversos actos conmemorativos. En el mes de mayo el grupo de montaña fue homenajeado en el Ayuntamiento y participó en las Jornadas Culturales “Joaquín Rodríguez Muñiz” que organizan Los Humanitarios y el Ayuntamiento de Ayer, con la presencia del Director Regional de Deportes Misael Fernández Porrón. Una charla y proyección audiovisual, así como una exposición conmemorativa del quincuagésimo aniversario fueron los actos más destacados del evento.

El atleta Lisardo Díaz Lobo, conocido por sus constantes gestas deportivas con fines solidarios para



contribuir a la lucha contra el cáncer, no cesa en su empeño con un afán de superación encomiable.

En el aspecto estrictamente deportivo cuenta con importantes galardones como el campeonato de Asturias de duatlon y de maratón o el campeonato nacional de maratón de los Cuerpos y Fuerzas de Seguridad del Estado pero sin duda sus desafíos solidarios con el fin de recaudar fondos para la Asociación Galbán de lucha contra el cáncer infantil dan fe de la calidad humana de este extraordinario deportista.

La Ruta de La Plata, el Camino de Santiago e infinidad de carreras pedestres con recorridos de 100 kilómetros son algunas de sus aportaciones más interesantes. ■



APSA
COMERCIAL TÉCNICA INTEGRAL




Polígono de Rocas, 3
C/ Benjamín Franklin, 344
33211 Gijón (ASTURIAS)
Tfno.: 985 168 686 · Fax: 985 167 404
apsa@apsanet.com · www.apsanet.com

*Estudios y proyectos llave en mano
Presupuestos a medida sin compromiso*

Obras e Interiorismo • Mobiliario de Oficina • Mobiliario Clínico y 3ª Edad
Equipamiento de Hostelería • Informática • Mobiliario Escolar • Material de Oficina
Material Didáctico y Deportes • Equipamientos Audiovisuales •
Mobiliario de Colectividades • Tecnología y Laboratorio • Equipamiento de Oficina



VISITA DEL I.E.S. “VALLE DE ALLER” AL CAMPO DE MAUTHAUSEN

El pasado mayo, cinco alumnos de 1º de Bachiller del I.E.S. “Valle de Aller” de Moreda junto con dos profesoras, fueron invitados por la Amical de Mauthausen y otros campos a visitar el campo de Mauthausen, en Austria, cercano a Linz, importante centro industrial de la zona. En este lugar estaban internados la mayoría de republicanos españoles que fueron deportados desde campos de trabajo de Francia donde permanecieron por ser “elementos peligrosos para la seguridad pública”. Allí llegaron ligeros de equipaje –una pequeña maleta, símbolo de nuestros homenajes, que contiene un pasaporte, una carta de familiares cercanos, una camisa y viejas fotos de seres queridos-.

El campo de Mauthausen fue el primer recinto de internamiento construido por el régimen nazi fuera de Alemania para acoger y castigar a trabajos forzados a toda la población que se negara a acatar las normas, manteniéndoles como esclavos en función de su utilidad. Fue también el último campo de concentración de Estado (KL) en ser liberado. Llegó a albergar a unos siete mil prisioneros españoles de los que sobrevivieron tan solo alrededor de dos mil cuatrocientos.

Tuvimos la fortuna de ser



acompañados por tres de ellos –José Alcubierre, Juan Camacho y Esteban Pérez- que nos iban relatando sus experiencias en las

distintas dependencias del campo: desde las humillaciones que soportaron en el appellplatz, lugar donde pasaban revista a los prisioneros durante horas y sin tener en cuenta si estaba helando o si lucía un sol abrasador; el sufrimiento de subir a buen paso, cargados con enormes piedras, los 186 peldaños de la escalera que conducía a la cantera, y de los dormitorios con paupérrimos camastros atestados de chinches; hasta la tristeza y la impotencia por la pérdida de tantos compañeros que murieron en las cámaras de gas y fueron incinerados en los crematorios.

El viaje nos llevó a tres lugares más:

- El castillo renacentista de Harteim donde se aplicó el programa de eutanasia (T4) a niños y adultos con alguna discapacidad física o mental (Era exterminados en cámaras de gas usando monóxido de carbono puro y quemados en crematorios adyacentes).

- Ebensee, campo anexo de Mauthausen, cercano al lago Transee, formado por túneles en los que se pretendía poder elaborar combustible sintético y fabricar misiles aéreos. La humedad, el frío y la pobre alimentación fueron las causas de la cifra de fallecidos diarios que llegó a superar los trescientos cincuenta.

- Gusen, campo con una trituradora de piedra que era considerado, junto con Mauthausen, un campo de categoría III (de no retorno, sus prisioneros tenían la muerte como único destino).

En cada uno de estos sitios tuvieron lugar diversos homena-

jes que consistían en la lectura de poemas, canciones, cartas o la ofrenda de la maleta del deportado, como fue nuestro caso.

El domingo fue el día grande en el que se conmemoró la liberación de Mauthausen, que había tenido lugar el 9 de mayo de 1945. Había representantes de diferentes países que acudían a rendir homenaje a sus compatriotas y a todos los deportados en los monumentos erigidos por las distintas naciones. Tras estos homenajes tiene lugar un multicolor desfile con la representación de países y asociaciones que exhiben sus banderas y estandartes.

Los españoles rendimos homenaje ante el monumento levantado a los republicanos el 6 de mayo de 1962. Está construido con granito de la cantera y bronce. Representa una madre –la libertad– que sostiene a su hijo herido y una inscripción en la que puede leerse “A la memoria de los siete mil republicanos españoles muertos por la libertad”.

Este acto era el fin de nuestro viaje y el comienzo de la reflexión. Las tropas aliadas que liberaron el campo el 6 de mayo de 1945 habían pasado debajo de la pancarta confeccionada por Francisco Teix, dibujante y pintor de oficio, con veinte metros de sábanas robadas. A partir de ese momento los que sobrevivieron tomaron conciencia de que tendrían que convivir con el recuerdo de la experiencia, en el futuro y para siempre. Lucharían contra el olvido haciendo partícipes a los demás de sus vivencias, por eso cada año acuden en esas fechas al campo con alumnos y profesores de diferentes institutos de España y les comprometen a divulgar lo que vean y escuchen.

Trataremos de cumplir con ese compromiso para que todos tengamos presente un pasado que nunca debería repetirse.

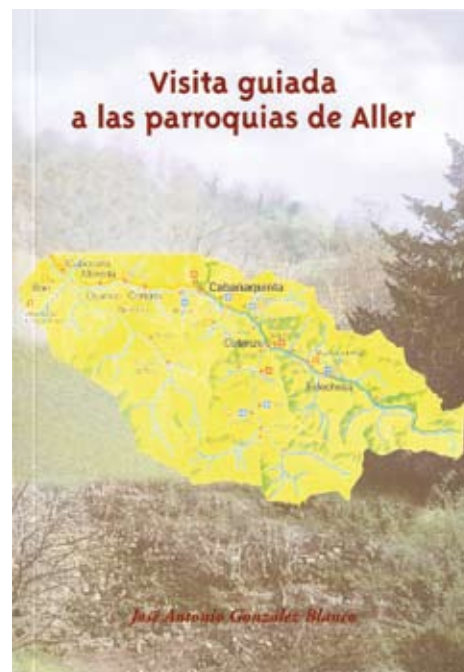
Con nuestro agradecimiento a las entidades que han colaborado para que este viaje haya sido posible. ■

VISITA GUIADA A LAS PARROQUIAS DE ALLER

José Antonio González Blanco

Gráficas Covadonga

2008



Visita guiada a las parroquias de Aller pretende ayudar a sus lectores al conocimiento y disfrute de lo que de interés tienen cada una de las iglesias del concejo.

Cuáles fueron sus inicios, su evolución, el arte que atesoran en lo arquitectónico, sus interesantes imágenes, artísticos retablos, pinturas murales y epigráficas y, en general, lo contenido dentro de la multitud de manifestaciones artísticas, algunas más destacadas que otras.

Una parte importante del libro recoge la documentación relativa a la formación de las parroquias alleranas e interesantes datos de los libros de fábrica de determinadas iglesias.

José Antonio González Blanco (Escoyo de Vega-Aller) es cura párroco de la Iglesia de San Martín de Vega, colaborador en prensa escrita y cuenta con varias publicaciones: Parroquias Centenarias del Centro de Aller, (2000); El Santuario de Miravalles punto de encuentro para los alleranos, (2001); Seguimiento de la restauración de la iglesia de San Vicente de Serrapio, (2003). ■



II GALARDONES A LA SOLIDARIDAD Y LA TRADICIÓN

III JORNADAS CULTURALES “JOAQUÍN R. MUÑIZ”

GALARDONES

En la sede social de Los Humanitarios de San Martín de Morea se fallaron, el pasado 25 de abril de 2009, los premios “Colmena de Oro” a la Solidaridad y “Espiga de Escanda de Oro” a la Tradición, siendo ésta su segunda edición.

Estos galardones que Los Humanitarios otorgan anualmente premian a personas, colectivos o agrupaciones que se distingan por su buen hacer a favor de los más necesitados, en el primer caso, y a la recuperación, mantenimiento y difusión de nuestra cultura tradicional, en el segundo.

Reunidos los jurados respectivos, presididos por Fernando Delgado Álvarez, director de Axa Seguros y Rosa Rocas García, de “Langreanos por el Mundo”, decidieron otorgar el premio “Colmena de Oro” a la Solidaridad a la Asociación de Atención a Personas con Parálisis Cerebral (ASPACE) y el premio “Espiga de Escanda de Oro” a la Tradición a la Asociación Cultural San Tirso del Eo.

ASPACE se impuso a las otras nueve candidaturas presentadas, destacando el Jurado: “la dedicación solidaria al colectivo de personas que padecen



parálisis cerebral en Asturias, así como su capacidad como sociedad civil, a través de un grupo de padres, para prestar servicios sociales, sanitarios y educativos a niños y adultos con necesidades específicas”.

La Asociación cultural San Tirso del Eo se impuso a las otras diez candidaturas presentadas, destacando el Jurado: “el trabajo de recuperación de la cultura tradicional y sus distintas actividades, como el proyecto de transmisión oral y el archivo de la palabra, el Día Internacional de la Lengua Materna y el Encuentro de Portadores de la Tradición Oral, así como su carácter dinamizador, participando en la vida social y cultural de su zona de influencia”.

JORNADAS CULTURALES

La Sociedad Humanitarios de San Martín y el Área de Cultura del Ayuntamiento de Aller celebraron la III Semana Cultural dedicada a Joaquín Rodríguez Muñiz, entre los días 19 y 22 de mayo de 2009.

Entre los actos programados se inauguró una exposición fotográfica de los 50 años de historia del Grupo de Montaña Ultra de Morea, que con tal motivo fue distinguido con una placa por parte de la Corporación.

El poeta Pepe Campo contó con una jornada en la que se hizo una semblanza de su figura, seguida de una charla de Emilio Serrano y una lectura poética por parte de Fernando Albalá. También se realizó la lectura y entrega del premio de monólogos que lleva el nombre del querido poeta, ya fallecido.

JUAN VÁZQUEZ, HIJO PREDILECTO DE ALLER



El Pleno del Ayuntamiento de Aller nombró el pasado 24 de septiembre hijo predilecto del concejo a Juan Vázquez, ex rector de la Universidad de Oviedo. El acto oficial de entrega del galardón tendrá lugar en 2010, puesto que la decisión de la Corporación debe superar un periodo de información pública.

Juan Vázquez, nacido en la localidad de Boo, es licenciado en Ciencias Económicas y empresariales por la Universidad Complutense de Madrid y doctor con premio extraordinario por la Universidad de Oviedo.

En la actualidad ejerce la docencia como catedrático de Economía Aplicada en esta última universidad.

El ex rector se convierte en el tercer hijo predilecto nombrado por el actual equipo de gobierno de Aller. Sus antecesores fueron Ramiro Fernández y Graciano García. Según declaraciones de Santos Fernández Fanjul, Concejal de Cultura del Ayuntamiento de Aller, Juan Vázquez “es una persona que siempre ha llevado el nombre de Aller con orgullo por todos los lugares en los que ha estado” por eso defendió su propuesta como candidato a hijo predilecto del concejo, incluso con anterioridad al nombramiento de sus antecesores. ■

El patrimonio industrial fue tratado por la historiadora M^a Fernanda Gutiérrez Alonso, presentándose en la última jornada la Banda de Gaites La Vega Travesá, que inicia una nueva andadura. Los alumnos del Conservatorio Elemental de Música de Aller fueron los encargados de poner el colofón musical a los diferentes actos.

ENTREGA DE PREMIOS

El día 22 de mayo, para finalizar la III Semana Cultural Joaquín Rodríguez Muñiz, Los Humanitarios celebraron la entrega de sus galardones en el Teatro Cine Carmen con la asistencia del Viceconsejero de Cultura Jorge Fernández León y una representación del Ayuntamiento de Aller encabezada por el alcalde Gabriel Pérez Villalta.

El acto dio comienzo con una actuación de la Sociedad Coral La Felguera “Maestro Lozano”, seguida de la lectura del acta de los premiados con la “Colmena de Oro” a la Solidaridad y con la “Espiga de Escanda de Oro” a la Tradición a cargo de los

presidentes de los respectivos jurados.

Tanto ASPACE como la Asociación Cultural San Tirso del Eo tuvieron una nutrida representación en el acto de recogida del premio, interviniendo sus respectivos presidentes para agradecer la distinción.

A continuación Los Humanitarios hicieron entrega de la “Medalla Honorífica” de la Sociedad a don Rufino Roces (Director de la Fundación Marino Gutiérrez) por su inestimable ayuda y colaboración con Los Humanitarios y por su dilatada labor como animador y emprendedor de la vida cultural de la Cuenca del Nalón.

Tras la intervención del homenajeado y de las distintas autoridades, la Compañía de Teatro Costumbrista “Rosario Trabanco” ofreció una actuación teatral que cerró el emotivo acto presentado por Luis Pardo de Radio Parpayuela.

Los Humanitarios celebraron en su sede social, al día siguiente, el primer encuentro de las Xanas de San Martín con una comida de hermandad. ■

Ánxel Álvarez Llano.

« Por si nun taba enterau »

Gerafo el de Mariamor
ta casau con Madalena.

De profesiòn ye pintor,
ye formal y algo a la buena.

La nuera de Mariamor,
la muyer, ye descarà
y aunque'l so home ye pintor,
pa ella nun pinta na.

Les coses van a peor
y al ser así, lo que pasa,
ye qu'ella busca l'amor
con otros fuera de casa.

Lo que tamién suel pasar
y nestos casos suel dase,
que'l preparau pa truñar
ye l'últimu n'enterase.

El día que-y lo dixerón,
el home nun lo creyía.

Col gran disgustu que-y dieron
pensó el probe que morría.

Quixo falalo con ella
pero nu-y fixo nin casu.

Vivir cola so costienda
aquello yera un fracasu.

Ya nun puo aguantar mas
y nestes va y velu el fíu
nel balcón que da pa tras,
na barandiella subiu.

Grita'l rapacín, Ramón:
- ¡Ma, que pa quier suicidase!.

¡Ea endamiau nel balcón
y amenaza con tirase!.

Ea metía na cocina
preparando-yos la cena
y va y contesta-y asina
tan tranquila Madalena:

- A ver si s'entera bien.

Di a to pa de la que sales,
que son cuernos lo que tien,
que nun cuente que son ales.



TECNOLOGÍA Y DISEÑO MECÁNICO

DISEÑO A MEDIDA

EQUIPOS "LLAVE EN MANO"

VETRO TOOL es una compañía formada por profesionales con más de 30 años de experiencia que se ha especializado en el sector del vidrio para automoción.

Es una sociedad participada por el Estado Español a través de SADIM Inversiones (Grupo HUNOSA), una compañía creada para apoyar el desarrollo de proyectos de negocio en las cuencas mineras asturianas, trabajando junto a la iniciativa privada.

VETRO TOOL diseña y construye diferentes equipos para grandes empresas mundiales: (Rioglass, Saint-Gobain, Thyssen, Shatterpruffe, etc.)



VETRO TOOL
MAQUINARIA Y UTILLAJE PARA LA INDUSTRIA DEL VIDRIO



VETRO TOOL, S.A.

Polígono Industrial de Caborana - 33684 ALLER - ASTURIAS - ESPAÑA

Tel.: + 34 985 481 566 • Fax: + 34 985 481 573

www.vetrotool.com

