



SEPTIEMBRE 2021 – N° 642



Galardonados con los “Urogallos” del Centro Asturiano de Madrid, en el Palacio de Congresos de la Feria Internacional de Muestras de Asturias (Gijón), 10 de agosto

S
U
M
A
R
I
O

EDITORIAL

PANORAMA SOCIOCULTURAL

- Con nombre propio
- El rincón del socio
- Memorándum mes de agosto
- Imágenes del verano en Asturias
- Programa Sociocultural de Septiembre

**MISCELÁNEA
NECROLÓGICA**

ESTABLECIMIENTOS ASTURIANOS



Revista *Asturias*, con la colaboración de la
JUNTA MUNICIPAL DEL DISTRITO CENTRO



GOBIERNO DEL
PRINCIPADO DE ASTURIAS

El Gobierno del Principado de Asturias
subvenciona parte de los actos asturianistas
que organiza este Centro Asturiano de
Madrid

CENTRO ASTURIANO DE MADRID

Edificio *Asturias*

c/ Farmacia, 2 – 28004 Madrid
Oficinas: 91 532 82 81/91 532 82 45
WhatsApp: 669 664 778
Conserjería: 91 531 32 77
e.mail: info@centroasturianomadrid.es
web: www.centroasturianomadrid.es

“Quinta *Asturias*”

Carretera Extremadura Km.25,100
Camino de la Zarzuela Km. 2
Ofic. Quinta Asturias: 91 647 01 94
E.mail Oficina Quinta Asturias:
quintasturias@centroasturianomadrid.es

Restaurante *Casa Hortensia* (C/ Farmacia,2)
Tlfs: 91 539 00 90 / 91 522 42 18
Sidrería *Casa Hortensia* 91 521 74 78

Comité Redacción Revista “Asturias”. *Director* Valentín Martínez-Otero. *Subdirector* Andrés Menéndez. *Secretaría de redacción*: Cristina Moret. *Maquetación*: Armando López.

EDITORIAL COMUNICADO A LOS SOCIOS

Queridos socios:

Deseamos que estéis todos bien. Tras el paréntesis estival, aunque nos alegramos de que muchos sigáis disfrutando de vacaciones, nos esperan en nuestro querido *rinconín* asturiano en la capital, muchas actividades y personas.

Septiembre, en muchos aspectos, es un mes de preparación del curso sociocultural, un nuevo período de actividad que afrontamos con motivación y ganas de disfrutar. Por eso, la Junta Directiva os da la bienvenida y os anima a que, un año más, nos acompañéis. El inicio es de por sí incitante, pero lo es mucho más cuando nos aguarda una interesante y variada programación. Y si en junio lanzábamos una mirada retrospectiva a lo realizado durante lo que iba de año, ahora la mirada se dirige hacia adelante y siempre con los valores socioculturales, cívicos, que nos acompañan desde la fundación de la Casa en 1881, renovados en los tiempos actuales; valores que nos distinguen como institución asturiana abierta, con vocación de servicio a la sociedad. Es en el Centro Asturiano de Madrid donde se alberga, vive y se difunde la asturianía en Madrid. Nosotros somos sus custodios y es un deber para nosotros vivificarla.

Entre las muchas actividades que nos aguardan, en el horizonte próximo destaca una: la celebración del Día de Asturias en Madrid y Festividad de la *Santina*, en la Quinta “Asturias”. El año pasado la Covid-19 también impidió su celebración. La pandemia, que tanto nos ha arrebatado, nos privó de pregón, de misa de campaña, de procesión, de espicha, de concursos, de actuaciones folclóricas y de encuentro fraterno. Pero el virus maligno no pudo quitarnos el espíritu de victoria, el orgullo identitario legítimo ni la veneración a la Virgen de Covadonga. Deseamos que este año, aunque con la debida prudencia, sea una jornada en la que nos reencontremos y también recordemos a los que nos han dejado. Un día también para tener presentes a todos

nuestros paisanos, mujeres y hombres, grandes y pequeños, que están dentro y fuera de la *tierrina*, repartidos por el mundo, muchos agrupados en torno a Centros Asturianos y Casas de Asturias.

El Centro Asturiano de Madrid está orgulloso de ser espejo de Asturias en la capital. Nos cabe la honra y la dicha de cobijar y desplegar cultura asturiana desde el hermoso terreno de la esforzada colaboración y el disfrute compartido, algo que también se patentizó el pasado 10 de agosto en la Feria Internacional de Muestras de Asturias (Gijón), jornada en la que se entregaron los codiciados “Urogallos” de esta Casa, según se recoge en la panorámica que abre esta Revista septembrina. Como siempre, este nuevo curso, contamos con todos.

El Presidente y la Junta Directiva

HORARIO DE OFICINAS SEPTIEMBRE

EDIFICIO ASTURIAS

Lunes a viernes de 10 a 14 h y de Lunes a Jueves de 17 a 20 h

QUINTA ASTURIAS

Sábados, domingos y festivos de 11 a 15,30 h. y de 18,30 a 20 h

PANORAMA SOCIOCULTURAL CON NOMBRE PROPIO



D. Fernando Granda García-Argüelles
Miembro del Consejo Superior

POR FIN UN AVE PARA LLEGAR A LA TIERRINA

La revista de agosto publicaba un artículo en el que daba mis impresiones negativas en cuanto a viajes de Madrid al Principado. Sin embargo en los últimos días las cosas parecen haber cambiado. La buena noticia del verano para quienes formamos parte de la diáspora puede que sea que ya se publican fechas para la puesta en circulación de trenes de alta velocidad entre la Comunidad de Madrid y el Principado de Asturias. Por fin los asturianos que residimos en la capital del Reino podremos viajar a la *tierrina* en poco más de dos horas. Según las informaciones que va anunciando con cuentagotas el Adif (Administrador de Infraestructuras Ferroviarias), prácticamente están en marcha todas las obras que pondrán definitivamente en circulación la alta velocidad hasta Asturias.

Tras más de quince años desde que el ministerio dirigido por un asturiano pusiese la primera dovela del proyecto de un trayecto para un tren rápido entre ambas comunidades parece que las cosas van en serio, son casi reales. Es un motivo de esperanza para abandonar “nuestro vía crucis por vía ibérica, a paso procesional por las centenarias rampas payariegas, si la nieve invernal nos lo permite, si no se producen desprendimientos o interrupciones eléctricas, con escasas o nulas

posibilidades de conexión radioeléctrica”, decíamos hace casi dos años en la prensa astur e intentaba recordar en la revista del pasado mes.

La obra del AVE no será, de todas maneras, completa pues el trazado por territorio del Principado sigue aplazado *sine die*. Pero que podamos viajar a Asturias en menos de tres horas es, personalmente, muy ilusionante. Lo llevamos esperando tres lustros. Tendremos la posibilidad de ir y volver en el día, muchos fines de semana, descansados, disfrutar de la *tierrina* que nos hace originales (sin calor, sin sol pero con buena temperatura, sin apenas lluvia, agua del mar tranquila y templada...), como hemos comprobado este verano que ahora empieza a declinar. Podremos ir desde Chamartín a darnos un baño en el Cantábrico y volver a cenar a casa, cosa prácticamente imposible hasta ahora o muy difícil en la actualidad.

Será bueno para los madrileños y para los asturianos. Será bueno para la industria, para los negocios, para casi todos. Y digo casi porque también hay negacionistas en cuestión del AVE (viajes caros, construcción cara, camino de huida de negocios asturianos hacia Madrid,...). Solamente falta que no abandonen definitivamente la red de cercanías de vía estrecha, la antigua Feve, y podamos desplazarnos desde la estación del AVE a las alas de la comunidad, a Colombres, Llanes, Ribadesella, Arriondas por el Oriente o Cudillero, Pravia, Luarca por Occidente, a Collanzo, Laviana o El Entrego,... que en Asturias tenemos una de las mejores redes ferroviarias de Europa, casi abandonada, pero extensa y que vertebra gran parte de la comunidad.

Los asturianos somos gente expansiva, comunicativa, repartidos por todo el mundo. En Madrid formamos una de las comunidades más grandes en cuanto a origen. Sin embargo, sufrimos una gran incomunicación con ese nuestro origen por falta de medios de comunicación públicos (caros peajes por carretera, trazado decimonónico por vía férrea, deficiente transporte aéreo y nulo marítimo). Si la alta velocidad ferroviaria completa su trazado con la Variante de Pajares, salvaremos en una parte muy importante esa incomunicación. Que sea para bien.



D. David de Santiago Suárez
Vicepresidente del Centro Asturiano de Madrid

LA SIDRA, UNO DE LOS SÍMBOLOS DE IDENTIDAD DE ASTURIAS

La sidra es toda una cultura y una forma de vida. En Asturias se producen más de 45 millones de litros, ¿pero cómo se hace la sidra?.

El proceso de elaboración de la sidra natural comienza con la recogida de la manzana y continua en el lagar (llagar), donde se transforma en sidra. Lo explicaré paso a paso.

Recogida y Mayanza de la manzana



El primer paso del proceso de la elaboración consiste en la recolección de la manzana en las pomaradas (pumaradas). Se realiza a mano durante los meses de octubre y noviembre aunque todos los años no son iguales tanto por el fenómeno de la vecería como por los cambios climáticos. Las manzanas se recogen (*pañan*) por variedades combinando las ácidas, amargas y dulces y, una vez lavadas, las mejores son seleccionadas para ser trituradas (*mayadas*)

El Llagar



La manzana triturada (*magaya*) es prensada en llagares de madera o acero inoxidable. Para la extracción del mosto o sidra dulce es necesario realizar el “corte del llagar” que consiste en cavar una especie de zanja alrededor de la superficie de la *magaya*, previamente prensada y echar esta *magaya* sobre el resto para nuevamente ser prensada.

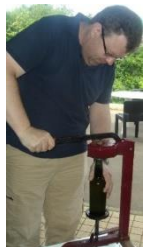
Fermentado y Trasiego

El mosto permanece varios meses en los toneles siendo la fermentación más o menos dependiendo del clima y las características de la manzana. El trasiego consiste en la mezcla de diferentes toneles con el fin de eliminar los posos y unificar los mostos y se realiza durante los menguantes de enero, febrero y marzo.



Embotellado

Las botellas de sidra son de vidrio de color verde oscuro. El embotellado se realiza durante todo el año y consiste en el llenado, encorchado y etiquetado de las botellas. Finalmente se realiza el batido de la sidra para producir el gas carbónico dentro de la botella y que así durante el escanciado arrastre las sustancias olfativas y gustativas que nos darán todo su aroma y sabor.



Ahora solo nos queda disfrutar de unos culines de sidra bien fresca recién escanciada.



PASTEL DE CABRACHO (Receta)

Ingredientes para cuatro personas

- 1/2 kg de cabracho crudo y sin cabeza
- 8 huevos
- 1 zanahoria
- 1 puerro
- una pizca de mantequilla
- pan rallado
- 1/4 l de nata líquida
- 1/4 l de salsa de tomate
- sal
- pimienta
- hojas de perejil (para decorar)



Elaboración

Cuece el cabracho con el puerro, la zanahoria y una pizca de sal. Cuando esté suficientemente cocida, retírale las espinas y la piel, desmenúzalo y desmígalo. Reserva.

Bate los huevos a punto de tortilla y añade la nata, la salsa de tomate y el pescado. Salpimienta y mezcla bien.

Vierte la mezcla en un molde rectangular de litro, previamente untado con mantequilla y pan rallado. Cuece al baño maría (sumerge el molde en otro mayor con un poco de agua en el fondo) en el horno a 225°C durante una hora y cuarto.

Una vez frío, desmolda y córtalo en porciones. Decora con un poco de lechuga y mayonesa.

A MAYEGA

Jesús González Estévez (Socio 711)



A tardía baxaron a costa con a máquina de cuatro rodas, as d'alante articuladas, alta, de rodadura estreta, iban tres homes tendo mau d'ella que nun entornara en'a caleya. El motor, tamen tirado por bois, de rodada ancha, esperaba a máquina en'us sitios ruios.

En'a casa d'a mayega recibulos un pito sin cabeza perseguido por a muyer que lo quería pr'acomida d'us mayadores.

Por a maña chegaron us vecios pr'axudar, almorzaban, tomaban café ou esperaban en'el aira mentres us mayadores asentaban a máquina, el motor, tendíanse us telois y el amo d'a casa dabayes llabor.

- Pacho, fixicheme el payeiro muitos anos, nunca se moyou, ¿feiralso outro máis?
- Pro acordarte de mandar a us cais del payeiro viño y parar pra fumar.
- José con el engazo amuntuas paya y caños.
- Estas mozas arriaran pr'al desván as cestadas de trigo que saque María de baxo d'a máquina.
- Vosoutros cuatro d'espigadores.

En'a mayega, us colmos pasaban d'a meda al apurridor d'a mesa d'us cebadores, el d'ese llado agarrabalos por el couz, metía as espigas en'a máquina, úa vez mayado, sacabalo al tempo que iba dandoye a volta pra pasallo al compañeiro con úa mau y con a libre pañaba outro. El segundo cebador acabando de voltiallo volvía mayallo, despois sacandolo con úa mau dabayo a us espigadores, que cortaban con founcin as espigas d'el venceyo, y con el outra apiyaba el que xa ye daba el compañeiro. Era trabayo duro, había que agarrar fuerte el colmo, si non tragabalo a máquina atrapazandose, peligroso, podían desfer úa mau si el colmo la arrastraba al cilindro, y sucio, erguiase muito polvo y arganas, llevabase mala xeira.

A espiga mayabala un cilindro dentado xirando a muitas revoluciois y un peine fijo. Detrás as espayadoras separaban el trigo d'a paya que salía por el cul d'a máquina. El trigo cayía en'úa criba que lo peneiraba pra ser aventado por un ventilador grande, limpio de arganas y polvo recoyialo úa canaleta vertendolo pr'úa cesta. Todo movido con poleas por el motor.

José amuntuaba a paya d'as espayadoras que con us colmos d'us espigadores eran llevados al payeiro. As espigas cortadas apurrianse a us cebadores pra mayallas.

Us cais del payeiro fianlo encima d'úa forra de gamayas pra que nun podrecera por baxo. Primeiro úa capa de colmos, despois fian as paredes con us couces d'us colmos pra fora, dentro a paya ben calcada con algún colmo pr'afirmar. Cerraban fendo el capello metendose pra dentro, cubríanlo con paya de colmos desfeitos colocada como un paraugas.

A metá d'a mayega descansabase pra comer algo, tomar un vaso de viño, habíalos que hasta pedían auga.

Despois d'aventar us caños, trigo con arganas, acababase con un escougo gritando: *"el que nun mayou mayase que bon tempo veo."*

Llavados todos, muyeres en'a casa, homes en'a corrada, pasabase comer.



BackSpin

“Desde el inicio de colaboración con el Centro Asturiano, **BackSpin** ha ampliado la oferta lúdica-deportiva. A la escuela de tenis y pádel, debemos sumarle la gran acogida que han tenido los campamentos de verano, donde los hijos de los socios han podido desarrollar numerosas actividades al aire libre.

Desde el equipo de **BackSpin** queremos agradecer a todos aquellos socios que han participado en este curso 2021 y les animamos a que sigan con nosotros un año más.

Queremos agradecer también al Centro Asturiano de Madrid por su visión y compromiso, así como por el entorno privilegiado que ofrecen sus instalaciones.”



MEMORÁNDUM, AGOSTO 2021

Martes 10, a las 19 h. en el Salón de Actos de la FIDMA de Gijón. Entrega de los Urogallos en todas sus categorías. Presentó Marta Arbas.

D. Andrés Menéndez Pérez, presidente adjunto del Centro Asturiano de Madrid, abre el acto de entrega de Urogallos–2019 citando a las personas que –con él mismo– componen la Tribuna: D. Santos Tejón Llana, Concejal Delegado de Promoción Económica del Ilustrísimo Ayuntamiento de Gijón; D. Álvaro Alonso Ordás, Director General de FIDMA y de la Feria quien, asimismo, ostenta la representación de D. Félix Baragaño, Presidente de la Cámara de Comercio; D^a Begoña Serrano, Directora General de Emigración y Memoria Democrática; D^a. M^a Antonia Fernández Felgueroso, Presidenta del Consejo de Comunidades Asturianas; D. Enrique Nuño, director de Agricultura pesca y alimentación, en representación de la delegada del Gobierno del Principado y D^a Pilar Riesco Menéndez, Secretaria General del Centro Asturiano de Madrid y, aunque no ocupase lugar en la tribuna, creyó lógico citar a D^a Paz Fernández Felgueroso, ex–presidenta del Consejo de Comunidades Asturianas porque siempre estuvo y sigue estando con su presencia, próxima al Centro Asturiano de Madrid.

Todos los citados, excepto Pilar y M^a Antonia, hicieron brillante uso del turno de palabras. Por su parte, Begoña pide al Centro Asturiano de Madrid su ayuda al Gobierno del Principado para que brinde sus instalaciones para actos en Madrid cuando sea necesario.

Andrés también quiso hacer presente, desde la distancia, a su presidente, D. Valentín Martínez Otero, a quien razones profesionales le han llevado al lejano Brasil desde donde su corazón y su mente seguro están presentes en este evento. Y continuó expresando el profundo agradecimiento a los responsables de este magnífico marco, graciosa y amablemente cedido, en la Feria Internacional de Muestras de Asturias (FIDMA 2021), coincidiendo con su sexagésima cuarta edición.

Y, cómo no, prosiguió saludando a todos los presentes en el salón: galardonados, familiares, amigos y/o personas vinculadas al Centro Asturiano de Madrid. Y, después de la alteración provocada por la dura Covid–19, que frustró la entrega en agosto de 2020 de los Galardones–2019, es lógico mostrar la satisfacción de encontrarse en este maravilloso lugar de Asturias, en esta bella capital de la Costa Verde a poner –un año después– los otorgados galardones en las manos de los elegidos en aquella edición y poder hacerlo al comienzo del vital e intenso ambiente que se prevé en este recinto en torno a la cita empresarial, festiva y, como no podía ser menos, política, del mes de agosto de cada año. Ojalá que las restricciones sanitarias, administrativas y de sentido común, permitan un desarrollo digno de la programación

Y, sin más dilaciones para no alargar la estancia de doscientas personas en lugar cerrado, se procedió, con la glosa de Marta Arbas, a entregar la estatuilla de los dieciséis “Urogallos” –no faltó ningún agraciado a la cita– que mostraron, los que se acercaron posteriormente, su satisfacción y agradecimiento. Al micrófono, como portavoz de todos los galardonados, lo hizo D. Ángel Castaño, vicepresidente de la Asociación Galbán.

El colofón lo pusieron Cristina Sánchez, con dos hermosas tonadas, y la banda de gaitas de Castrillón, interpretando dos melodías con el broche final del Himno de Asturias.

CONSULEGAL SERVICES, S.L.

Ofrece

A.- CONSULTAS LEGALES, vía telemática, telefónica, online.

B.- ADA LEGAL, servicios de asesoramiento jurídico en todo el ámbito del Derecho .

Otros servicios (Gestoría, Mediación de Conflictos, Apoyo Psicológico..) Redacción y revisión de todo tipo de documentos y más.

CONSULTAS LEGALES: 65 Euros/año

ADA LEGAL: 95 Euros/año

Llámanos y/o pídenos tu presupuesto sin compromiso gratuitamente. al télf 647.62.09.76



IMÁGENES DEL VERANO EN ASTURIAS



Acto de entrega de los Urogallos

De izda. a dcha.: D Enrique Rodríguez, Consejero de Agricultura y Pesca, representando a la Delegada Gobierno del Principado. Junto a él, Dª Pilar Riesco y D. Andrés Menéndez, Secretaria General y Presidente Adjunto del Centro Asturiano de Madrid.



Joaquín Pixán ofreció un concierto en Pola de Allande en el mes de agosto

PROGRAMA SOCIOCULTURAL, SEPTIEMBRE

Domingo 12. En la Quinta "Asturias".

Día de Asturias en Madrid y Romería de la *Santina*.

A partir de las 12 horas:

Procesión y Misa cantada por el **Coro Ecos** del Centro Asturiano de Madrid

Pregón a cargo de **D. Gustavo Suárez Pertierra**, ex Ministro y Manzana de Oro.

Actuación de la **Agrupación L'Alborá** y de la **Banda de Gaitas El Centru**.

A partir de las 17 horas:

Actuación de **Cristina Sánchez**, Urogallo de Tonada.

Juegos tradicionales infantiles con **Asdevisa**

Sábado 18 y Domingo 19. En la Quinta "Asturias".

Campeonato de Bolos de España. Organizado por la Federación Española de Bolos, con la participación de los jugadores federados del Centro Asturiano de Madrid.

Domingo 19. En la Quinta "Asturias".

Día del Deporte.

Actividades deportivas para adultos y niños.

Miércoles 29. En el Salón Príncipe de Asturias y a través de Zoom.

Presentación del libro "**Derrotas cruzadas**", de **Miguel Ángel de Lucas**, novela ganadora del **XXIV Premio Nostromo**. Editado por "**Juventud**". Intervenciones de **Luis Zendrera** (Director Editorial), **Agustín Montori** (Presidente Asociación Amigos Nostromo), **Rafael Lobeto Lobo** (Comité Directivo del Consejo Superior) **Valentín Martínez-Otero**, Presidente del Centro Asturiano de Madrid, además del autor.

Jueves 30. A través de la plataforma Zoom

Conferencia: **Figuras Regias en el Principado de Asturias: Imagen, Ceremonial y Comunicación Política** por la **Dra. D^a Ana Lobeto Álvarez**, Doctora en Historia por la Universidad de Oviedo. Hará la presentación **D^a M^a José Canser**, Historiadora del Arte y Máster Unversitario en Protocolo. *Los acontecimientos importantes en la vida de las figuras regias (nacimientos, bodas, muertes y proclamaciones) se celebraban en la Corte pero también en las provincias, donde, a costa de importantes desembolsos económicos, se organizaban fastos que solían implicar una participación del conjunto de la sociedad. En la conferencia se explica cómo se celebraron entre 1500 y 1929 en el Principado de Asturias, un territorio especial en la relación con la Corona, lo que quedó sobre todo de manifiesto a través del último de los eventos estudiados: las Visitas Regias.*



**¿Te gusta la gaita?
¿Vives en Madrid?**



Aprender a tocar en el Centro Asturiano de Madrid es cómodo y rentable, se imparten clases de gaita y percusión **GRATIS** para los socios.

Si quieres aprender a tocar, mejorar tu técnica y formar parte de la banda ponte en contacto con nosotros.

Director/Gaitero:

Gonzalo Fernández-Tlf: 605302073

elcentru014@hotmail.com



MISCELÁNEA

Las mejores sidras de Asturias

El Consejo Regulador de Origen de la Sidra de Asturias entregó este verano, en Tazones, los premios a las Mejores Sidras 2021.

Los premios han recaído en Elvira Obaya (mejor cosechera); Val de Boides, de Llagar Castañón (mejor sidra natural tradicional); Martínez Sopena (mejor sidra natural filtrada con España) y Sidra Fran (mejor sidra natural espumosa, con Ramos del Valle)

Desde estas líneas felicitamos a todos los galardonados.



NECROLÓGICA

Ha fallecido **D^a Marta Díaz Martínez**, hija de nuestro recordado consocio D. Florentino Díaz (Floro), que fue Presidente del Felechu. Con estas líneas nos sumamos al dolor de sus familiares y amigos por esta pérdida irreparable.



Casa Hortensia – Restaurante ESPECIALIZADO EN COMIDA ASTURIANA
C/ Farmacia, 2 Plantas 2ª y 3ª (28004 Madrid)
Telfs : +34 915 390 090 – 91 522 42 18 – 91 531 37 24

E-mail: restaurante@casahortensia.com <http://www.casahortensia.com>



ESTABLECIMIENTOS ASOCIADOS

El Centro Asturiano de Madrid, promociona, a través de su Revista Asturias a los establecimientos asociados a esta Casa

Socio 12	Gráficas LUBAR S.L. c/ Tomás Redondo, 3. Tlf. 91 763 80 00
Socio 17	Droguería MANUEL RIESGO
Socio 61	Bar CASA PACO c/ Altamirano, 38 (Madrid)
Socio 66	Bar PEMA. Pan y Toros, 11 (Madrid)
Socio 75	Bar LA REGUERA. C/ Martín de los Heros, 83 (Madrid)
Socio 75	Mesón LA FUENTE. c/ Marqués de Urquijo, 8 (Madrid)
Socio 75	RECREATIVOS RODLAM S. A. Tlf. 91 547 15 96
Socio 75	COMPRO ORO, PLATA, RELOJES ANTIGUOS. c/ M. de Urquijo, 37
Socio 75	Mesón-Restaurante EL CEBÓN. Cap. Blanco Argibay, 14 (Madrid)
Socio 98	LIBERBANK-CAJASTUR. Pl. Escandalera, 2 (Oviedo)
Socio 127	Grupo I.L.A.S. (Reny Picot) C/ Velázquez, 140 (Madrid)
Socio 140	Restaurante CASA BALTASAR. D. Ramón de la Cruz, 97 (Madrid)
Socio 140	Pub GAYARRE. Paseo de La Habana, 1 (Madrid)
Socio 140	Restaurante LA LEÑERA c/ Hernani, 60 (Madrid)
Socio 140	Restaurante TEITU c/ Capitán Haya, 20 (Madrid)
Socio 140	Pub VERDI. c/ Capitán Haya (Madrid)
Socios 155 y 156.	COMERCIAL SIRVIELLA. Glorieta Puente Segovia, 11 (Madrid)
Socios 155-156	Restaurante SANTA OLALLA C/ Ibiza, 72 (Madrid)
Socios 155-156	Sidrería ESCARPÍN. c/ Hileras, 17 (Madrid)
Socios 155-156	Productos ASTURES Y MAS S.L. Tlf. 91 479 74 65

Socio 161	FARMACIA. Paseo de la Chopera, 13 (Madrid)
Socio 165.	PAPELERÍA Y PRIMITIVA. CC. Mocha Chica. Local 8 Villafranca C.
Socio 196	EXPERT- ELECTRODOMESTICOS. C/ Tortosa, 7 (Madrid)
Socio 204	Administración de LOTERÍAS. Tlf. 91 532 08 44 C/ Pez, 25 (Madrid)
Socio 207	Bar ORFRÁN . C/ Fermín Caballero, 7 post. Madrid
Socio 214	IGNIS AUDIO. www.ignis-audio.com (A. Menéndez Granda)
Socio 216	Ferretería EL SELLA. Pº Extremadura, 7 (Madrid)
Socio 239	Grupo OPTICA UNIVERSAL c/ Gilena, 2 -Villaverde Tlf. 91 796 80 20
Socio 282	ALSA-GRUPO . 902 42 22 42 / www.alsa.es
Socio 332	OLDER SYSTEMS. c/ Rioja, 11 (28042 Madrid) Tlf. 616 402 112
Socio 430	FUNDICIÓN ESFINGE. C\Cobre 13, 28850 Torrejón de Ardoz (Madrid) Tfno: 916780975.- http://www.fundicionesfinge.com
Socio 454	ZACARIAS PÉREZ PEÑA . Hierro y Aluminio. Tlf. 91 613 86 39
Socio 491	MARY PAZ PONDAL (Actriz) www.marypazpondal.es
Socio 613	MALAGASTUR S.L. C/ Rigoletto, 20. Polígono Alameda 29006 (Málaga)
Socio 616.	CENTRO DE ESTETICA INTEGRAL BELLA DONNA. c/Montero, 1 - Móstoles Tlf. 91 613 28 89
Socio 618	ADA LEGAL. Asesoramiento Jurídico para la familia Despacho Concha Maté Piquer. Tlf. 686 156 861 mateconcha@gmail.com
Socio 718	PESCADERÍA LA RIA DE VIGO. Mercado Sª María de la Cabeza. Puesto, 47/48 Tlf. 915 28 41 89
Socio 723.	JACINTO INSUNZA DAHLANDER. ABOGADO Tlf. 666 514 139
Socio 784	CONSTRUCTORA TEPEYAC S.A. Tlf. 91 544 46 08 (Manuel Vigil)

Socio 960 EMBUTIDOS SANTULAYA . Cangas de Narcea (Asturias)
Socio 1039 CLINICA DENTAL. Dr. Pérez Zamarrón. Gª Paredes,12 Tlf. 91 448 87 91
Socio 1185 RESTAURANTE Y SIDRERÍA CASA HORTENSIA c/ Farmacia, 2, pl. 2ª 3ª Tlfs. 91 539 00 90 y 91 522 42 18
Socio 1243 EL RINCÓN ASTURIANO Mesón/Restaurante. Delicias, 26 -Madrid
Socio 1349 MANUEL AMBRÉS E HIJOS. Jamones, quesos, embutidos. 917 98 33 06
Socio 1418 ELECTRICIDAD JUAN MATOS, Tlf. 610 671 894
Socio 1616 IMPACT-5 Agencia de Publicidad y Servicios Plenos
Socio 1836 GRUPO RESTAURANTES LA MÁQUINA. Teléfono 91 598 30 05
Socio 1902 SIDRA CORTINA. San Juan, 44 Amandi-Villaviciosa (Asturias)
Socio 1937 RESTAURANTES LA CHALANA. c/ San Leonardo,12. 915 40 07 52 y Pº Castellana, 179, Tlf. 916 217 659
Socio 2177 INSTITUTO OFTALMOLÓGICO FERNÁNDEZ-VEGA. Av. Drs. Fdez Vega, 34 (Oviedo) Tlf. 985 24 01 41
Socio 2178. ENCE ENERGÍA Y CELULOSA S.A. c/ Beatriz de Bobadilla, 14 (Madrid) Tlf: 913 12 86 38
Socio 2423. ESCUELA DE BAILE LIBERDANZA. c/ Yébenes 148 (Aluche) Télf: 620 55 28 80 www.liberdanzamadrid.com
Socio 2459. GRÚAS ROXU S.A. . Carr. Santander. Meres (Asturias) Tlf. 985793636
Socios 2575. ARENSE Y AFILIADOS . Consultores Mediadores De Seguros. cgarcés@criterioasesores.es Tlf 679 331 504

Día de ASTURIAS en Madrid y Romería de la Santina

- Pregón a cargo de D. Gustavo Suárez Pertierra
- Misa y procesión de la Santina
- Actuación de las Agrupaciones del Centro Asturiano de Madrid:
 - Agrupación Folclórica "L'Alborá"
 - Banda de Gaitas "El Centru"
 - Coro "Ecos"
- Tonada Asturiana con Cristina Sánchez Sánchez
- Juegos Tradicionales Infantiles

ENTRADA LIBRE

INFORMACIÓN: 91 532 82 81
Sábados y domingos 91 647 01 94

DOMINGO 12 de septiembre de 2021

QUINTA ASTURIAS.
Ctra. De Extremadura Km. 25,1
Camino Zarzuela Km. 2

ORGANIZA: CENTRO ASTURIANO DE MADRID

PATROCINA: GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS
CONSEJERÍA DE PRESIDENCIA, ESTADÍSTICA Y PLANIFICACIÓN

FUNDACIÓN Real Madrid

ESCUELAS SOCIODEPORTIVAS DE FÚTBOL

TEMPORADA

Descuentos a socios del Real Madrid C.F., miembros de la Fundación Real Madrid, alumnos/as de las Escuelas Sociodeportivas y titulares del Carné Madrileño. Becas y Semi-becas para familias en riesgo de exclusión.

☎ 91 453 29 00 / 05
🌐 www.realmadrid.com/fundacion
✉ escuelas.fundacion@corp.realmadrid.com
📘 fb.com/fundacionrealmadrid 🐦 [@Fun_RealMadrid](https://twitter.com/Fun_RealMadrid)



pres.realmadrid.com
INSCRIPCIÓN

Mecenas y colaboradores de las Escuelas Sociodeportivas de Fútbol de la Fundación:



DEPORTE: LIBRO: 00000

¿Viajas?
Prueba ALSAcab,
para ir y volver
de la estación

6,90€*
Sólo disponible en Madrid

alsacab

*Precio fijo por persona.
Servicio Compartido en coche premium.

alsacab.es   