



Asturias

REVISTA SOCIOCULTURAL
DEL CENTRO ASTURIANO DE MADRID

Inscrita en el Registro de Empresas periodísticas y de la Propiedad Industrial
Edita e imprime: CENTRO ASTURIANO DE MADRID ©
D.L. M-5971-1986. ISSN (versión impresa): 2254-7614. ISSN (versión electrónica): 2255-1786

NOVIEMBRE 2021 – N° 644



Tiempo de *magüestos*, con castañas y sidra del *duernu*

S
U
M
A
R
I
O

EDITORIAL

PANORAMA SOCIOCULTURAL

Con nombre propio
El rincón del socio

ACTIVIDADES

Memorándum Septiembre 2021
Programa Sociocultural de Noviembre

CURSO ONLINE “REALIDAD SOCIOCULTURAL DE ASTURIAS”

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

Hace unas semanas nos llamaba una señora para agradecer nos estos editoriales de la Revista “Asturias”, que surgieron durante el período de confinamiento, en 2020, como una vía de comunicación con los socios en un tiempo particularmente difícil, de cierre institucional y de aislamiento forzoso. Gracias a las colaboraciones que también se publicaron y que, aunque de modo más relajado, se siguen incluyendo en secciones como *Con nombre propio*, *El rincón del socio* y *Actividades*, pudimos mantener vivo este centenario medio de comunicación, nuestro querido *Boletín*, cuya razón de ser es ofrecer mensualmente una panorámica sociocultural de la Casa. Un sencillo heraldo del Centro Asturiano de Madrid que, en la actualidad, merced a la tecnología llega rápidamente a diversos continentes, a Casas hermanas repartidas por el mundo y a amigos que nos siguen desde lejanos rincones. Esta es una Revista abierta, como lo es la histórica Institución que la inspira, y, fiel a su compromiso público, no se cierra a nadie. Las aves tienen alas y este *Boletín* viajero tiene hojas que albergan ideas, ilusiones, esfuerzos y noticias, como las que se incluyen sobre la programación, que este año en cierto modo se adelantó a septiembre, con varios actos de lo más interesantes, y siguió en octubre con encuentros brillantes, como el protagonizado por el Embajador de la Argentina con ocasión del Día de la Hispanidad o el dedicado a *Les Lletres Asturianas*, en cuyo marco se abordó una cuestión tan controvertida como la oficialidad del asturiano, sobre la que esta Casa no se posiciona institucionalmente, pero anima la reflexión y el debate plural.

Seguimos este mes de noviembre, mes de Todos los Santos y de la Virgen de la Almudena, mes de *magüestu* y sidra del *duermu*, con la variada, rica e intensa oferta sociocultural, que se incluye en este nuevo número de la Revista, sin olvidarnos de la Quinta “Asturias”, que tanta vida nos da, ahora pintada de otoño. No se puede entender el Centro Asturiano de Madrid sin esa estimulante finca de recreo, de encuentro y

de actividad deportiva, entrañable y familiar espacio de relaciones, lugar ecosociocultural, que tanto potencial alberga, que nos alegra y nos completa. Aunque más despacio de lo que quisiéramos, continuamos con las mejoras en la Quinta. Es tan grande que toda reforma es poca, pero algo es seguro: trabajamos para mejorar.

En una finca como la nuestra es esencial, además, el respeto a las normas y la responsabilidad de todos. Si no tenemos en cuenta estos aspectos, que constituyen una irrenunciable base institucional, es muy difícil que los esfuerzos se adviertan y que aumente la satisfacción con los servicios ofrecidos. Sin obviar la importancia que tienen las decisiones adoptadas por la Junta Directiva, la convivencia y el disfrute serán tanto mayores cuanto más nos corresponsabilicemos en la conservación y mejora de la Casa, en función de las características de cada cual. Es bien sabido que nuestros derechos como socios permanecen ligados a los deberes.

Ponemos fin a este editorial con el agradecimiento a la señora mencionada al inicio del mismo y, con ella, a todos los que nos siguen, al tiempo que recordamos de nuevo con el poeta Claudio Rodríguez (1934-1999) que estamos en noviembre y que es mucho lo que nos espera, también el *magüestu* del día 14, domingo:

*Llegó otra vez noviembre. Lejos quedan los días
de los pequeños sueños, de los besos marchitos.
Tú eres el mes que quiero. Que no me deje a oscuras
tu codiciosa luz olvidadiza y cárdena
mientras llega el invierno.*

HORARIO DE OFICINAS

EDIFICIO ASTURIAS

Lunes a viernes de 10 a 14 h y de Lunes a Jueves de 16 a 20 h

QUINTA ASTURIAS

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

PANORAMA SOCIOCULTURAL CON NOMBRE PROPIO



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

ASTURIAS PARAÍSO NATURAL INTERNATIONAL CHEESE FESTIVAL

Del 3 al 6 de noviembre se celebrará en Oviedo el *Asturias Paraíso Natural International Cheese Festival* y la 33ª edición de los premios *World Cheese Awards (WCA)*, el concurso de quesos más importante del mundo y en el que volveré a participar como juez catador.

Los números son impresionantes. Se espera reunir en el Palacio de Exposiciones y Congresos Ciudad de Oviedo a más de 4.000 productores de queso de todo el mundo, 4.078 variedades procedentes de 45 países, más de 100 expositores, 230 jueces internacionales y aproximadamente 10.000 asistentes.

El Festival estará dividido en distintas zonas con un amplio programa de actividades: zona de expositores y Alimentos del Paraíso, un escaparate de productos y productores locales para su proyección, venta y promoción; *Cheese Market*, donde el público asistente podrá disfrutar de las experiencias y comprar todo tipo de productos relacionados con el

queso; *Cider LAB*, donde se maridarán sidras de la D.O.P. Sidra de Asturias con diferentes quesos asturianos y quesos premiados en anteriores ediciones del WCA; Espacio Origen, área de exposición donde se organizarán charlas y catas de productos de alto valor añadido por su procedencia y origen (DOP, IGP, Productos Internacionales y Alimentos del Paraíso); y *Gastro Cheese Comedy*, donde personajes del mundo de la comedia acompañarán a distintos chefs, entre otros el asturiano José Andrés, Premio Princesa de Asturias de la Concordia 2021

Así mismo, el evento acogerá el II Foro para la Innovación Lactoquesera, donde se presentarán distintas ponencias enfocadas en la capacidad de emprender una revolución científico-tecnológica, económica y social de la alimentación a través del queso; y el Foro Agroalimentario organizado por *Asturex*, que funcionará como zona de *networking*.

El *World Cheese Awards* es el concurso internacional de quesos más reconocido y está organizado por *The Guild of Fine Food*.

El Instituto del Queso es el promotor del *International Cheese Festival*, evento con una larga trayectoria que se desarrolla en diferentes ciudades, con el compromiso de colaborar con el Plan Estratégico de Desarrollo Rural para impulsar el posicionamiento de Asturias como Destino Gastronómico y a Oviedo como Capital Mundial del Queso 2021.



Más información y entradas: internationalcheesefestival.com



D. Luis Antequera, Miembro del Coro “Ecos”

**EL ASTURIANO QUE FUNDÓ
LA PRIMERA CIUDAD DE LOS ESTADOS UNIDOS**

(2ª parte)

Una vez libre, el Rey le encarga la que es la gran misión de su vida, dirigirse a la Florida, en América del Norte, y atacar el Fuerte Carolina fundado por hugonotes franceses al mando de René Goulaine de Laudonnière, misión en la que acompañan a Don Pedro dos mil hombres, cuarenta de ellos, de casi todos los cuales se conoce el nombre, asturianos.

En ello está cuando el 20 de septiembre de 1565, Avilés funda sobre el litoral oriental de la Península de Florida la que es la primera ciudad de todo América del Norte, a la que da el nombre de San Agustín, con unos 12.000 habitantes al día de hoy. En ella se celebra, además, la primera misa acaecida nunca en el territorio estadounidense, ceremonia que, con toda seguridad, oficiaría Sebastián Montero, el cura asturiano que acompaña a Avilés en la expedición.

En 1568, Felipe II le nombra gobernador de Cuba, que cartografía por primera vez, y desde donde recorre y explora las costas de los actuales estados norteamericanos de Florida, Georgia y Carolina del Sur, lo que

convierte a Don Pedro en uno de los grandes pioneros de los Estados Unidos, junto con Ponce de León, Hernando de Soto y otros.

De vuelta en España, al objeto de organizar una armada para atacar Inglaterra –faltan aún catorce años para que la Felicísima Armada intente sin éxito la invasión de Inglaterra - y apoyar a Luis de Requesens en Flandes, Pedro Menéndez de Avilés muere inesperadamente, cosa que ocurre en Santander el 16 de septiembre de 1574. Tiene 55 años.

En su honor, su ciudad natal, Avilés, recibe el nombre de Villa del Adelantado. Se da la circunstancia de que San Agustín es santo patrono de la ciudad de Avilés, pero sólo desde 1870. Es decir, que no es que la ciudad norteamericana se llame así por el patrón de Avilés, sino que, más bien al contrario, es el santo el que debe su patronazgo avilesino a la ciudad norteamericana, pues si el obispo de Hipona es nombrado patrón de la asturiana Avilés es, precisamente, gracias a la elección que Don Pedro hiciera de él para denominar la primera ciudad norteamericana.

La estadounidense San Agustín y la española Avilés son ciudades hermanas desde 2001, aunque como bien dijera la concejala del ayuntamiento de San Agustín, Roxane Patterson, “*con el doble de años y cinco veces el tamaño de San Agustín, Avilés es como la hermana mayor de San Agustín*”. Y así es efectivamente, no puede ser de otra manera. Gracias a Don Pedro Menéndez de Avilés, fundador de la primera ciudad de los Estados Unidos de Norteamérica.

**PUEDEN ENVIAR SUS TEXTOS PARA PUBLICAR EN
LA REVISTA DE DICIEMBRE ANTES DEL PRÓXIMO
15 DE NOVIEMBRE**



Receta. EMPANADA DE CARNE por Quintina Fernández

Ingredientes para la masa:

- 1 vaso de aceite de girasol
- 2 vasos de agua caliente
- 1 cucharada sopera de tulipán
- 1/2 de levadura de panadería
- sal
- Harina la que admita, como si fuera para hacer pan



Elaboración:

Mezclamos todos los ingredientes en un bol y, una vez esté todo mezclado, lo volcamos en una encimera para amasar hasta que esté uniforme. Posteriormente, en el mismo bol que hemos utilizado, le ponemos un poco de harina para que no se pegue y dejamos reposar la masa tapada con un paño por encima, aproximadamente 1 hora hasta que suba la masa.

Ingredientes para el relleno:

(en este caso de carne, pero se puede hacer de lo que se quiera)

- 3/4 carne de ternera para guisar

- 1 cebolla
- 1 pimiento rojo pelado
- sal al gusto
- 1 bote de tomate frito casero

Elaboración:

En una sartén o en una cacerola se pone a guisar, con aceite de oliva, la carne en trozo pequeños, igual la cebolla y también el pimiento, se le echa también sal al gusto y el bote de tomate frito casero, hasta que se haga todo junto removiendo de vez en cuando hasta que la carne esta tierna.

Una vez pasada la hora, cuando la masa haya subido lo suficiente y, ya con el relleno hecho, nos ponemos manos a la obra.

Se pone el horno a calentar y cuando este un poco caliente se mete la bandeja donde va a ir la empanada, con un poco de mantequilla para que se derrita y una vez derretido se saca, con cuidado de no quemarnos, se extiende la mantequilla por toda la bandeja y se espolvorea un poco de harina.

Cogemos la mitad de la masa, aproximadamente, y con la ayuda de un rodillo y un poco de harina en la encimera, extendemos la masa en una capa fina y le damos la forma del tamaño de la bandeja .

Colocamos esa capa de masa enrollándola en el rodillo y extendiéndola en la bandeja con cuidado y a continuación lo cubrimos con el relleno. Extendemos el relleno por toda la bandeja sin llegar a las esquinas.

Con la otra mitad de la masa, que será la parte de arriba de la empanada, hacemos lo mismo con el rodillo y un poco de harina, extendiéndola y enrollándola para cubrir por encima del relleno.

Como sobrará masa por los lados tanto de abajo como de arriba, cortamos lo sobrante que sobresalga del tamaño de la bandeja que se

usará para decorar. Para cerrar la empanada, se coge de la masa de abajo para arriba y se enrolla para dentro para que no se salga el relleno.

Se decora al gusto con la parte de masa que ha sobrado y una vez terminado, se bate un huevo y con una brocha se pinta por arriba la empanada para que le dé brillo.

Se mete al horno, dependiendo del horno de cada uno, se pone abajo y arriba a 180° aproximadamente entre 1 h y cuarto / 1h y media, ir mirándola de vez en cuando y que la masa este hecha tanto arriba como abajo.

Y lista para comer 😊



¡QUÉ VIEJO ME ESTOY HACIENDO!

Por José Rey

Tantas décadas que sumo
y a veces pasos perdidos,
aunque otros lo fueran firmes
en mi largo recorrido.

Me he parado muchas veces
ante tormentas y abismos,
y he quedado sin palabras,
pasmado y despavorido.
Pero también es verdad
que alegres fueron, caminos,
cuando también yo gozara
de los remansos floridos.

He querido ser honesto
con amigo y enemigo,
con el primero, generoso,
con el otro, sin sentirlo.

Pues desprecio los alardes
y detesto el vil delirio,
a los egos que repugnan
y a los pedantes y altivos.

Es manera de pensar,
son los sabores del vino,
algunas veces amargo
y en otras el gran amigo.



Tantos lustros se acumulan
que son renglones perdidos,
los poemas que en mi
habitan
sin tiempo para escribirlos.

A la carrera se va
a mundos de los destinos,
donde no existe soberbia
ni las disputas sin tino.

¡Qué rápido pasa el tiempo,
veloz cual fino silbido,
cuando al final se camina
sobre un bastón y encogido!

Ni se estira ni se para,
es el tiempo un claro signo,
tozudo como el perfume
que emana de verdes trigos.

EL TRASNO NEL HERBA SECA



D. Jesús González Estévez

N'aquellos anos nos qu'el trasno andaba n'este mundo, mais céibe qu'agora, pra saber por únde pasara, nas casas deixábanse, interrumpindo el paso, nos sitios que podía entrar, ventas, hornos y chimeneas, cacharros con auga, a bendita tornabalo muito máis, pra qu'al pasar los entornasse deixando rastro d'as suas andanzas,

despois ibase tar c'un cura ou úa bruxa y preguntaryes cómo había que fer pra escorrentallo que num volvera.

Pro, contabase nas mayegas, esolladas, velorios y festas, que non sempre fora así, tamén ye gustaba xogar al rabinquin aparecendoseye a xente.

Nel tempo del herba seca, el amo d'un prado axustara c'us obreiros pra segallo.

A tarde antias, crabuñóu a gadaña preparando: incla, martello y pedra d'afilar, pra salir al outro día cedo pois quedara c'us segadores nel prado.

Inda era noite cerrada condo escuitóu que lo chamaban, asomóuse a venta, vendo al vecín con nel que quedara d'ir.

— ¿Pois, non é muy cedo ho?

— Non, é hora, el prado tá llonxe y é grande.

Pensando qu'inda num era hora d'ir trabayar, nel cielo a llúa taba alta y vianse muitas estrelas, el matrimonio erguéuse pr'almorzar us tres xuntos.

N'acababando, us dous homes botaron camín del prado, al bocadín, el amo del prado empezóu a contarye al outro úa historia d'un vecin de sou bolo, que quedara c'un amigo pr'ir a úa feria algo llonxe, e indo por el camín pasara un medo del carayo porque el outro transformóuse n'un espectro alto, delgado con oyes fundidos, maus hosudas, boca muy

aberta con dentois grandes y saliva marella, a pel seca y tirante, vestido c'úa túnica negra folgada y outras cousas que ye esqueiceran por el medo que pasara al caer na conta qu'era el trasno.

Entós el vecín, transformándose en lo que acababa d'escuitar, preguntouye:

— *¿Cómo?, ¿así ho?*

Quedóu pasmado de medo, pro acordándose de súa bola, fixo a señal da cruz pra llibrarse del mal santiguándose, desasapareciendo el trasno entre aullidos.

Alcabo d'un pedazo, xa tranquilo, volveó pr'a casa y condo se deitaba dixóye a muyer que durmira tranquila que se volverán al darse conta qu'era muy cedo.

Quedaronse dormidos pr'al cabo d'un faraguyo escuitar como daquén tiraba pedrias contra el cristal da venta, erguéuse y viú fora dous dus obreiros decindoye que xa almorzaran, que lo esperaban nel prado pr'ir empezando.

Coméu algo y botóu andar pr'al sito, tando cerca, empezóu a ouguir afilar gadañas, crabuñar, falar, silbar, cantar y segar.

Condo chegóu, chamóuyete atención que solo tubera el vecín d'antias que, se ye acercaba ofrecéndoyete tabaco y tando cerca d'él transformóuse outra vez nel trasno preguntandoyete con voz atroulladora:

— *¿Xa pensabas que te libraras de min ho?*

Pr'ello tuvo qu'ir a úa bruxa que ye mandóu ofrecer tres misas por us difuntos da casa y úa vez ditas puido segar el herba d'aquel prado.

ACTIVIDADES

MEMORÁNDUM SEPTIEMBRE

Domingo 12. En la Quinta "Asturias". Día de Asturias en Madrid y Romería de la *Santina*.



D. Gustavo Suárez Pertierra pronunció el Pregón del Día de Asturias

En la Quinta "Asturias" se celebró el Día de Asturias y la Festividad de la *Santina* para disfrute de las muchas personas que acudieron, quizá para compensar que el año pasado (*annus horribilis*) no pudimos celebrar esta importante Jornada. Este año, con el recuerdo de cuantos nos han dejado, los actos comenzaron con la Santa Misa que se celebró en el escenario gracias al Padre Valentín Rodríguez. Posteriormente, fue la procesión de la *Santina* de Covadonga

El pregón correspondió a D. Gustavo Suárez Pertierra, Vicepresidente 1ª del Comité Directivo del Consejo Superior del Centro, presentado por D. Valentín Martínez-Otero, Presidente del Centro Asturiano de Madrid. Después llegaron las bellas actuaciones de las Agrupaciones Artísticas del Centro. Tras la interpretación del Himno del Principado por todos los asistentes se disfrutó de unos "*culinos*" de sidra y se pasó a la rica espicha.

Por la tarde, fue la actuación de la cantante de tonada Cristina Sánchez, galardonada con el Urogallo de Tonada en la última edición

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.



Bolos asturianos

En la Revista de Octubre aparece una breve nota sobre este Campeonato acompañada de la foto de los ganadores de nuestro Centro. <http://www.centroasturianomadrid.es/web/web/uploads/noticias/descargas/Revista%20OCTUBRE.pdf>

Domingo 19. En la Quinta "Asturias". Día del Deporte. Actividades deportivas para adultos y niños.



Partida de petanca en la Quinta "Asturias"

Un año más se celebró el día del Deporte para conmemorar el aniversario de la construcción del Polideportivo "Ramón Areces".

En esta ocasión se celebraron competiciones de paddle, mus, bolera de agones femenina, bolera de pasabolo, bolera de Tineo, rana y petanca.

Felicitemos a todos los jugadores por el espíritu de sana competitividad y camaradería desarrollado en todos los encuentros deportivos.



Miércoles 29. Presentación del libro "Derrotas cruzadas", de Miguel Ángel de Lucas, novela ganadora del XXIV Premio Nostromo. Editado por "Juventud".



Presentación del Premio Nostromo de novela

Se presentó la novela ganadora de la XXIV edición del Premio Nostromo de Novela, la aventura marítima "Derrotas Cruzadas". Esta XXIV edición se celebró en 2020; pero la novela, ya editada, se ha presentado en estas fechas. Asistieron, además del Presidente del Centro Asturiano, Valentín Martínez-Otero, que presidió el acto, Rafael Lobeto, Manzana de Oro, destacado miembro del Centro y socio a su vez de nuestra Asociación de Amigos de Nostromo (AAN), Mar Zendrera de Editorial Juventud, el autor: Capitán de la Marina Mercante Miguel Angel Lucas. Les acompañó Agustín Montori, presidente de la AAN.

El acto contó con la presencia de una nutrida asistencia entre la que se encontraban los ganadores de otras ediciones, como Juan Díaz Cano, presidente de la Real Liga Naval Española y ganador del XXIII Premio Nostromo, y Elías Meana, ganador del II Premio Nostromo hace ya unos cuantos años y desde entonces, destacado colaborador de la AAN. El autor mantuvo un entretenido diálogo con Mar Zendrera acerca de los

orígenes, desarrollo y estructura de la novela que fue seguido con interés por los asistentes.

Finalmente, una vez acabada la presentación, el autor firmó ejemplares para los asistentes que habían sido adquiridos previamente en una delegación de la Librería Robinsón de Madrid que también colaboró en la presentación de la novela.

El Premio Nostromo, como indica su título y su apéndice: "La aventura marítima", es un premio de novela dotado con 6.000 euros y la publicación de la obra ganadora por parte de editorial Juventud, que promueve la literatura marítima española en su forma de novela desde 1997 (ver www.premionostromo.org).

Jueves 30.- Conferencia: Figuras Regias en el Principado de Asturias: Imagen, Ceremonial y Comunicación Pública por D^a Ana Lobeto Álvarez, Doctora en Historia por la Universidad de Oviedo. Presentó D^a María José Canser, Historiadora del Arte y Máster Universitario en Protocolo.



En la imagen, Ana Lobeto Álvarez

Se impartió esta interesante conferencia, de forma telemática, desde Asturias, por D^a Ana Lobeto Álvarez, Doctora en Historia por la

Universidad de Oviedo, que a su vez fue presentada por D^a María José Canser, Historiadora del Arte y Máster Universitario en Protocolo.

El trabajo, dirigido por los profesores de la Universidad de Oviedo, don Miguel Calleja Puerta y doña María Álvarez Fernández, estudia las celebraciones de dos tipos de acontecimientos vinculados a las figuras regias: por un lado, la conmemoración de nacimientos, bodas, muertes y proclamaciones; por el otro, las visitas regias al territorio asturiano. Se han utilizado como fuentes las actas históricas de la Junta General del Principado de Asturias y algunos conjuntos documentales del Ayuntamiento de Oviedo, que, combinados con referencias de documentos históricos, cronistas y noticias de prensa, esta última para las visitas, permiten la reconstrucción de un conjunto de eventos desarrollados entre 1500 y 1929. Se analiza su organización, convocatoria, participantes y también, cómo son aprovechados propagandísticamente por las instituciones. También por la Corona, que debe utilizar todos los instrumentos a su alcance para sobrevivir en el tiempo.

SALA DE PRENSA

En la tercera planta del Edificio Asturias se ha habilitado una sala que está a disposición de nuestros socios para leer la prensa diaria.



LOTERÍA DE NAVIDAD

A la venta en el Edificio “Asturias” y en la Quinta “Asturias” en papeletas de 5,50 euros.



**¿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



PROGRAMA SOCIOCULTURAL, NOVIEMBRE

Martes 2, a las 19 h. Salón Príncipe de Asturias y a través de Zoom.
Conferencia de Adolfo Pérez Agustí con el título “*Dolor de espalda y emociones*”

Jueves 4, a las 19 h. Salón Príncipe de Asturias y Zoom
Presentación del libro “*Blues de los cuchillos*”, de Antonio Curto. Presenta Edgar Borges, escritor y periodista

Viernes 5, a las 19 h. Salón “Príncipe de Asturias” y a través de Zoom
Entrega de la **Manzana de Oro** del Centro Asturiano de Madrid a Joaquín Pérez Fuertes (*Joaquín Pixán*). Presenta su hija Carolina Pérez Tamargo.

Sábado 6, a las 14,30 h. En el Edificio Asturias 3ª pl.
Comida de convivencia de las Peñas Felechu y Felechinas.

Miércoles 10, a las 19 h. Salón Príncipe de Asturias y Zoom
Presentación del libro de Ignacio Buqueras titulado “*Objetivo: España en el mundo. Radiografía de una realidad desaprovechada*”. Intervienen:

Valentín Martínez-Otero Pérez, Presidente del *Centro Asturiano de Madrid* y Vicepresidente de FICA.

Pilar Riesco Menéndez, Secretaria General del *Centro Asturiano de Madrid* y de la *Confederación Española de Casas Regionales y Provinciales*.

Eduardo Rodríguez Rovira, Presidente de la *Casa de Cantabria en Madrid -1981/1988-*, y presidente de Honor de CEOMA

Jueves 11, a las 19 h. A través de Zoom

Entrega por **D. Valentín Martínez-Otero**, Presidente del Centro Asturiano de Madrid, del título de “*Entidad Amiga*”, a la **Fundación Red para la Educación en Iberoamérica (FREI)**

Zoom <https://cuaicedunam.zoom.us/j/85711913392?pwd=OVZBVlI0Q1RpWkh0Q3FxNllmYVh0UT09> ID: 857 1191 3392//Código: 573538

Sábado 13, a las 19,30 h. Salón Príncipe de Asturias

Organizado por la Asociación Amigos de Cudillero

Homenaje póstumo a **Tico Medina** y presentación de los libros *Poemas para una Asturias vacía* y *Cudillero mágico. La palabra encantada de Elvira Bravo* (2ª edición, ampliada y actualizada), de **Manuel García Estadella** y **Juan Luis Álvarez del Busto**, respectivamente.

El 60 por 100 de los beneficios de la venta se donarán a UNICEF.

Intervienen: **Gustavo Suárez Pertierra**, **Valentín Martínez-Otero**, **Nacho Medina** –hijo de Tico- y, brevemente, los autores de los libros. A continuación cena en Casa Hortensia. Reservas en secretaría hasta el miércoles 10 de noviembre a las 14 h., o hasta completar aforo. Precio 25 euros.

Domingo 14.- En la Quinta Asturias

MAGÜESTU. Degustación de castañas y sidra del *duernu*.

Esfoyaza. Elaboración tradicional de las ristras de maíz. Acompañado de música y bailes por la **Agrupación Folclórica “L’Alborá”** y la **Banda de Gaitas “El Centru”**.

Lunes 15, a las 19 h. Salón Príncipe de Asturias

LUNES MUSICALES. AÑO XXXIII

Canción Española. F. Gª Lorca, E. Granados, M. de Falla
Clara Conde, Mezzo-soprano y **Alberto Joya**, Pianista

Martes 16, a las 19 h. Salón Príncipe de Asturias Conferencia de **Santiago Losada** con el título *Carmen de Burgos y el libro “Entre vinos hablados”*

Miércoles 17, a las 19 h. Salón Príncipe de Asturias

Presentación del libro “*La tierra leve*” de **Eva Alonso**. Presenta **Xandru Martino**, miembro de la Academia de la Llingua Asturiana, editado por “**Turpin Editores**”

Intervienen: **D. Emilio Sola**, Universidad de Alcalá de Henares y **D. José Manuel Martín**, editor

Jueves 18, a las 19 h. Salón Príncipe de Asturias y a través de Zoom

Encuentros de Educación y Salud

Entrega del título de “*Asturiana Adoptiva en Madrid*” a la **Dra. Dª Rosario Abreu**, *Presidenta de la Asociación Portuguesa de Salud Escolar (APSEU) y Vicepresidenta Regional para Europa de la Asociación Iberoamericana de Salud Escolar y Universitaria*. Presenta el **Dr. D. Antonio Sáez Crespo**. Entrega al Centro Asturiano de Madrid, del cuadro “**Princesa Leonor**” del acuarelista portugués **Carlos Santos Marques**

Sábado 20, a las 19 h. Salón Príncipe de Asturias

El Grupo de Teatro “**Chisgarabís**” representa la obra de Darío Fo “**Aquí no paga nadie**”

Lunes 22, a las 19 h. Salón Príncipe de Asturias

LUNES MUSICALES. AÑO XXXIII

Música Futura. **Hilary Fielding**, *Violoncello* y **Timothy Jones**, *Piano*

Martes 23, a las 19 h. Salón Príncipe de Asturias

MARTES DE LA POESÍA. Coordinado por **Soledad Martínez**
Tribuna abierta para poetas y rapsodas.

Miércoles 24, a las 19 h. Salón Príncipe de Asturias

Presentación del libro “*Quizás lo entiendas*”, de **Cecilia Pollos C.**
Grupo Editorial Sar Alejandría, editorial Leporem.

Interviene **David Lafuente**, Subdirector General del Instituto de la Juventud.

Jueves 25, a las 20h. Salón Príncipe de Asturias y Zoom

Foro de Integración Social. Coordina D. Ricardo Gayol.

Conferencia sobre “El futuro de los servicios sociales”, por D^a Ana Isabel Lima Fernández, ex Secretaria de Estado de Servicios Sociales y ex Presidenta del Consejo General de Trabajo Social.

Sábado 27, a las 12 h. Salón Príncipe de Asturias

Organizado por el Foro de Integración Social y la Asociación Dinamicmúsica. Entrega de Premios y Festival de Otoño “Joaquín Rodrigo”. Participa la Fundación “Joaquín Rodrigo”.

Lunes 29, a las 19 h. Salón Príncipe de Asturias

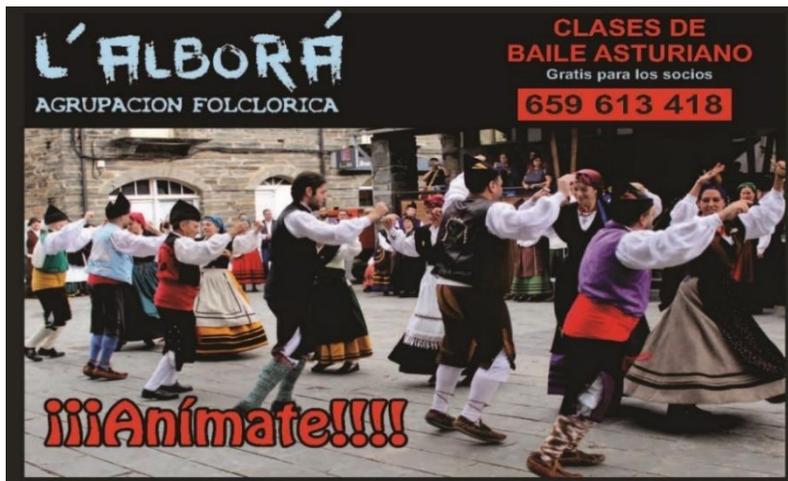
LUNES MUSICALES. AÑO XXXIII

Ángela Cano, Soprano y **Alberto Joya**, Pianista

Martes 30, a las 19 h. En el Salón Príncipe de Asturias y Zoom

Entrega de la **Manzana de Oro** a la Excm. Sra. D^a Amalia Valcárcel Catedrática de Filosofía Moral y Política en la UNED y Consejera Electiva del Consejo de Estado.

Hará la presentación el Excmo. Sr. D. **Juan Luis Rodríguez Vigil**, ex Presidente del Principado de Asturias.



Curso on-line gratuito

REALIDAD SOCIOCULTURAL DE ASTURIAS

Profesorado:

- D. Valentín Martínez-Otero Pérez.
- D. Andrés Menéndez Pérez.
- D. David de Santiago Suárez.
- D. Alfonso Estébanez Aldonza.
- D. Gonzalo Fernández Ruiz de Zuazo.

Destinatarios:

Jóvenes socios del Centro Asturiano de Madrid (hasta 29 años). Curso gratuito. Plazas limitadas.

Objetivo:

Conocer, valorar y respetar el patrimonio natural, histórico y cultural, así como los aspectos económicos sociales y políticos de la sociedad asturiana actual.

Contenidos:

- 1.- Acercamiento a algunos cuentos de Leopoldo Alas “Clarín”.
- 2.- Fuentes del Narcea.
- 3.- Los Quesos del Paraíso (Quesos asturianos amparados bajo la marca de garantía “Alimentos del Paraíso”)
- 4.- Aspectos económicos, sociales y políticos de Asturias.
- 5.- La gaita asturiana. Organología, historia y usos.

Duración

5 horas. **Comienzo el 2 de diciembre 2021**. Finalización prevista enero 2022

Periodicidad: Semanal

Al final del curso se entregará un **Diploma acreditativo**

Los interesados se pueden apuntar en info@centroasturianomadrid.es o en los teléfonos 91 532 82 81/45



Disfruta de la Quinta "Asturias" en otoño



NECROLÓGICA

Este mes tenemos que lamentar el fallecimiento de **D^a Rosa Isabel Velázquez Toriello**, esposa de D. Eugenio González Díaz-Caneja. Tanto a él como a sus hijos y al resto de sus familiares y amigos les hacemos llegar nuestro más sentido pésame.

MISCELÁNEA

Premios Princesa de Asturias

Una nueva edición de los Premios "Princesa de Asturias" se celebró el pasado 22 de octubre. La entrega estuvo presidida por SS. MM. los Reyes y sus hijas. La Princesa Leonor entregó a los premiados el galardón acreditativo de este prestigioso Premio internacional.

De nuevo se recuperó el magnífico escenario del Teatro Campoamor de Oviedo, que en la edición pasada no se pudo utilizar debido a la pandemia.

Al día siguiente la Familia Real se dirigió a Santa María del Puerto, en Somiedo, que recibió el Premio "Pueblo Ejemplar de Asturias".

Renovación

La empresa concesionaria de Casa Hortensia ha cambiado recientemente. Esperamos y deseamos que esta nueva etapa esté tan llena de éxitos como la anterior. Nuestros socios seguirán teniendo precios especiales en la tercera planta.



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>



FUNDACIÓN Real Madrid

ESCUELAS SOCIODEPORTIVAS DE FÚTBOL

Temporada 2021-2022
De 5 a 17 años

Descuentos a socios del Real Madrid C.F., miembros de la Fundación Real Madrid, alumnos/as de las Escuelas Sociodeportivas y titulares del Carné Madridista. Becas y Semi-becas para familias en riesgo de exclusión. Las sesiones de entrenamiento serán presenciales o telemáticas en función de las indicaciones de las autoridades sanitarias competentes.

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

pires.realmadrid.com
INSCRIPCIÓN

CENTRO ASTURIANO DE MADRID
Escuela Quinta de Asturias
Polideportivo Centro Asturiano
Ctra. de Extremadura km. 2
28670 Villaviciosa de Odón

quintaasturias@centroasturianomadrid.es
Tfno: 916470194

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/ Alcalá33 (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.	CONSULEGAL SERVICES, S.L. Asesoramiento jurídico, gestoría, mediación de conflictos, apoyo psicológico... Télf 647.62.09.76
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. cgarces@criterioasesores.es Tlf 679 331 504

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

6,90€*
Sólo disponible en Madrid

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

als.es   