

asturias

REVISTA DE INFORMACIÓN DEL CENTRO ASTURIANO DE MADRID

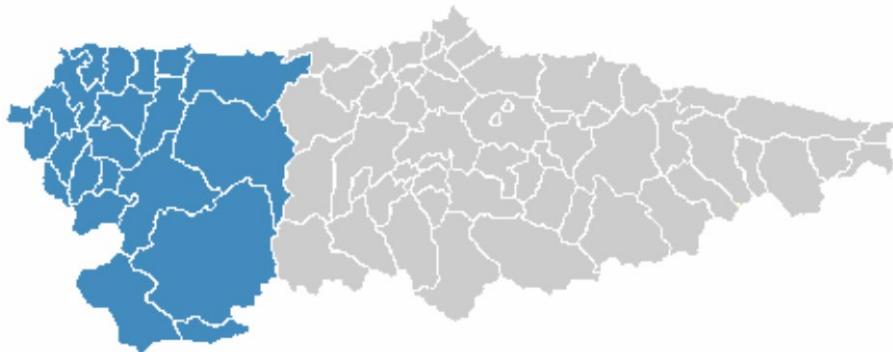
Inscrita en el Registro de Empresas periodísticas y de la Propiedad Industrial

Edita e imprime: CENTRO ASTURIANO DE MADRID ©

D.L. M-5971-1986. ISSN (versión impresa): 2254-7614. ISSN (versión electrónica):2255-1786

ROMERÍA-2019

Cuenca del Narcea-Occidente



Cangas del Narcea, Tineo, Allande, Ibias, Degaña, Valdés, Castropol, Tapia de Casariego, El Franco, Navia, Boal, Illano, Pesoz, Grandas de Salime, Coaña, Villayón, Vegadeo, Taramundi, San Tirso de Abres, San Martín de Oscos, Santa Eulalia de Oscos, Villanueva de Oscos.

1 de junio “Quinta Asturias”

Km. 25,1 Carretera Extremadura

EDITORIAL

Para que, quien así lo desee, pueda cumplir con su deber de ciudadano comprometido con los sufragios municipales y europeos, este año la Romería se ha desplazado de su habitual fecha, último domingo de mayo, al sábado día uno de junio. Esta alteración puede tener su parte positiva al permitir que la fiesta se prolongue sin prisas por aquello de que los niños no han de madrugar para ir al colegio al amanecer en domingo.

Como cada año, esta directiva se propone ofrecer actos muy propios de las tradiciones asturianas con especial acento, por razones obvias, a todo el territorio del sur y occidente del principado comprendido en la Cuenca del Narcea-Occidente. Esos matices costumbristas resultan del agrado general según se viene comprobando año tras año así, los feisuelos de Cangas del Narcea, sin ánimo de entrar en competencia con los ricos frisuelos del resto de la comunidad, dan satisfacción al paladar más exigente y, tocante a bailes, el Son D'arriba, aunque no sepan danzarlo, es atractivo por diferente y elegante. El nombre -dicen los que saben de ello- se debe a que solo se bailaba en las aldeas altas del concejo cangués, remontando la cordillera e introduciéndose en la provincia de León.

Por fortuna los grupos folclóricos, con sus peculiaridades, lo han incorporado a su repertorio y ahora es frecuente verlo y que se conozca en cualquier lugar del Principado. Y, llegados a este punto, echamos en falta los romerías organizadas por las restante Peñas que traían a la Quinta Asturias las formas propias de sus zonas y es que, Asturias tiene un folclore tan rico y variado que sería muy aconsejable mostrarlo en este magnífico escaparate como regalo para los amantes de la cultura de los pueblos.

Allá en Asturias tienen la gran suerte de vivir la asturianía día a día pero fuera de la “tierrina” hay que hacerla si queremos que los mayores gocen la señalda de lo que son sus orígenes y, por otro lado, para que las nuevas generaciones en la diáspora encuentren vínculos con sus ancestros.

Así pues, hemos programado con ánimo de ofrecer un gozoso día donde, además de la lógica y esperada diversión, podremos adquirir productos asturianos buenos y a interesante precio, además de probar suerte en la rifa de los cuatro lotes del Ramu. ¡Ánimo y a disfrutar!

LA JUNTA DIRECTIVA



Cuenca del Narcea- Occidente

Centro Asturiano de Madrid

agradece a los anunciantes su
colaboración con la Romería 2019

ROMERÍA 2019, en La Quinta Asturias

Sábado, día 1 de junio de 2019

N-V; desvío en el Km. 25,100

11:00 h. ➤ *Comienzo del concurso de bolos: Pasabolo y Bolo-Celta*

12:00 h. ➤ *Proclamación de “La Encantada”:*

Lucía Rodríguez da Silva

12:15 h. ➤ *Canto del “Ramu”, Santa Misa y turno de palabras*

ACTOS DIVERSOS

- *Elaboración y venta de los feisuelos de Cangas del Narcea*
- *Productos asturianos de la mano de ASLE*
- *Entrega de trofeos de bolos y de bailes*
- *Concurso popular: Jota de Cangas, Son D'arriba y Dancitas*
- *Exposición y venta de figuras en cristal*

ACTUACIONES

➤ ***Grupo L'Alborá***

➤ ***Banda de Gaitas “El Centru”***

14,30 h. ➤ *Tiempo para comida y breve relax*

➤ ***Alonso y sus teclados para el baile de Romería***

Entrada no socios: 5 € / persona ,

Gratis menores de 13

Reny Picot



Disfrute de la calidad de los productos Reny Picot



- *Leche*
- *Nata*
- *Mantequilla*
- *Quesos*
- *Postres lácteos*

...la leche, ingrediente clave

I.L.A.S. S.A.

C/ Velázquez, 140

28006

Madrid



914 117 766

Fax 914 115 091



EMBUTIDOS ARTESANOS

SANTULAYA

*Productos caseros de máxima calidad
sin colorantes ni conservantes*

Santulaya
Tel. y Fax 985 812 660

33813 Cangas del Narcea

**Primer Premio empresa Asturiana de Economía Social
Año 1994**

ESTABLECIMIENTOS RECOMENDADOS

La directiva de la Cuenca del Narcea Occidente se mueve con el afán de prolongar la cultura y costumbres de los orígenes de cada asturiano en la diáspora, en este caso en la acogedora villa de Madrid, para recordarnos cada día, por aquello que "de bien nacido es ser agradecido", cual es la cuna que nos vio nacer honrándola sin límites desde la distancia.

Claro que toda iniciativa lleva aparejados unos costes a los que nos ayudan un grupo de generosos industriales asturianos unos y amigos de Asturias otros. A todos les estamos muy agradecidos y deseamos recompensarles recomendando a los socios y amigos del Centro Asturiano de Madrid que hagan uso de sus ofertas, primero por la calidad ofrecida en sus establecimientos y segundo por la calidad humana que expresan con sus generosos actos.

Restaurante



Casa Hortensia

Cocina Asturiana

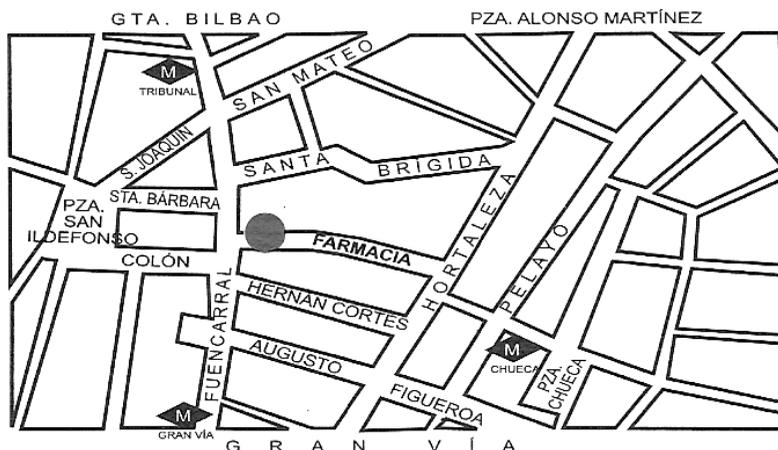
Especialidades:

Fabada, Cordero asado,
Besugo al horno y Merluza a la sidra
☞ *Calidad Hortensia* ☛

Calle Farmacia, 2. - 2ª Planta
28004 Madrid

☎ 915 390 090
915 224 218
915 313 724

Cerrado los lunes y noches de miércoles y domingo



(En Navidad no se cerrará la noche de los miércoles)

www.infonegocio.com/cajasturmadrid/casahortensia

A principios de este mes de mayo las localidades de Cangas e Ibias acogieron, por segunda vez consecutiva, la primera fue en 2010, el decimoséptimo Simposium de la Asociación de Museos del Vino de España (AMVE), organizada por el Museo del Vino de Cangas del Narcea, el Ayuntamiento de Cangas del Narcea y la Asociación de Museos del Vino de España, siendo los temas centrales del congreso, de proyección nacional, la viticultura heroica, el paisaje de la zona y las variedades de uva autóctonas. Los objetivos de este encuentro, fueron dar a conocer esta zona vitivinícola, sus variedades únicas y sus singularidades. Este tipo de producción de vino, por su dificultad, solo supone el 5% de la producción mundial, el resto de las denominaciones nacionales son Ribeira Sacra, Priorat y las Islas, el premio son unos vinos tan peculiares como auténticos.

En el Principado de Asturias, el cultivo de la vid se lleva a cabo en altitudes superiores a 700 metros y en terrenos con una inclinación de más del 30%, se denomina "viticultura heroica" por las características orográficas que no permiten la mecanización, y una organización en terrazas que da como resultado una denominación de origen protegida utilizada para designar el vino de los concejos de Cangas del Narcea, Allande, Grandas de Salime, Illano, Pesoz e Ibias, bajo la denominación común de vino de Cangas. Vinos que a partir de estas jornadas pueden presumir de ser, además de heroicos, saludables. Así se desprende del estudio presentado por la científica del CSIC María Fernández García, quien junto a la profesora de la Universidad de Oviedo Carmen Blanco en colaboración con la bodega de Monasterio de Corias, que determina una baja concentración de aminas biógenas, que suponen un riesgo para la salud en los caldos elaborados con las variedades autóctonas, explicando de este modo que el caldo cangués no produzca el dolor de cabeza que sigue al consumo de vino. La también investigadora del CSIC, Carmen Martínez Rodríguez, sumó más propiedades al vino cangués explicando que en nuestros viñedos la concentración de proantocianidinas o en flavonoles, compuestos antibacterianos y antitumorales, es elevado debido a las condiciones climáticas y el ciclo de maduración de las uvas, por lo que estamos de enhorabuena.

Según Vicente Merino, reconocido sumiller, «en Asturias hay mucho paletismo con el vino de Cangas. Alguien lo probó alguna vez en la casa de un paisano, hace cuarenta años, y cree que sabe algo del vino de Cangas». Afortunadamente, en la actualidad, las cosas han cambiado mucho, ahora se elaboran vinos de gran calidad, no solo los elaborados

con albarín blanco, sino también con el verdejo tinto, la apuesta de los viticultores por las variedades autóctonas es fundamental ya que se trata de variedades únicas a nivel mundial de las que se obtiene un vino singular de muy alta calidad y saludable, ahora además científicamente probado.

Precisamente el pasado 8 de febrero, tuvo lugar en el Salón Príncipe de Asturias de nuestra sede de la calle Farmacia, el acto de entrega del Urogallo Especial con Mención Honorífica concedido a Carmen Martínez, investigadora científica del CSIC, Jefa del Grupo de Viticultura y del Departamento de Viticultura y Forestal de la Misión Biológica de Galicia, como reconocimiento a su esfuerzo por rescatar la viticultura asturiana, gracias a la cual el Ministerio de Agricultura reconoció el suroccidente asturiano como zona vitícola con las variedades de uva autóctona: albarín blanco, verdejo negro y albarín negro, especies que el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) ha logrado salvar de la extinción y ha reproducido hasta lograr la venta libre de algunas de ellas, también por sus investigaciones científicas, referentes a nivel internacional. Hay que destacar que en octubre de 2016 M^a Carmen Martínez formó parte de "la roja" de la Ciencia, la selección de los mejores investigadores de España efectuada por el CSIC. Adjuntamos el enlace para que podáis visionar el vídeo de este acto.

<https://www.youtube.com/watch?v=BZFvIzMU-xE&t=9s>

El 14 de marzo nos obsequió con una extraordinaria conferencia en la que bajo el título “Viñedos asturianos: un tesoro escondido en el paraíso”, nos acercó a la viticultura asturiana desde una perspectiva histórica, haciéndonos partícipes de sus investigaciones y de la que pasamos a resumir sus partes más esenciales.

Comenzó la disertación haciéndonos ver la alta biodiversidad de la vitis vinífera y cómo las distintas variedades producen de manera diferente según distintas variables: suelo, temperatura, humedad... Asturias es uno de los pocos lugares del mundo donde se encontraron restos de vid silvestre y semillas en excavaciones arqueológicas, lo que nos puede dar una idea de la antigüedad del arraigo de la cultura del vino en nuestra región, respaldada por más de mil años de historia. Los primeros escritos que certifican la presencia de viña datan del S. IX y por lo tanto son anteriores a la construcción del Monasterio de Corias, al que tradicionalmente se había designado como el introductor del cultivo de la vid en el territorio, no obstante es cierto que es con la aparición del monasterio cuando se produce la evolución agrícola aumentando la extensión ocupada para el cultivo la vid, una tendencia que se prolongaría hasta el siglo XIX.

Gaspar Melchor de Jovellanos hablaba con admiración de estos vinos y otros asturianos como el Conde de Toreno dedicaron su hacienda a cultivar extensos viñedos con notable éxito, pero la industria vinícola de Cangas del Narcea estaba influenciada por las inversiones que desde los años ochenta del siglo XIX había efectuado el músico Anselmo González del Valle que casado con una canguesa, había adquirido muchas propiedades en el concejo y había dedicado mucho esfuerzo y dinero a la producción de vino: construyó una bodega en Cangas y trajo técnicos franceses que modernizaron el cultivo del viñedo y mejoraron considerablemente la elaboración de vino.

Asturias fue pionera en la introducción de técnicas vitícolas en España. El resultado fue que el vino de Cangas, por primera vez en su historia, se exportó fuera de España, llegando a Argentina, Cuba, Méjico o Puerto Rico, y obtuvo premios en exposiciones vinícolas de Burdeos, también hay constancia de que en 1873 en la Exposición Nacional de Madrid, el Vino de Cangas consigue la mención honorífica y el diploma de 1ª clase en la Exposición Provincial Asturiana de 1875.

Los primeros años del siglo XX es la época en la que el vino de Cangas se convierte en una verdadera industria, con grandes cosecheros que embotellan y etiquetan su vino, y venden bastante de la producción fuera del concejo, como son José Gómez López-Braña, Manuel Rodríguez González, Manuel García Velasco, entre otros.

En el siglo XX, estos viñedos tuvieron que sobreponerse a la llegada de las enfermedades como el oídio, la filoxera o el mildiu. La entrada de la filoxera en Asturias se produjo con cierto retraso respecto a Europa. Para combatir este devastador insecto que destruye las raíces la solución fue importar cepas resistentes desde América logrando injertar las razas de *Vitis vinifera* europeas sobre las raíces americanas. Es en este momento cuando se introducen las variedades foráneas que pasan a sustituir las autóctonas iniciándose el declive de nuestros caldos. A esta situación hay que sumar la aparición en los años 60 de la minería y la industrialización con el consiguiente abandono de las zonas rurales quedando reducida la viticultura a

pequeñas parcelas para un consumo exclusivamente doméstico.

Y con este panorama tan desalentador llega Carmen Martínez, nuestra ponente de becaria al CSIC en el año 1986. Desde allí comenzó el trabajo en paralelo con las investigaciones realizadas en Galicia para tratar de resucitar esta viticultura, prácticamente extinguida en Asturias. Su primer objetivo fue determinar y localizar las variedades autóctonas, potenciar su conservación y establecer un sistema de selección para su reproducción e introducción en el mercado. Para ello el año 1989 pone en marcha una

viña experimental en una parcela situada en los terrenos de su familia en Carballo (Cangas del Narcea), donde cultivó distintas variedades, lo que le permitió distinguir las que eran autóctonas. Los distintos análisis de ADN, para conocer su resistencia al entorno y las enfermedades, acabaron seleccionando las más adecuadas para su comercialización. En esta época, crea la colección viva de variedades de vid de Galicia y Asturias, que ocupa una superficie de una hectárea en las instalaciones del Centro Biológico y que actualmente es la base de numerosas investigaciones desarrolladas por científicos de diferentes países.

Algunas de sus publicaciones han significado hitos importantes, por ejemplo el libro “La vid en el occidente del principado de Asturias. Descripción ampelográfica de las variedades” (1999), junto a J.E. Pérez, sirvió para que la zona y sus variedades de vid, prácticamente desaparecidas en el pasado siglo, fuesen reconocidas a nivel nacional. La publicación del artículo “The forgotten vineyard of the Asturias Princedom (north of Spain) and ampelographic description of its cultivars (*Vitis vinifera*, L)” (2000) en la revista *American Journal of Enology and Viticulture* les dio reconocimiento internacional. Esta labor divulgadora en revistas científicas fue la que permitió que, en 2007 se certificaron las variedades que permitirían comercializar los vinos bajo el amparo de la Indicación Geográfica Protegida Vinos de Calidad de Cangas y este vino iniciase una carrera imparable que está siendo reconocida obteniendo numerosos galardones en prestigiosos concursos internacionales. Lástima de la poca presencia del vino cangués en la promoción de la región.

En la actualidad, Carmen Martínez se encuentra investigando en el aprovechamiento de residuos en la viticultura española y en especial la de montaña, tales como la elaboración de aceites monovarietales de semilla de uva, la fabricación de productos antioxidantes y de interés nutricional, medicinal o cosmético, o la obtención de biocarbones pirolíticos con distintas aplicaciones.

Otro proyecto novedoso es el empleo de ovejas con aversión inducida a la vid como método de lucha contra las malas hierbas y como ejemplo de manejo de cultivo sostenible en viñedos de alta montaña haciendo una viticultura más respetuosa con el medio ambiente.

El objetivo es convertir la viticultura en una actividad dinamizadora de la economía local del suroccidente con tecnología puntera que ayude a fijar población y dinamice la economía local.

Andrés Menéndez Pérez

RESTAURANTE – ASADOR ORBAYO

Cocina del Norte

LOMO DE BUEY AL CARBÓN

C/ Claudio Coello, 4 28001 Madrid

☎ 915 764 186



PERSONALIZACIÓN TEXTIL

elsuperdelascamisetas.com

La casa de las estampaciones

Catálogo y PDF

Bordados Personales

Serigrafía Digital: Vinilo Textil

Serigrafía Textil

Impresión de Camisetas

Camisetas Personalizadas

c/ Santa Isabel, 39.- 28012 Madrid

T. 915 285 827 y 606 616 611

elsuperdelascamisetas@gmail.com



BODEGAS ANTÓN CHICOTE

Vino de la Tierra de Cangas

BAR CHICOTE

C/ La Fuente, 8 Cangas del Narcea

☎ 985 810 934



La Hoja (La Fueya)

*Cuidada selección de cocina asturiana
con recetas y condimentos caseros.*

*Especialidades: Fabada, Fabes con almejas o langosta;
merluza a la sidra, solomillo al cabrales, arroz con leche, ...*

Doctor Castelo, 48

Salón para comidas empresariales

Sugerimos reserva de mesa

☎ 914 092 522 y 915 042 185

Aparcamientos concertados: C/ Dr. Castelo 48 (Puerta azul) y c/ Fernán González 56

ASLE

Manuel Ambres e Hijos S.L

Jamones, quesos y embutidos

Avenida Real de Pinto, 79 Nave 1

Pedidos 91 798 33 06 - 616 902 205

CERVECERIA RESTAURANTE



Naviego

C/ Mayor, 18 28013 Madrid

☎ 913 653 483 y 913 655 075

APARCAMIENTO FRENTE AL RESTAURANTE



La

Chamarilería

Roberto Álvarez

Compra-Venta

Antigüedades

www.lachamarileria.com

C/ Ibiza, 30

915 737 450/669 419 726

LA GLORIA

DE ASTURIAS

Especialidades

Vinos, caldos, cabrito al ajillo,
mollejas a la plancha y costillas
adobadas.

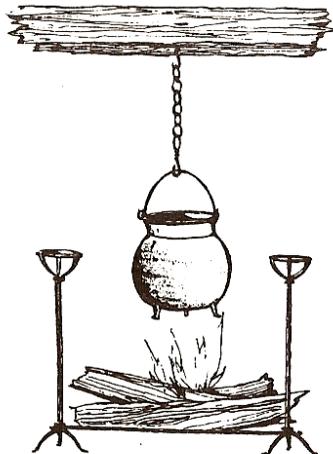
C/ Jaime de Vera, 6 28011
Madrid

☎ 914 646 383

Restaurante

El Llar

- ❖ Carnes de Somiedo
- ❖ Pescados del Cantábrico
- ❖ Fabada
- ❖ Potaje asturiano
- ❖ Postres variados, incluidos
feisueños y barreña



Coma en Asturias sin salir de Madrid

C/ Fernández de los Ríos 9 y 11

28015 Madrid

☎ 915 938 316

VISITAS DE INTERÉS:

FUENTES DEL NARCEA

PARQUE HISTÓRICO DEL NAVIA

CASTRO DE SAN TSUIS

MUSEO DEL ORO

MUSEO VAQUEIRO

COMARCA OSCOS-EO

Y MÁS

Convecería Marisquería

Perlora

RESTAURANTE

~ *Cocina Asturiana* ~

Especialidades:

Mariscos al peso

Carne asturiana

Pescados

C/ Magdalena, 40 28012 Madrid

☎ 913 694 173

Restaurante

Principado

Quinta Asturias



Cocina asturiana

*Actos, bodas, banquetes,
comidas de empresa.*

Centro Asturiano de Madrid

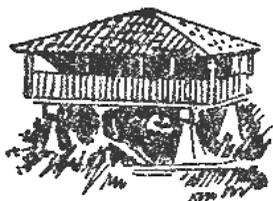
916 472 803 y 916 470

120

C^a de Extremadura Km.

25,1

Cenas con baile. Regalos



Hermanos Ordás

☞ Cocina asturiana ☞

Especialidad en: Pescados y Carnes

Menús especiales viernes y sábados noche

Parking gratuito para nuestros clientes en Gral. Díaz Porlier, 101

C/ Diego de León, 63 - 28006 Madrid

☎ 914 027 857 / 914 025 017



*Barras de Madera, Latón, Acero y Forja en distintos acabados.
Galerías de Madera y Cortina Técnica
Rieles, Estores y Panel Japonés para distintas confecciones de cortinas*

- VENTA AL PROFESIONAL -

C/ Fuendetodos 10
28047 Madrid
Tf. 91 5261603 - Fax. 915261571
e-mail: ribastor@telefonica.net

ARTICORTE

DELEGACIÓN: MADERAS ZABALA S.A.

SISTEMAS DE CORTINAS. S.L.

Sistemas para el profesional de la Cortina y Decoración

*Barras de Madera, Latón, Acero y Forja en distintos acabados.
Galerías de Madera y Cortina Técnica
Rieles, Estores y Panel Japonés para distintas confecciones de cortinas*

- VENTA AL PROFESIONAL -

C/ Fuendetodos 10
28047 Madrid
Tf. 91 4637305 - Fax. 914637698
e-mail: madrid@maderaszabala.es

DIOS MÍO ¿POR QUÉ YO?

Toda cultura tiene un dios, una religión,
-como se les denomine en cada caso-,
a ese dios adoran con férvida devoción
aunque, también, con su fe en el ocaso,
hay quien irreverente a su dios interpela
Dios mío ¿por qué yo?, ante la adversidad
su fe flaquea y contra su deidad se revela
lastrando esa grandeza e infinita bondad,
sin recapacitar que el Altísimo nos dota
de autonomía y capacidad suficiente
para que burlemos la dolorosa derrota
tomando el camino más conveniente.

Antes que interrogar al Señor con torpeza
veamos si nuestra conducta es displicente;
antes que atrevidos descartar ligereza,
emúlese a quien nuestra fe acrescente.

Como Arthur Ashe, tenista afroamericano
legendario y relevante jugador de Gran Slam,
correcto en la cancha, rival muy humano;
años ochenta, siglo veinte, se iba su vida,
se estaba muriendo a causa del asolador
síndrome de inmunodeficiencia adquirida
contagiado en la cirugía de corazón
por una transfusión de sangre, infectada.
Entre las múltiples carta de fans recibidas
dándole ánimos, en una se le preguntaba:
¿por qué Dios te eligió a ti para algo tan feo?
con entereza, Arthur Ashe sereno contestó:
muchos años ha, cincuenta millones de niños
comenzaban a jugar tenis, uno era yo;
cinco millones lo jugaron dignamente;
quinientos mil lo hicieron de modo profesional;
cincuenta mil entraron en el circuito,
cinco mil alcanzaron a jugar el Gran Slam;
a jugar en Wimbledon llegaron cincuenta,
solo cuatro alcanzaron la semifinal,
dos se jugaron la final, de nuevo uno fui yo.
Eufórico, trofeo en alto en el ceremonial,
no se me ocurrió preguntar, Dios mío ¿por qué yo?

A.M. Naviego, febrero 2018.

“Mira qué casa más saneada, sin una sola pared con suturas. Además, las habitaciones son muy luminosas... ¡con nueve horas de vitamina D al día!
¿Lo ves? Y no lo digo yo, no, ¡lo dicen todos los análisis!”

Luis, Médico

**LUIS ES MÉDICO Y SABE DE MEDICINA,
PERO NO DE VENDER CASAS.**

**TRANQUILO,
NO SE PUEDE SABER DE TODO.**

*CUANDO SE TRATA DE VENDER TU CASA,
ELIGE LA OPCIÓN MÁS RÁPIDA Y PROFESIONAL*



35 AÑOS DE EXPERIENCIA — LÍDERES DE MERCADO — RED INTERNACIONAL

DESCUBRE MÁS EN
WWW.NOSEPUDESABERDETODO.COM