Fundado en 1881
Medalla de Oro de Asturias

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

SEPTIEMBRE 2026 **Nº 705**

En septiembre se celebra el
Día de Asturias y festividad de la Santina

SUMARIO

- EDITORIAL
- PANORAMA SOCIOCULTURAL
  Con nombre propio
- ACTIVIDADES
  Programa Sociocultural SEPTIEMBRE
- MEMORÁNDUM JULIO
- MISCELÁNEA
- NECROLÓGICA
- ESTABLECIMIENTOS ASTURIANOS

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: 660 135 870
Conserjería: 91 531 32 77
info@centroasturianomadrid.es
web: www.centroasturianomadrid.es

Quinta *"Asturias"*
Carretera Extremadura Km.25,100
Camino de la Zarzuela Km.2
28670.- Villaviciosa de Odón
Oficina Quinta 91 647 0194
Móvil: 690 648 171
quintasturias@centroasturianomadrid.es

Restaurante *Casa Hortensia* Tlfs: 91 539 00 90

Comité de redacción Revista "Asturias":
Director Valentín Martínez-Otero Pérez, *Subdirector* Andrés Menéndez Pérez,
Secretaria de redacción Cristina Moret Valdivieso. Colabora; Almudena Menéndez

Publicidad
Tu club,
tu banco y
tu tarjeta
Debit
Unicaja
REAL OVIEDO
ALMA INVENCIBLE
Unicaja

alsa
Abono Único
Adulto
Viajes
ilimitados
30 días
60€
Este verano,
di sí a más verano
¡Más y mejor!
Transporte público
Financiado por el Gobierno de España

EDITORIAL

Queridos socios:

Septiembre llega con un aire distinto y más fresco. Atrás quedan los días más largos y calurosos del verano y, poco a poco, recuperamos las ocupaciones cotidianas, los proyectos aplazados y el ritmo habitual de la vida. Es tiempo de reencuentros y de nuevos comienzos, una oportunidad para renovar ilusiones y fortalecer lazos.

El Centro Asturiano de Madrid abre una nueva etapa. Nuestro querido *rinconín* vuelve a llenarse de actividad, con una programación concebida para favorecer la convivencia, la cultura y el sentimiento de pertenencia que compartimos cuantos llevamos a Asturias en el corazón. Deseamos que el Centro siga siendo un lugar de encuentro para socios de todas las edades, donde tradición e innovación encuentren un equilibrio fecundo.

Entre las primeras citas del curso sobresale una de las celebraciones más entrañables y significativas de nuestro calendario: *el Día de Asturias en Madrid y la Festividad de la Santina*, el domingo 20 de septiembre en la Quinta "Asturias". Será una ocasión para compartir la alegría del reencuentro, reafirmar nuestras raíces y rendir homenaje a la *tierrina* de nuestros amores, aun cuando muchos vivamos lejos.

La vida de las personas, de las instituciones y de los pueblos alterna momentos de alegría con otros de incertidumbre y dificultad. También nuestra sociedad afronta desafíos que reclaman fortaleza, esperanza y confianza en el porvenir. En esas circunstancias, los asturianos hemos encontrado siempre un motivo de consuelo y de unidad en la *Santina*, cuya presencia acompaña desde hace siglos nuestra historia y nuestra identidad. Con ese espíritu, reproducimos unos versos[1] tradicionales pertenecientes a "La estrella de Enol", del *Romancero de Covadonga,* de Antonina Cortés Llanos (1823-1906), que expresan con sencillez y hondura la devoción de tantas generaciones de asturianos:

–¡Oh! Virgen de Covadonga,
tened de mí compasión,
y aplacad, Madre piadosa,
estas iras del Señor.

El Presidente y la Junta Directiva

***

CASA HORTENSIA

Restaurante ESPECIALIZADO EN COMIDA ASTURIANA

C/ Farmacia, 2 Plantas 2ª y 3ª (28004 Madrid)

Telf. : +34 915 390 090 E-mail: restaurante@casahortensia.com

Disfruta de la gastronomía en el Bar Sueve: Menú del día, carta y raciones.
Contacto: barsueve@gmail.com

PANORAMA SOCIOCULTURAL

JESÚS GONZÁLEZ ESTÉVEZ
Socio 711 y directivo del Centro Asturiano de Madrid

OS CAMINANTES

Acabado d'axudarye a parir a vaca, y d'asegurarse de que, tanto ella, como el xato, taban ben, el padre foi pra cocia llavarse y úa vez tuvo preparado pra marchar, dixoye al fiyo:

— ¡Hala ho! Erguete d'ese tayolo y vamonos que, llougo van ser as dúas da mañá y xa vai bon que pasóu el hora d'ides dormir.

A muyer da casa falóu coel neno.

— ¿Has a volver vernos?, teis que vir ver como medra este xatín tan guapo qu'axusache a nacer, tirando d'el, com'un home y además bautizachelo con el nombre del santo del día, Bartolo, é un nombre muy xeitoso pr'el, que ye vai axudar a medrar, a engordar y hemos a vendello ben.
Eres un neno pequeno pro, axudachenos un milagre.
Toma el xornal, nun é muito, pro xa che daréi máis condo lo vendamos.

Y deuye úa peseta de papel decindoye:

— Pra qu'invites a moza a caramelos.

— Muitas gracias, eo inda nun teño moza, pro hei a comprarme un cartucho d'avellanas tostadas que me gustan muito.

— ¡Qué gracias nin qué puñetas!¡Muitas veces!

Dirigiuse despóis al padre:

— Bueno y tú, como xa nunca ques nada condo veis curarnos el gado, toma lleva estas ameixas y un bon feixe de gracias. Nun sabes ben, lo qu'estimamos tanta axuda.

— Xa sabedes que nun me tedes que dar nada, eo fagolo con muito gusto, porque, si, nun nos axudamos us a us outros, ¿qué carayo femos n'este mundo?
Gracias por as ameixas, van vir ben porque, na casa, gustannos a todos.
Nun me viciedes al neno dandoye cuartos, qu'é inda muy novo, pr'elllo y pra ter moza, a ver si vai pedirme el xornal cada vez que m'axude a fer daque nel caseirio.

Despedironse y úa vez fora, el padre arrimóu a montura escaleira de pedra del cabazo, pra montar us dous n'ella. Costóuye trabayo qu'el fiyo montase delante d'él.

— Eo qu'ero ir sentado detrás de ti porque me da medo rodar por encima d'as oreyas del euga nas costas abaxo

— No, hoy vas sentado delante de mín, nun vayas quedarte dormido y cayas esvalando por el cul del euga.

Postos da cordo, montaron, y seguidos por el can saliron camín da casa.

Pro, el neno nun se durmiú, parecía ir salindo al padre, xa daba mostras de que ye gustaba andar de noite, y prevunta vai, resposta ven, volveron baruyando todo el camín.

—¡Ah yo!, ¿esta casa da veira del río é un molín?

—Si, fexola el bisabolo da muyer que che deo a peseta. N'el sou tempo, foi el meyor carpinteiro de toda a contornada.

Al cabo d'un pedazo pasaron por a veira d'úa presa y el neno volveo a pregunar.

—¿Y esta parede tan grande que ta n'el medio del río y que ye pasa el auga por encima qu'é, ho?

—É úa presa, xa viche máis pro, non tan grandes como esta. Sirve pra desviar parte del auga del río hacia el molín pra que mova a mola y poder moler.

—Entonces fai lo mesmo qu'a del noso molín, pro sendo esta máis grande, ¿llevará máis auga al molín?

—Pudera ser, pro, a cantidad d'auga que vai da presa al molín, depende d'anchura, de conto de profundo é el calce que la lleva, y del auga que lleve el río. Lo que pasa, é que, aquí, el terreno é máis costo, el desnivel é máis grande y a presa ten que ser máis alta.

Al cabo d'un tempo, taban atravesando un monte de castaños, condo el neno, muy tranquilo, chama atención del padre sobre un home y un can que ve andando por el.

— ¡Ah yo!, ¿ves lo mismo que vexo eo?

— ¿Pois qué ves?, ¡ho!

— ¡Coño!, ¿pois nun lo tas vendo tu?

— ¿Vas decirme que ves, si, ou non?

— ¡Ehí, delante ho!, ¿nun ves un home y un can paseando entre us castaños?, ¿y nun che pintan que son os mesmos que taban nel cuadro que tían colgado na sala, n'a casa da que vimos?

— ¡Pro!, ¿veslos ho?

— ¡Pois claro que los vexo!

— Eo tamén llevo un bocadín vendolos, ¿Ques saber quén son?

— Pregunteiyo a muyer da peseta, y dixomé qu'eran el sou bisabolo y el can, qu'en vida, menos pra dormir, sempre taban xuntos.

¿Qué feiran andando por aquí esos dous a estas horas?

— A xente dice que como foi un gran trabayador, él plantóu este monte, porque como a tí, gustabanye muito as castañas.

Foi un bon carpinteiro, fexo, entre outras cousas, a presa, el molín que vimos y el cabazo da casa.

Dicen que, condo vivía, y tía algo de vagar, gustabaye pasear por os montes que plantóu y por cerca d'as obras n'as que trabayóu. Según me contaron, parece ser que despóis de morir, can y amo, cuasi el mesmo día, coyeron a costumbre de pasear xuntos por todos us sitos qu'anduveran condo taban vivos. Nunca s'ouguiú que fixeran mal a naide.

— ¡Ah yo!, ¿condo tu y eo muramos, tamén nos verán pasear coel caballo y el can por us sitos que anduvemos de vivos?
— ¡Ay!, meo santo, eso haberá que preguntaryelo a us netos dus tous tataranetos, aunque a mín nun me importaría qu'así fose, ¿y a ti?

— Con lo lamar d'agusto que tou agora mesmo, a min tampouco, pro temos que tar us cuatro: tú, el can, el caballo y eo.

FERNANDO ARENSE MORENO
Miembro del Grupo de Teatro "Señaldá"

FIDEUÁ (FIDEOS GORDOS) DE MARISCO CONGELADO

Al parecer, en Gandía (Valencia) fueron a la playa un grupo de amigos a pasar el día y a comer allí una paella de marisco, para lo cual llevaron todos los ingredientes, pero se les olvidó el arroz y, por casualidad, uno de ellos llevaba unos paquetes de fideos. Sin pensarlo sustituyeron el arroz por fideos y así se inventó la fideuá. O eso dicen. El marisco, además de caro, a veces no se encuentra el deseado y en esa improvisación yo apunto a marisco congelado y caldo de marisco. No es lo mismo desde luego, pero puede ser (con buen talante) una solución.

INGREDIENTES 3 pax

5 ó 6 gambas rojas
5 ó 6 cigalas
4 ó 5 mejillones
Medio litro de caldo de marisco
150 grs de fideos de fideuá o fideos gruesos
Media cebolla
1 tomate maduro
1 cucharada de pimentón
Azafrán o colorante

En una paellera o sartén grande, echaremos un chorrete de aceite y cuando humee echaremos el marisco, excepto los mejillones. incluso congelado y le daremos unas vueltas. Cuando esté descongelado y haya cambiado un poco de color, lo retiraremos y echaremos la media cebolla partida en trozos pequeños hasta que se ponga transparente. Añadiremos el tomate rallado y le pondremos a todo una pizca de sal y dos pizcas de azúcar, por la acidez. Le daremos unas vueltas y al cabo de dos o tres minutos, pondremos la cucharadita de pimentón dulce. Unas vueltas rápidas, que el pimentón se quema enseguida y cubriremos con el caldo de marisco que teníamos calentándolo aparte. Incorporamos todo el marisco menos los mejillones, que aun reservaremos y lo tenemos cociendo unos 15 minutos que suelten todos sus jugos y sabores. Retiramos el marisco otra vez y echamos el colorante o azafrán y los fideos de fideuá o gruesos, según tu elección. Los repartimos bien por toda la sartén. Esperamos 5 minutos que cueza y añadimos el marisco y los mejillones (ahora sí) de este modo para que no se hundan entre los fideos. Lo tenemos cociendo 5 minutos y lo metemos, si se puede, en el horno precalentado calor arriba y abajo a 200º durante 12 a 15 minutos. Si no te cabe la sartén o paellera en el horno, lo puedes hacer fuera, pero al cabo de 10 minutos cociendo baja el fuego casi al mínimo. Cuando este hecho, déjalo reposar tapándolo con un papel grueso unos 5 minutos y a disfrutar.

Si quieres verlo en el teléfono o el móvil pincha aquí

https://youtu.be/nThh4-4zRsY?si=duDREpb-9M3o9dIm

ISABEL GÓMEZ ANDRÉS
Directora y actriz del Grupo de Teatro "Señaldá"

TEATRO ROMANO DE MÉRIDA: LEGADO VIVO DEL IMPERIO ROMANO

Cómo continuación de la historia del teatro romano, no puedo pasar por alto hablar del teatro romano de Mérida.

El Teatro Romano de Mérida es uno de los monumentos más importantes y mejor conservados de la antigua Hispania. Situado en la ciudad de Mérida, fue construido entre los años 16 y 15 a. C. por orden del cónsul Marco Vipsanio Agripa, yerno del emperador Augusto, con el objetivo de ofrecer representaciones teatrales a los habitantes de la colonia romana de Augusta Emérita (Mérida).
Desde su inauguración, el teatro se convirtió en un importante centro cultural y social. En la antigua Roma, las representaciones teatrales no solo servían como entretenimiento, sino también como una herramienta para difundir valores, costumbres y mensajes políticos. Se calcula que el edificio podía albergar alrededor de 6.000 espectadores, distribuidos en diferentes zonas del graderío según su posición social.

Uno de los elementos más impresionantes del teatro es su monumental frente escénico, formado por dos niveles de columnas de mármol de estilo corintio que alcanzan más de veinte metros de altura. Entre las columnas se situaban esculturas de dioses y miembros de la familia imperial, creando un escenario de gran belleza y solemnidad. Además, el teatro contaba con una amplia *orchestra* (espacio semicircular y plano ubicado directamente entre el escenario y la grada inferior) destinada a las autoridades y al coro, así como un gran peristilo (galería de columnas) ajardinado situado detrás del escenario.

Con el paso de los siglos y la expansión del cristianismo, las representaciones teatrales fueron perdiendo importancia. El edificio fue abandonado y quedó parcialmente cubierto por la tierra. Durante muchos siglos solo sobresalían las gradas superiores, conocidas popularmente como "Las Siete Sillas". Según una leyenda popular del siglo XVI, eran las sillas de siete reyes moros, bajo las cuales estaban escondidos siete tesoros.

Las excavaciones arqueológicas comenzaron en 1910, permitiendo recuperar uno de los conjuntos monumentales más espectaculares de la arquitectura romana en España. Gracias a los trabajos de restauración, hoy es posible contemplar gran parte de su aspecto original y comprender cómo eran los espectáculos hace más de dos mil años. En 1993, el teatro fue declarado por la UNESCO Patrimonio de la Humanidad como parte del Conjunto Arqueológico de Mérida.

Actualmente, el Teatro Romano de Mérida continúa cumpliendo la función para la que fue construido hace más de veinte siglos. Cada verano acoge el prestigioso Festival Internacional de Teatro Clásico de Mérida, uno de los festivales de teatro clásico más antiguos y reconocidos del mundo. Actores, directores y miles de espectadores disfrutan cada año de representaciones de tragedias y comedias grecolatinas en el mismo escenario donde actuaban los artistas de la antigua Roma.

Su imponente arquitectura, su extraordinaria conservación y la continuidad de su uso como espacio escénico convierten este monumento en uno de los mayores símbolos del patrimonio histórico español y en un testimonio excepcional de la grandeza del Imperio Romano.

SANTIAGO LOSADA MALDONADO
Colaborador Centro Asturiano

CALLE MÁLAGA

Dirección: *Maryam Touzaní.*
Guión: *Maryam Touzani, Nabil Ayouch.*
Fotografía: *Virginie Surdej.*
Música: *Franziska Henke.*
Intérpretes: *Carmen Maura, Marta Etura, Ahmed Boulane.*

Carmen Maura cumple 81 años este mes de Septiembre, concretamente el día 15. Es madrileña. La película que comento es una interpretación inolvidable de esta actriz que tiene una filmografía extensa y excelente con películas como "La Comunidad", "*Mujeres al borde de un ataque de nervios*", "*Tigres de papel*", "¡*Ay, Carmela!*"...pero la lista se puede hacer muy larga y está en el inconsciente colectivo de cualquier espectador de cine español que se precie.

La película de Maryam Touzani cuenta la historia de una madre que tiene que abandonar la casa en la que vivió siempre por una imposición de su hija que es la titular de la propiedad, en un gesto que tuvo su padre para facilitarle a su hija la casa cuando ya falleciera su madre. Lo que empieza con un tono de realismo cruel se va transformando en una poética de los sentimientos gracias a la aparición de una última historia de amor que la protagonista vivirá.

Podríamos escribir aquella máxima que hizo Malcolm Lowrie en su novela "*Bajo el volcán*": "¿Tiene usted un jardín precioso? No deje que sus hijos se lo estropeen".

Puedo asegurar que esta película la ves y no la olvidas, que sales del cine contento y al mismo tiempo triste, que Carmen Maura filma una actuación inolvidable, ya lo he dicho, pero lo vuelvo a repetir y que la banda sonora es sugerente con una canción que tampoco se olvida y que todos conocemos, "*Toda una vida*", que se escucha en la voz de María Dolores Pradera pero que tanta gente ha cantado tan bien.

Queridísimo lector-espectador, pierde un rato de tu vida viendo esta película y hazlo sin que nadie te estorbe ni te moleste, esto es,

que nadie te distraiga. Lo agradecerás. Y a Carmen Maura, feliz cumpleaños, es usted una actriz de primera.

LUIS ANTEQUERA
Miembro del Coro "Ecos"

JUAN DE SALAS VALDÉS, UN ASTURIANO EN LA GUERRA DE LAS ENCOMIENDAS.

Juan de Salas Valdés (1525-1585) nace en el concejo de Salas, y a pesar de pertenecer a un noble linaje asturiano, no se conoce a ciencia cierta el nombre de sus padres. Si fuera hermano del Arzobispo de Sevilla Fernando de Valdés y Salas, Inquisidor General, Presidente del Consejo de Castilla y fundador de la Universidad de Oviedo, entonces sus padres serían Juan Fernández de Valdés y Mencía de Valdés. Según otra versión, sería hijo natural de Juan Fernández de Salas (o de Valdés) con Urraca Menéndez de Cangas, su manceba.

Como quiera que sea, pasa al Perú a tempranísima edad, dieciocho años, en el séquito del virrey Blasco Núñez Vela, primer Virrey del Perú, siendo el virreinato una institución que funcionaba en Méjico desde 1535 y que se implanta en Perú en 1542.

A nuestro asturiano de hoy le toca estrenarse en una fea guerra civil entre conquistadores, la llamada "Guerra de las Encomiendas", donde su actuación debió de ser muy encomiable cuando sale de ella como intendente de los Reales Quintos, siendo los reales quintos ese impuesto del 20% que había de pagarse al Rey sobre el oro y la plata encontrados en América que tanto escandaliza a quienes, sin embargo, aceptan con total naturalidad que sólo de IVA paguemos los ciudadanos actualmente un 21%, y hasta un 50% de nuestros ingresos acaben en las arcas del Estado.

Hará una importante carrera política, siendo dos veces alcalde de Cuzco, la que había sido capital del Imperio Incaico, y varias veces regidor (vale decir concejal), llegando a ser también secretario del Virrey Francisco de Toledo. Es recordado por la construcción de uno de los más bellos edificios del Cuzco, la Casa de los Cuatro Bustos, así llamada por los que figuran en su portada, pertenecientes a él mismo, su mujer, su hijo y su nuera. Muere a los sesenta años de edad.

Juan de Salas Valdés participa, como hemos dicho, en la llamada Guerra de las Encomiendas. La encomienda es una institución ampliamente utilizada en América por los españoles, la cual consistía en "encomendar" una partida de indios a un determinado señor español, el cual recibía de ellos su trabajo, pero a cambio tenía que proveer por su alimentación y darles techo, formación y evangelización. Los indios eran libres de abandonar la encomienda.

El problema surge de los abusos a los que la institución dio lugar, con muchos encomenderos que utilizaban a los indios como mano de obra barata, gratuita de hecho, sin cumplir con sus obligaciones, e incluso impidiéndoles abandonar la encomienda. Esto fue muy atacado desde la Corona, que llega incluso a abolir la

institución en las Leyes Nuevas de Burgos de 1542, en tiempos de Carlos V.

Enviada la cédula en cuestión a América, los encomenderos la recibían con la fórmula "se acata pero no se cumple", forma un tanto cínica de exhibir sumisión al Rey, pero no a la ley en cuestión. La Corona se tomará el asunto muy en serio, hasta el punto de que la instrucción principal que llevaba el primer Virrey del Perú, el ya citado Blasco Núñez Vela, era precisamente la de hacer cumplir dicha ley en el virreinato.

Esto dará lugar a una cruenta guerra civil entre españoles que va a durar cuatro años, entre los partidarios de Núñez Vela y, en el bando contrario de los que se negaban a cumplir la ley, Gonzalo Pizarro, hermano de Francisco Pizarro, el conquistador de Perú. Gonzalo Pizarro toma la delantera y hasta captura y ejecuta al Virrey, con lo que la situación se complica gravemente. De España es enviado un nuevo funcionario (sin el título de virrey, sin embargo), Pedro de la Gasca, sacerdote por más señas, el cual conseguirá revertir la situación, lo que consiguió de manera habilidosa, haciendo promesas a los encomenderos si abandonaban a Gonzalo Pizarro, quien finalmente, sería detenido y, como antes Núñez Vela, decapitado.

El caso es que al final se hubo de llegar a una situación de compromiso, en la que la encomienda no era abolida, pero sí suavizada y controlada. Una guerra que, por cierto, se dejó cientos de muertos en los campos de batalla.

Que hagan Vds. mucho bien y que no reciban menos.

JACINTO INSUNZA DAHLANDER
Letrado jubilado, aficionado al atletismo

COFRADÍAS DE PESCADORES.
EL MEJOR MODELO DE ORGANIZACIÓN PESQUERA

Esto lo dice una economista premio Nobel llamada Elinor Ostrom, las Cofradías de Pescadores son el mejor modelo de organización pesquera.

Podemos imaginar que el mar es un recurso compartido. Si no hay normas, un pescador egoísta lo pesca todo, y el mar se queda sin peces, y frente a esto lo mejor no es que vengan de fuera a arreglarlo llenando de policías la mar, sino que los pescadores se organicen en una Cofradía, para ordenarlo todos a la vez, contando con el apoyo de la Armada y de la Guardia Civil frente a algún desaprensivo.

Según Elinor las cofradías tienen cuatro reglas que demuestran qué son el mejor modelo para cuidar el mar:

Límites territoriales claros: Saben cuántos barcos hay en su puerto y evitan que flotas industriales gigantes entren a arrasar con todo el pescado de su zona.

Reglas hechas a pie de muelle: Frente a una Unión Europea que busca poner las mismas leyes para el Mar del Norte y para el Mediterráneo, las cofradías aprueban normas adaptadas a su realidad: deciden las vedas y los horarios según ven el estado de la mar.

Democracia real (Paridad): En la Cofradía el voto del dueño del barco más grande vale lo mismo que el del último marinero. Al participar todos en la creación de las normas, las respetan por convicción, no porque se les obligue.

Justicia local y rápida: Si surge un conflicto entre dos pescadores que usan artes de pesca distintos, no van a un juicio eterno que dura años, se sientan en la cofradía y lo solucionan hablando el mismo día, manteniendo la paz en el pueblo.

El problema es que Bruselas ha impuesto la mentalidad de las grandes corporaciones industriales, y solo apoya a las Organizaciones de Productores (OP), sociedades mercantiles que priorizan el beneficio económico.

Y así los políticos europeos acostumbrados a negociar con empresas multinacionales, sufren un enorme "despiste" al desconocer la naturaleza de las cofradías, o pósitos que también se llaman así y les dicen: "*Si queréis ayudas de los fondos europeos, debéis cambiar vuestra estructura jurídica, eliminar la paridad y crear unas OP*".

Esta exigencia es una injusticia. Las cofradías realizan exactamente la misma función de regular la pesca y gestionar las lonjas que las OP, pero con un valor añadido: defienden el tejido social y los caladeros locales.

Sin embargo las corporaciones industriales ven a las cofradías como una piedra en el zapato porque la pesca artesanal frena sus planes de concentración de cuotas.

Por ello los gestores de las cofradías actuales deben rearmarse con las tesis de Ostrom. Tienen que exigir a Bruselas que la norma europea se adapte y de a las Cofradías un trato idéntico al de las OP. Es la norma europea la que debe adaptarse para proteger este modelo público tradicional, y no al revés. El Parlamento Europeo ya lo está exigiendo a las autoridades de Bruselas, les piden que apoyen a las Cofradías sin exigirles cambiar su modelo. Las Federaciones de las Cofradías de Pescadores deberían por tanto apoyar una lucha que ellas mismas iniciaron.

ACTIVIDADES

PROGRAMA DE ACTOS DE SEPTIEMBRE

Sábado 5, 17 h. Quinta Asturias.
Día del Niño
Fiesta infantil, cañón de espuma, merienda y diversión.

Domingo 6. En la Feria del Folclore y Gastronomía de Valladolid
Intervención de una representación de la **Agrupación *L´Alborá* y** la **Banda de Gaitas *El Centru*** con motivo del Día de Asturias invitados por el Centro Asturiano de Valladolid

Sábado 19 y domingo 20 - En la Quinta Asturias.
El sábado se jugará el Campeonato de España de Bolo Celta de Equipos de Primera División. El domingo se celebrará el Campeonato de selecciones.

Domingo 20, A partir de las 12 h. Quinta "Asturias".
Día de Asturias en Madrid y Romería de la Santina.
Durante todo el día se sucederán las actividades lúdicas y deportivas.

-Misa y procesión de la Santina
-Pregón por el periodista Juan Fernández-Miranda
-Actuaciones de las Agrupaciones del Centro Asturiano de Madrid
-Espicha de sidra para los asistentes
-Competiciones deportivas
-Baile de Romería

Miércoles 23, a las 19 h. Salón "Príncipe de Asturias"
Proyección del Documental ***"Danza Prima, 25 Aniversario"*** y charla por el compositor **Juan Carlos Casimiro.**
Danza Prima es una obra sinfónica para orquesta, coro y tenor basada en la danza prima asturiana probablemente una de las danzas más antiguas del mundo.

Jueves 24, a las 19 h. Salón "Príncipe de Asturias"
"**Una mirada a la novela policíaca con Ana Muela y Santiago Losada"** La escritora **Ana Muela Pareja** presenta sus novelas*: El falso cuerno del rinoceronte, Alma mater* en su segunda edición y *La lluvia inglesa*, en un diálogo abierto con **Santiago Losada** sobre novela policiaca.

Martes 29, a las 19 h. Salón"Príncipe de Asturias"
Organizado por la Asociación "Héroes de Cavite**". "Gibraltar y Ceuta. *Dos fronteras, dos desafíos para España*"**. Ponente: **Fernando Paz Cristóbal.** Historiador, profesor, escritor y conferenciante. Presenta y Modera: **Rafael Codes**. Miembro de la directiva de la Asoc. Héroes de Cavite.

MEMORÁNDUM JULIO

Sábado 18 de julio en la Arrocería L' Albufera" de Robledo de Chavela I Edición de Fiesta de la Asturianía, con la participación de la Agrupación Folclórica "*L' Alborá*" y la Banda de Gaitas "*El Centru*"

El grupo de baile *L'Alborá* y la banda de gaitas *El Centru* participaron en la primera edición de la Fiesta Asturiana de Robledo de Chavela, una jornada dedicada a la difusión y celebración de la cultura y las tradiciones de Asturias.

La participación del Centro Asturiano de Madrid tuvo además un protagonismo especial desde el inicio de las celebraciones. Pilar Riesco, secretaria general del Centro Asturiano de Madrid y codirectora del grupo de baile L'Alborá, fue la encargada de pronunciar el pregón de la fiesta, dando comienzo a una jornada marcada por la música, el baile y la presencia de las tradiciones asturianas.

Tras el pregón, tuvo lugar uno de los momentos más solemnes y emotivos de la celebración: el izado de la bandera de Asturias en la plaza del Ayuntamiento. El acto estuvo acompañado por la interpretación del himno de Asturias a cargo de la banda de gaitas *El Centru,* poniendo música a un momento especialmente significativo dentro de esta primera Fiesta Asturiana de Robledo de Chavela.

La participación de *L'Alborá* y *El Centru* continuó durante la mañana, cuando ambas agrupaciones del Centro Asturiano de Madrid acompañaron y amenizaron con su música y sus bailes el desfile por las calles de Robledo de Chavela. El sonido de las gaitas y la presencia del grupo de baile llevaron un pedazo de Asturias a las calles de la localidad, acompañando a vecinos y visitantes a lo largo del recorrido.

Ya por la tarde, *L'Alborá* y El *Centru* ofrecieron una actuación de aproximadamente una hora. El grupo de baile presentó una selección de diferentes piezas representativas de la geografía asturiana, mostrando la riqueza y variedad de nuestro folclore, mientras que la banda de gaitas interpretó varias piezas de carácter alegre y festivo que contribuyeron a mantener el ambiente durante toda la actuación.

Como no podía ser de otra manera en una jornada de celebración, también hubo espacio para la participación del público. Los asistentes fueron invitados a salir a la pista para bailar un pasodoble junto a los integrantes de las agrupaciones, convirtiendo la actuación en un momento compartido y festivo.

La participación del grupo de baile *L'Alborá* y la banda de gaitas *El Centru* en esta primera Fiesta Asturiana de Robledo de Chavela fue, en definitiva, una magnífica oportunidad para compartir y dar a conocer la música, el baile y las tradiciones de Asturias,

contribuyendo a llevar nuestra cultura más allá de las puertas del Centro Asturiano de Madrid.

FIESTA DEL ASTURCÓN

El pasado 23 de agosto Patricio Huerta, Vicepresidente, tuvo la ocasión de asistir a la 46.ª edición de la *Fiesta del Asturcón,* declarada de Interés Turístico Nacional, celebrada en la majada de Espineres (Piloña), en representación del Centro Asturiano de Madrid, por indicación de nuestro presidente.

Pudo admirar la dureza y extraordinaria fortaleza de la doma de esta raza de caballo, el asturcón, tan nuestro, de fuerte temperamento, pero que, una vez domado, se muestra muy dócil. Asimismo, fue testigo del arrastre y marcaje de los potros.

Fue un día extraordinario en compañía de los directivos de la ACAS (Asociación Conservadora de Asturcones del Sueve), que le acogieron con gran afecto y atención

AMARASTURIAS – MADRID EDITION

Desde el Centro Asturiano de Madrid queremos hacernos eco y dar difusión a una iniciativa organizada por la Cámara de Comercio de Oviedo, en colaboración con el Gobierno del Principado de Asturias, dirigida a jóvenes asturianos residentes en Madrid.

El próximo 14 de septiembre de 2026, a las 19:00 h, tendrá lugar en Truss Madrid by Movistar Arena el encuentro "AmarAsturias – Madrid Edition", una quedada de talento joven con raíces asturianas.

La iniciativa está especialmente dirigida a jóvenes de entre 20 y 40 años con inquietud profesional, iniciativa emprendedora, perfiles creativos y ganas de conocer a otros jóvenes, compartir experiencias y generar conexiones de valor, que actualmente residan en Madrid.

Desde el Centro Asturiano de Madrid consideramos de interés compartir esta convocatoria entre nuestros socios y, especialmente, entre aquellos jóvenes que puedan sentirse identificados con esta propuesta y deseen ampliar su red de contactos profesionales y personales vinculados a Asturias.

Datos del encuentro:
🗓️ Lunes, 14 de septiembre de 2026 19:00 h
📍 Truss Madrid by Movistar Arena
👥 Dirigido a jóvenes asturianos de 20 a 40 años residentes en Madrid

Os animamos a participar y también a compartir esta información con hijos, familiares o amigos jóvenes con raíces asturianas que puedan estar interesados.

Enlace de inscripción: ace de inscripción:
https://amarasturias.camara-ovi.es/

PREMIO MANÍN

Con motivo de las fiestas de San Roque en Llastres (Colunga), el día 22 de agosto se entregó el premio "Manín" de 2026 a la *Asociación Cultural La Atalaya* por su participación exitosa en las fiestas y eventos de esta turística parroquia. La Coral de Llastres, con ya 50 años de historia, 80 composiciones y más de 150 actos anuales, fue la que promocionó este premio a los jóvenes que han revitalizado la Asociación.

Entregaron los premios el Alcalde de Colunga y la Diputada por el Oriente asturiano.

La labor de esta Asociación se inscribe dentro del proceso de renovación generacional tan deseable en Asturias.

EL CENTRO ASTURIANO DE MADRID, PRESENTE EN LA FIESTA DE LA REGALINA

El Centro Asturiano de Madrid estuvo presente un año más en la tradicional Fiesta de La Regalina, celebrada en Cadavedo, una de las citas más emblemáticas del calendario festivo asturiano.

Pilar Riesco, secretaria general del Centro Asturiano de Madrid, acudió en representación de nuestra entidad invitada por la Comisión de Fiestas de La Regalina. Su presencia permitió reforzar los vínculos entre el Centro Asturiano de Madrid y una celebración profundamente arraigada en la cultura y las tradiciones de Asturias.

La participación del Centro en esta jornada constituye una nueva muestra de su compromiso con la cultura asturiana y con el mantenimiento de los lazos con las diferentes localidades y entidades que trabajan por conservar y difundir nuestro patrimonio y nuestras tradiciones.

NECROLÓGICA

D. Joaquín Mancebo Rueda, ex directivo, felechero, colaborador siempre de este Centro Asturiano de Madrid. A sus hijos Jessica e Iván, miembros de la Agrupación "L´Alborá", a sus nietas y resto de familiares y amigos les hacemos llegar nuestro sentimiento de pesar por esta pérdida irreparable.

ESTABLECIMIENTOS ASTURIANOS ASOCIADOS

Socio 17 Droguería **MANUEL RIESGO**, Desengaño, 22
Socio 61 Bar **CASA PACO** c/ Altamirano, 38 (Madrid)3
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 127 **Grupo I.L.A.S.** (**Reny Picot)** C/ Velázquez, 140 (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)
Socio 155 **COMERCIAL SIRVIELLA**. Glorieta Puente Segovia, 11 (Madrid)
Socio 155 Restaurante **SANTA OLALLA.** C/ Ibiza, 72 (Madrid)
Socio 155 Sidrería **ESCARPÍN.** c/ Hileras, 17 (Madrid)

Socio 155 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- ELECTRODOMÉSTICOS**. C/ Tortosa, 7 (Madrid)
Socio 204 Administración de **LOTERÍAS.** Tlf. 915320844 C/ Pez, 25 (Madrid)
Socio 207 Bar **ORFRÁN**. C/ Fermín Caballero, 7 post. Madrid
Socio 214 **IGNIS AUDIO.** (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 430 **FUNDICIÓN ESFINGE.** C\Cobre 13, 28850 Torrejón de Ardoz (Madrid) Tfno: 916780975.- http://www.fundicionesfinge.com
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,** Servicios de Asesoramiento Jurídico y Seguros de todo tipo (Personales y Profesionales) Víctor M. Montes Amieva. Telf.- 647 62 09 76 Mail: vmontesa@consulegal.es

Socio 963**. TuriTaxiCuideru. SERVICIO DE TAXI ADAPTADO Y RUTAS PANORÁMICAS**. http://turitaxicuideiru.com. Teléfono 652 39 31 35
Socio 718 **PESCADERÍA LA RIA DE VIGO.** Mercado Sª María de la Cabeza. Puesto, 47/48 Tlf. 915 28 41 89
Socio 960 **EMBUTIDOS SANTULAYA.** Cangas de Narcea (Asturias)
Socio 1039 **CLÍNICA 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.** Tlf. 915983005
Socio 1902 **SIDRA CORTINA**. San Juan, 44 Amandi-Villaviciosa (Asturias)
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) Telf.: 913 12 86 38

Socio 2423. **ESCUELA DE BAILE LIBERDANZA.** c/ Yébenes 148 (Aluche) Telf.: 620 55 28 80 www.liberdanzamadrid.com
Socio 2459. **GRÚAS ROXU S.A.** Carr. Santander. Meres (Asturias) Telf. 985793636