

CURSO 2023-2024. Acosta Quintero, Jacqueline; Alonso Cayarga, Mara; Bulnes Vega, José Luis; Del Dago Aranda, Edurne; Díaz Marques, Saúl; Doana, Gabriel Emil; Fernández Valdés, Javier; González Díaz, Maximino; González Llerandi, Luis; Huerto Sánchez, Manuel; Martínez Cadenaba, Marta; Martínez Martínez, Noa; Meléndez Coro, Fabián; Medina Laria, Juliet Starr; Pérez Zaragoza, Álvaro; Rivero Jiménez, Olaya; Rojo Fernández, Javier; Santana Méndez, Adriana. Coordinación: Barrena Diez, Gonzalo.

Pompedru, o “puente de piedra”



Puente Pompedru. Imagen: Javier Rojo

Javier Rojo y Saúl Díaz.

El puente Pompedru se encuentra en términos de La Molina, concejo de Cabrales. Se utiliza para sortear el Río Casaño y tomar el camino de los puertos del Través.

Se trata de un puente medieval que forma parte del camino real, el nombre que se les daba antiguamente a los caminos principales, los más transitados por la gente, tanto en Cabrales como en el resto de los concejos.

Además de el puente Pompedru, hay otros rastros de un camino de época medieval, como el puente que unía Las Estazadas con Berodia o el puente, también medieval, de Poo

El puente Pompedru, por su parte, se construyó con piedras procedentes de las brañas de la zona, para cuyo transporte, hubo que poner en acción un gran

despliegue de carros tirados por animales. Y fue necesario el trabajo de muchos hombres debido al esfuerzo que suponía el acarreo de piedras en la época para su construcción.

Antiguamente su principal empleo era ganadero. El objetivo era conectar la que hoy se conoce como «la senda del Casaño» con la subida al puerto del Través.

Por el puente pasaba, durante la primavera y principios del verano, todo el ganado de los habitantes de la zona.

En la actualidad, el ganado continúa pasando por él, aunque esa ya no es su principal función: hoy, el puente Pompedru se emplea como acceso y punto de partida, por parte de muchas empresas de multiaventura, en el desarrollo de actividades como el rafting o el barranquismo.

Sidra con historia



Cartel histórico de El Gaitero

Gabriel E. Doana, José L. Bulnes.

La historia de El Gaitero se remonta al año 1890, cuando Manuel Peón y Antonio Armenteros establecieron la fábrica de sidra que llamaron “Sidra Peón” en Villaviciosa, Asturias.

Esta fábrica daría lugar a la marca actual, El Gaitero, cuyo nombre está inspirado en la figura tradicional de la cultura asturiana, la de los gaiteros. La elección del nombre y la conexión entre la figura del gaitero y la marca, les resultó muy útil en la representación comercial.

Con la intervención del publicista asturiano Manuel Brun y bajo la dirección de José Cardín en 1960, se invirtió mucho dinero en publicidad, haciendo presente la marca en cada rincón de las estaciones de metro, en cada cuña de radio y en todos los medios de comunicación de la época. De ahí viene su eslogan «Sidra El Gaitero, famosa en el mundo entero»

Además, el gaitero cuenta con el prestigio de tener altos estándares de calidad en su producción, pues utiliza manzanas seleccionadas de los campos asturianos y métodos naturales de elaboración.

La calidad de sus productos ha proporcionado a la empresa numerosos premios y reconocimientos tanto a nivel nacional como internacional, a lo que también ha contribuido la amplia gama de alternativas a la sidra tradicional, como la sidra achampanada, la sidra rosa o la espumosa.



LA JUEYA

Nº 246. 22/03/2024
CURSO DÉCIMO-NOVENO
En color; lajueya.net

IES Rey Pelayo | La Jueya
Proyecto de Investigación | [Tradiciones futuras, 2](#)
D. L. AS-3785-2005.

La sidra, mucho más que una bebida



Barril completo de botellas de sidra en «El Polesu».

Álvaro P. Zaragoza y Noa Martínez.

La sidra es un elemento central en la gastronomía asturiana. Siendo más que una bebida, es una parte fundamental de la cultura y la tradición de la región. Como bebida fermentada de manzana, se sirve en sidrerías, donde se sigue un ritual único en su consumo. El escanciado -verter la sidra desde altura para airearla- es una habilidad que requiere práctica y destreza.

Además de ser una bebida popular, la sidra asturiana también se utiliza en la cocina para realzar el sabor de muchos platos tradicionales. Desde la preparación de la clásica fabada asturiana, hasta los famosos chorizos a la sidra, aporta un toque distintivo y refrescante a las recetas.

En Cangas de Onís, podemos encontrar uno de los restaurantes más característicos en el

empleo de la sidra en el oriente asturiano, “El Polesu”. Construido en lo que en el pasado fue un gran llagar de sidra, Este restaurante, ofrece variedad de platos acompañados de sidra, y hace que los consumidores disfruten de una experiencia al completo con la comida en un lugar de tanta historia sidrera.

En Asturias, la sidra no solo se disfruta en ocasiones especiales, sino que forma parte de la vida cotidiana. Es común ver a las familias compartir una botella durante las comidas, disfrutando la convivencia y celebrando la riqueza de su tierra.

La influencia de la sidra en la gastronomía asturiana sobrepasa lo culinario, representando una conexión con la tierra, la historia y las tradiciones de la región. Es un símbolo de identidad cultural que continúa enriqueciendo la experiencia gastronómica de Asturias.



Luis Ángel Diaz Alonso escanciando.
10 de marzo de 2024

Repasando

Fabian Meléndez Coro.

El proceso de elaboración de la sidra consta de varias etapas:

1.Recogida: durante los primeros 15 días del mes de octubre, denominada “pañar”. Seguidamente pasamos al proceso de lavado.

2. Trituración y prensa: del que se obtiene una pulpa que se deja macerando por unas 20 o 15 horas para que ablande. Después se deposita en el lagar para someterla posteriormente al prensado.

3. La fermentación: del llagar, pasa a los toneles de madera, donde la sidra dulce inicia, de modo natural, el proceso de fermentación.

4-Cata: con el fin de la fermentación, se cata la sidra y se valora si está lista para corchar o embotellar.

5-Embotellado: se realiza cuando la sidra se encuentra por debajo de un índice de 1.000 de densidad y alcanza las cualidades aromáticas y gustativas. Con el embotellado, tiene lugar también la selección las distintas variedades de sidra, que se preparan para salir a los mercados.

6-Logística: la sidra llega cada día a cientos de sidrerías, restaurantes, bares, vinotecas, superficies de alimentación... de toda España y de distintos países en el mundo.



Guía de Los Picos de Europa

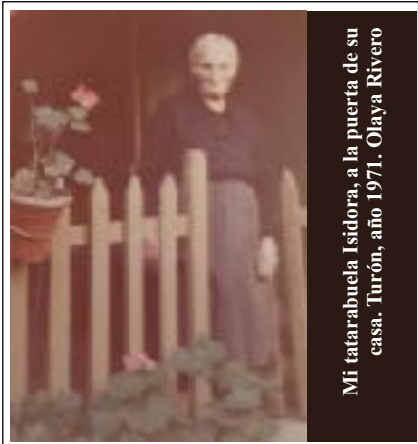
alospicos.com



II FESTIVAL DE
CORTOMETRAJES
“PREMIOS PELAYO”
22 de marzo, 2024

Distinciones
Mejor corto Mod. A y B
Mejor corto (pº del público)
Mejores: intérprete, guión,
realización técnica, sonido.

LA VESTIMENTA



Olaya Rivero.

¿Alguna vez nos hemos preguntado como vestían las mujeres asturianas antes? Gracias a una conversación con mi bisabuela podemos saberlo...

Vestían normalmente de colores oscuros. En invierno, llevaban como un faldón largo de tela de franela; por encima, un vestido oscuro con botones por delante hasta la cintura y largo hasta los tobillos. Encima de todo solían ponerse (sobretudo si estaban en casa) un mandil oscuro con bolsillos. De aquella no usaban ropa interior.

En la cabeza solían llevar un moño, pues no solían cortarse el pelo. Cuando salían a la calle era muy común que se pusieran un pañuelo negro en la cabeza.

Para soportar el frio del invierno, se ponían una especie de calcetines hasta la rodilla o incluso por encima de ella rodilla (calcetines que se hacían ellas mismas de lana).

Si hablamos de calzado, siempre iban en madreñas y zapatillas (tanto en invierno como en verano). La única diferencia de la vestimenta entre el invierno y el verano era que, en verano, quitaban los calcetines de lana y el faldón de franela (algunas).

Cuando un familiar muy cercano como el marido o el hijo fallecía se ponían de luto, vistiendo de negro; y el luto ya casi siempre les duraba toda la vida.

PLANTAR UNA PUMARADA



Pomarada en Villaviciosa

Jacqueline Acosta y Mara Alonso.

Diego Jose Calvo dejo atrás su carrera como ingeniero técnico industrial para dedicarse a la manzana en unos terrenos familiares que con el tiempo se fueron ampliando. A lo largo de su trayectoria como productor, recibió varios galardones (por ejemplo, el de la “mejor pumarada de Asturias”).

Diego Calvo nos ha abierto los ojos a un mundo desconocido para muchos de nosotros. Reproducimos una parte de lo que que hemos aprendido con él.

Existen dos tipos de pumaradas: la tradicional y las modernas, las de ahora, dedicadas a la producción intensiva. En las tradicionales los árboles son francos, de semilla, y crecen más que los semi enanos .Es decir, se dejan 3 o 4 ejes principales de los que salen las ramas productivas. Esta modalidad se está perdiendo. Las plantaciones de ahora, dedicadas a producir, son de árboles semi enanos implantados en patrones clonales; no son de semilla. Digamos que son sobre raíces en las que se injerta la variedad de manzana que querriamos cultivar. Las pumaradas ahora suelen plantarse a 3 metros lineales y 6 de calle, para el paso de los tractores. Las

tradicionales, se plantaban de 6 por 6, mucha más distancia y tardan más en crecer. Hay que esperar unos 15 años hasta que son productivos, prácticamente el doble que los de ahora y por eso ya nadie planta así.

¿Qué hay que hacer para plantar una pumarada? Lo primero de todo es el terreno, del que se hace un análisis, pues se necesita fósforo y potasio en unas proporciones determinadas. Hay que detectar las cantidades que faltan y añadirlas, si es necesario, para empezar a plantar. Después hay que comprobar la acidez del terreno; si es ácido, hay que añadir cal y si es calizo no hay que hacer nada. Tenemos que dejar el *ph* neutro para que puedan coger bien los nutrientes.

Se planta preferiblemente en línea norte-sur, para una buena insolación. Pero debido a la orografía astur, llena de cuestras, lo primero que hay que mirar es el trabajo para los tractores. Se debe de plantar de arriba a abajo y si es posible lo más norte-sur que se pueda. Luego vendría *susorar* la tierra, que no es arar sino pasar unas piedras que arañen el terreno. Una vez hecho todo esto se planta en líneas de 3 por 6.

LA MANZANA DE SIDRA, A CONCURSO



Pumarada en Sirviella, Onís 2024. Abajo, Concurso de “Sidre casero”, en Villaviciosa. El Fielato, 2023

Marta Martínez Cadenaba.

A mediados de los años 90, se desarrolla un trabajo de campo, en Asturias, sobre variedades de manzanas, en el que aparecen unas 1.300, aunque no todas son locales. Sobre esos resultados se trabaja y se crea la denominación de origen “*manzana de sidra*”.

Hoy, dentro de la denominación de origen (DO), podemos encontrar 76 tipos de manzanas, que se agrupan en cuatro bloques principales: ácidas, semiácidas, amargas y dulces. Lo ideal para elaborar la sidra es mezclar un 60%, como mínimo, de ácidas y semiácidas; y el

40% restante, lo puedes repartir a tu gusto entre amargas y dulces.

En Asturias contamos con 8 variedades de manzana de sidra amparada por la D.O., pero la mejor para la elaboración es la Txalaka, pues se trata de una manzana bastante equilibrada que, aunque es bastante ácida, también tiene su punto amargo y dulce.

En el mes de octubre, se obtiene en Asturias una muy buena sidra artesana. Y en Villaviciosa tiene lugar un concurso en el que se decide cuál de ellas obtiene el galardón de “*Meyor Sidre Casero d’ Asturias, Premios Mundo Collada*”.



Tradición y futuro en corto

Departamento de Filosofía.

Entendiendo la tradición como acumulación de aciertos, no podemos asistir a su extinción sin hacer nada.

Muchos elementos, como el trisquel o la sidra, llegan de un pasado remoto con más futuro que los muebles de metacrilato.

El II Festival de Cortometrajes “Premios Pelayo” ha invitado al alumnado del Instituto a filmar la proximidad, a redactar

guiones propios, a preguntar casa por casa cómo se las arreglaban antes para trabajar, vestir, festejar, vivir y relacionarse.

Y en todos los cortometrajes presentados ha brillado la escucha a los abuelos y abuelas, o la mirada detenida a lo cercano, con la vista puesta en el futuro que los jóvenes realizadores traen consigo.

El IES Rey Pelayo, el Departamento de Artes y todo el profesorado se ha volcado en una actividad que palia en cierta medida la brecha que se está abriendo en el seno

de la Educación, con el alumnado a merced de una tecnología desbocada y leyes emergentes, que se encuentran aún en proceso de ajuste y concreción.

La lectura, la escritura, el razonamiento, la reflexión y el conocimiento en su sentido más amplio, flotan hoy en un mar de profundas aguas digitales que carece aún de las oportunas cartas de navegar. El futuro es líquido y el presente se demora.

Y como la iniciativa siempre es mejor que dejarse llevar, quizá en este ejercicio de

atrevimiento, alumnas y alumnos, profesoras y profesoras del Rey Pelayo, vayan encontrando el rumbo en el océano que ya está encima de todos. Y de todas.

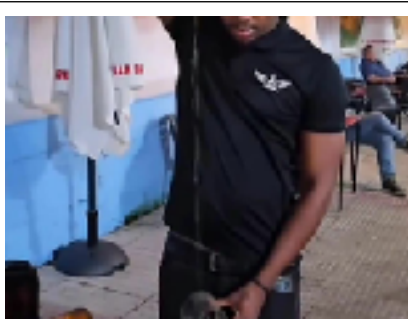
Y saber mirar

Y como uno de los retos más apremiantes, en esta guerra de Centros contra Pantallas, es el de aprender a desenvolverse entre imágenes, a esta comunidad educativa le ha parecido oportuno enseñar a mirar las cosas con detenimiento y aprender a comunicarlo.

Quizá por ello, aunque el Departamento de Plástica asume la responsabilidad organizativa, el conjunto del profesorado ha ido incorporándose -y continuará haciéndolo- a un tren que no puede dejar a nadie en el andén.

Y el alumnado, siempre joven, siempre fuerte y decidido, ha respondido con la ilusión que se espera de él. En esta edición se han duplicado los equipos participantes, y hoy viernes 22 de marzo, antes de que las vacaciones de Semana Santa alivien los horarios, se conocerán

EL ARTE DE ESCANCIAR



Adriana Santana

Al escanciar la sidra se busca recrear el impacto de la salida del tonel. El propósito es agitar y oxigenar la sidra, permitiendo que el dióxido de carbono natural se active, y se libere el aroma originario. Desde hace siglos, el escanciado de sidra es un ritual que forma parte integral de la cultura y la identidad asturiana.

El escanciador también conocido como «*chanquero*», es una figura venerada en la cultura asturiana. El papel suele recaer en la persona más experta en el arte del escanciado en una reunión, en un evento o simplemente en una comida. La destreza y habilidad del escanciador no solo garantiza el buen servicio de la sidra sino que también añade un elemento de espectáculo y entretenimiento a los participantes.

El arte de escanciar ha resistido el paso del tiempo y sigue siendo una parte fundamental de los modos locales de beber sidra en la región, pues, como se dijo, va mucho más allá de una técnica en el servicio de la bebida: el ritual está cargado de significado social, y persiste con cierta salud en un mundo cada vez más afectado por la prisa y sometido a la tecnología.

Esta antigua tradición nos hace recordar la importancia de conectar con nuestras raíces y celebrar las cosas sencillas que trae la vida.