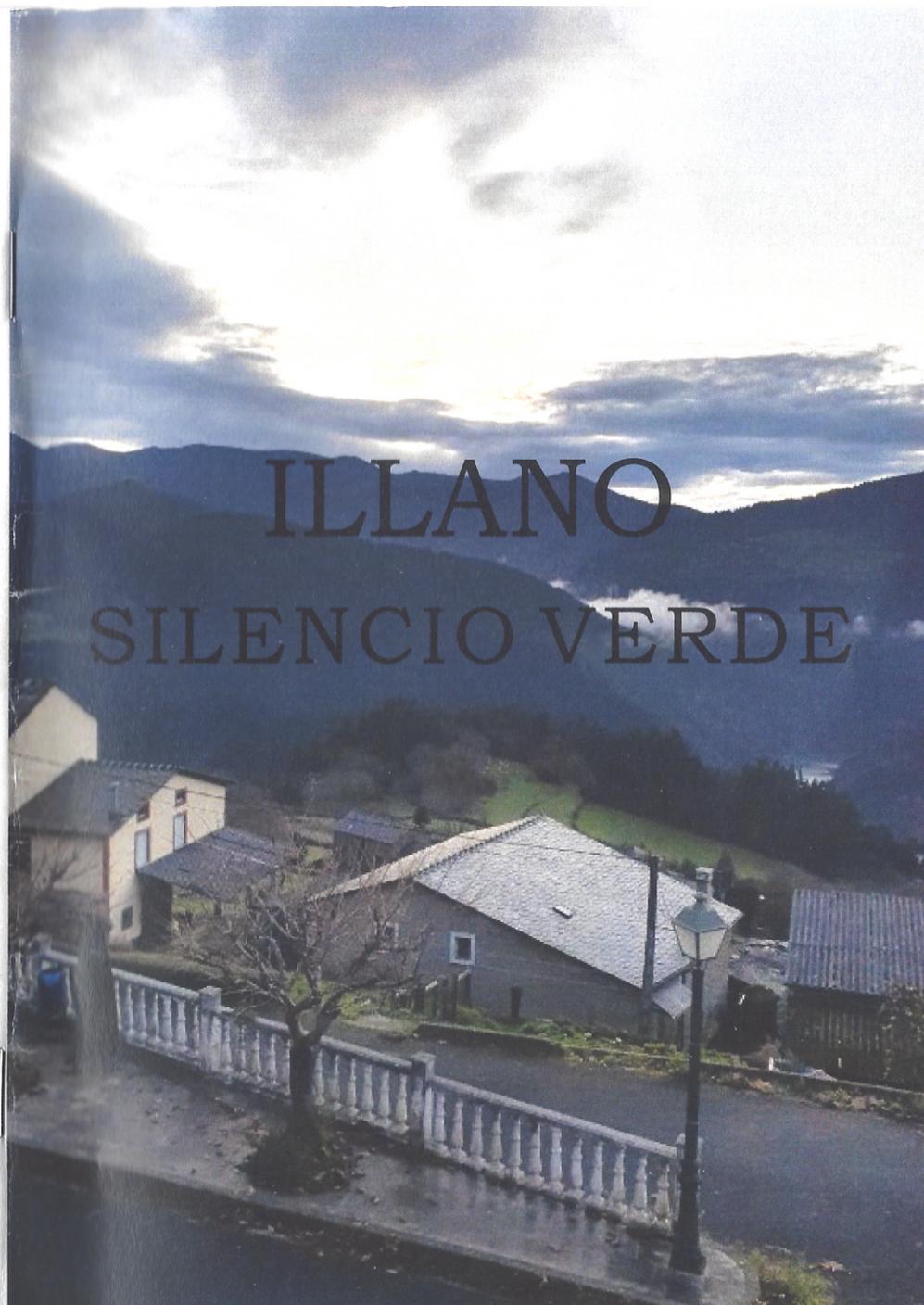


GUIA INFANTIL DEL
CONCEJO DE ILLANO



DL: AS 01812-2022



ILLANO

SILENCIO VERDE

GUIA INFANTIL DEL CONCEJO DE ILLANO

Creada por los niños y niñas del concejo de Illano:
Anthony Palacios, Ainara Piquin, Iker Freije, Valentína
Zamora, Kevin Palacios, Nerea González y Pablo Canedo.



En esta pequeña guía conoceremos, tras un trabajo de investigación realizado por los niños y niñas, el pasado y presente del concejo de Illano y sus pueblos. Además, descubriremos cómo se imaginan los vecinos más pequeños sus pueblos en un futuro.

Recorreremos los pueblos de Illano, Cedemonio, La Montaña, Llanteiro, Carbayal y Pastur a través de imágenes e historias.

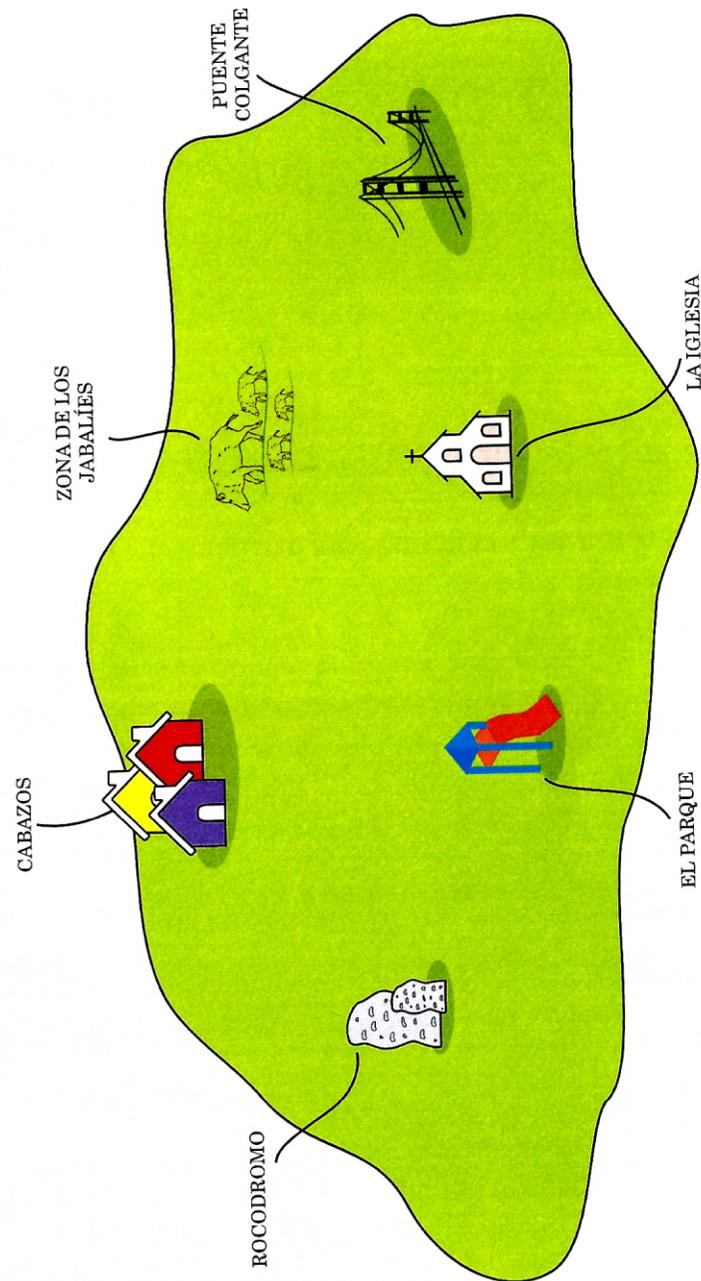
Finalmente, para reponernos del pequeño viaje, encontraremos un menú con tres platos típicos del concejo: Pote de Rabiza, Cachopo y la Venera.

Esperamos que disfrutéis descubriendo nuestro concejo, nosotros os esperamos.

¡¡Espera, espera, no empieces todavía!

A lo largo de la guía, están ocultos algunos de los ingredientes principales del menú. Encuéntralos y podrás disfrutar al completo de este delicioso banquete.

PLANO DE VISITAS DE ILLANO



ILLANO

EL PASADO

Illano es un concejo y una parroquia del Principado de Asturias.

Sus restos más antiguos, como son los más de 24 túmulos o montículos de tierra en la zona de la sierra de Carondio y el famoso dolmen de Entrerríos, se remontan a la prehistoria neolítica.

● ¿Cuánta gente vivía en Illano?
Había entre 100 y 200 personas.

● ¿Había más mujeres o hombres?
Eran 5 hombres más.

● ¿El pueblo de Illano tenía colegio?
Sí, tenían un colegio. Eran 12 alumnos que estaban separados en aulas de niños y niñas.

● ¿Había parques?

Los niños y niñas de Illano tenían dos parques para jugar.

● ¿Qué trabajos tenía la gente de antes en el pueblo?
La mayoría de los habitantes de Illano se dedicaba a la ganadería.

● ¿Visitaba mucha gente el pueblo?

Sí, sobretodo venía gente de los pueblos de alrededor y del concejo.



EL PRESENTE

Un paraíso de aguas, ríos y bosques.
Una naturaleza asturiana virgen.
Tranquilidad y relax en contacto con la naturaleza.
Un pueblo con las mejores vistas sobre el río Navia.
Así es Illano.

Actualmente, Illano tiene 35 habitantes y muy pocas casas para vivir, hay un tele-centro y una biblioteca con muchos libros.

El colegio, ahora mismo tiene ocho niños y niñas. El pueblo está lleno de animales, sobretodo vacas y toros, porque la mayoría de los habitantes de Illano se siguen dedicando a día de hoy a la ganadería. También tiene muchas huertas con muchas frutas y verduras.

Además, hay un parque en el que los niños y niñas disfrutan.



EL FUTURO

Queremos que Illano tenga más casas, con más gente; queremos que se mejore el parque, que haya tiendas y bares; que se haga una parada de autobús y un parking, así podrá venir más gente a visitar el pueblo.

Que se cuiden los hórreos y la iglesia para que así duren más años y más gente los pueda disfrutar. También nos gustaría que la escuela vaya a mejor y que cada vez viva más gente en el pueblo que pueda trabajar en las huertas y el ganado.



CEDEMONIO

LA HISTORIA

Cedemonio, en asturiano Cedamoño, con 44 habitantes es uno de los pueblos más grandes y más poblados de Illano.

Aunque sea uno de los pueblos más antiguos de concejo, todavía conserva más de 15 casas tradicionales asturianas, con sus hórreos, paneras y cabazos.

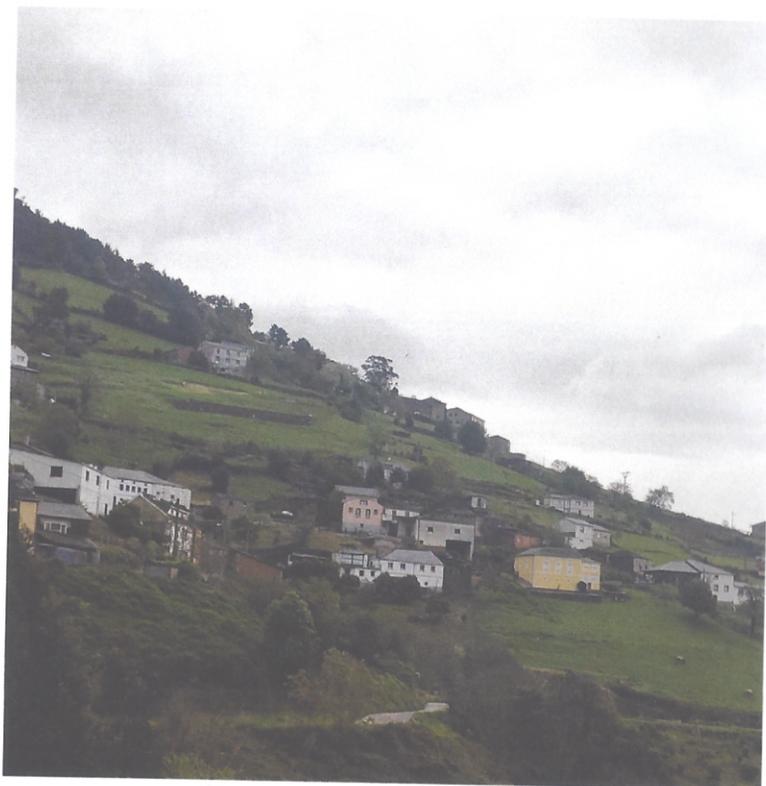
Cedemonio tiene una historia detrás de su nombre:

Cuenta la leyenda que debajo del puente había un demonio que asustaba a las personas e incluso llegaba a matar al ganado que pasaba por ahí. En ese momento, las personas que vivían ahí, comenzaron a gritarle:

¡CEDE MONIO!

EL FUTURO

Deseamos que dentro de unos años venga más gente a construir más casas o a restaurar las más viejas. Que se pueda hacer un campo de fútbol y que se abran más tiendas y supermercado para que la gente pueda trabajar.



LA MONTAÑA

EL PASADO

En 1980 tenía 86 habitantes. Había 19 casas habitadas y en la escuela, que cerró hace más de 25 años, había siempre más de 17 niños y niñas.

Vivían principalmente de la agricultura, cultivaban fabas, maíz, trigo, centeno... Había dos molinos de agua y cada vecino se encargaba de ir al molino y moler lo suyo.

En aquella época vendían la leche, que bajaban hasta Illano en burros; allí lo recogían unos tractores que lo llevaban hasta otra localidad. Se recogían también fruta local: manzanas, peras, arándanos y en verano, cerezas e higos.

Las matanzas de los cerdos se hacían ayudándose unos vecinos a otros, todos colaboraban. Cuando se acababa, se juntaban y hacían una comida, que tenían como plato original, los “roxones”, que se hacían con el tocino y la piel.

Todas las casas tenían horno de pan y muchas no tenían agua corriente ni baños. Tardaron bastante en tenerlo todos.

Las bodas y celebraciones, en general, se hacían en la casa de la novia. No había teléfono ni televisión. Las familias eran numerosas: casi siempre más de 5 hijos, hasta 6 y 7.



EL PRESENTE

Ahora en el pueblo hay 17 personas, solo quedan 9 casas habitadas. No hay más que una niña de 4 años y baja a la escuela a Illano. Las personas que viven allí están jubiladas y son mayores de 60 años.

El ganado que queda es para consumo casero y ya no se vende la leche.



EL FUTURO

El futuro de La Montaña nos los imaginamos como un lugar en el que los niños y niñas tengan un parque en el que poder jugar. Que se convierta en un pueblo con más casas, tiendas, trabajos, etc.

Deseamos que se pueda arreglar la escuela y vaya a mejor. Además, consideramos que sería una buena idea que se aprovechara el lugar tan espectacular en el que vivimos para crear rutas y actividades en la naturaleza que llamen la atención de los turistas.



LLANTEIRO

EL PASADO

Llanteiro era una pequeña aldea, habitada por muy poca gente, en el que poco se podía hacer más que trabajar con el ganado, ya que no había ni bares ni tiendas. Tampoco había una escuela, la más próxima estaba a 3km y los niños y niñas de Llanteiro tenían que ir hasta la escuela de Villar de Bullaso.

Pero no todo iba a ser trabajar. Todos los años, se organizaban las fiestas de San José, donde vecinos y vecinas cantaban, bailaban y celebraban juntos y juntas.

EL PRESENTE

Llanteiro a día de hoy sigue siendo un pequeño pueblo con apenas 14 habitantes, la mayoría, gente mayor.

Personas que trabajan en sus pequeños huertos y pequeñas fincas. Aunque, aún se puede ver plantado centeno, patatas, berzas, y muchos árboles frutales.

Rodeado de un paisaje realmente bello, podemos descubrir su vegetación, típica de una ribera: uces, carqueixas, toxos, carballos, castiñeiros, vidueiros, acebos.



EL FUTURO

Hay muchas casas, pero muy pocas habitadas, nos gustaría que se publicitase para que venga gente a vivir, que se pueda abrir algún comercio y una cafetería en la que hagan pizzas caseras. También nos imaginamos una zona de juegos como punto de reunión.



CARBAYAL Y PASTUR

EL PASADO

La aldea de Carbayal está situada en el monte que se llama igual: Carbayal. Lleva ese nombre porque, estamos rodeados de carbayos (robles). Está a unos 750 metros de altitud, por lo que siempre nevó mucho en invierno. Antes, que no había máquinas quitanieves, quedaban aislados durante días, sin poder salir de allí.

Hace bastantes años, esa aldea tenía 5 casas, y 25 habitantes, adultos y familias numerosas, con 5 o 6 hijos, por lo menos. En una casa, la última más cerca de Pastur, había, al parecer, unos 12 niños.

Vivían principalmente de la ganadería y de la agricultura. Como eran tantos, todos ayudaban a las labores del campo, desde bien pequeños.

Los niños y niñas, eran más de 20, iban a la escuela a Pastur, situada a 1km. La escuela no siempre fue igual; antes era vieja y se fue reparando poco a poco.

En Pastur solo estaba, la iglesia, dos casas, que también estaban habitadas, y vivían 5 niños. Claro, teniendo la escuela tan cerca iban todos los días sin que la nieve les quitara de hacerlo; siempre que hubiera maestro o maestra.



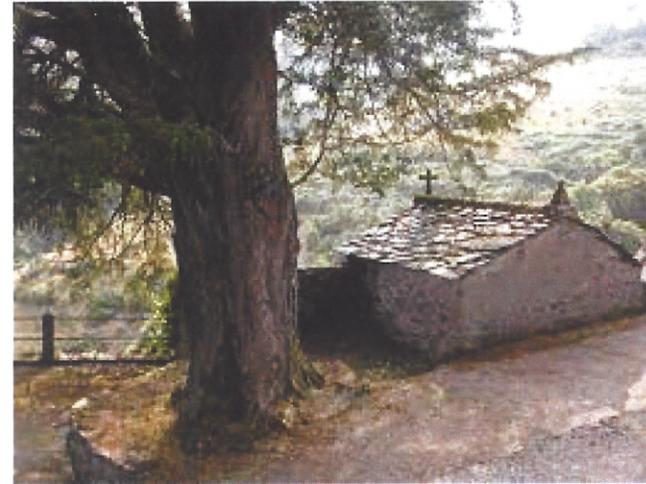
EL PRESENTE

Ahora mismo Carbayal cuenta con 10 habitantes, de las 3 familias que todavía siguen allí. Aunque sea una aldea pequeña, hay dos barrios: “barrio de acá” y “barrio de allá”.

A diferencia del pasado, donde había tantos niños, hoy solo hay dos niñas, los demás son todas adultas y 2 ancianos.

Viven de la ganadería y la apicultura. También están los molinos eólicos, con generadores de energía, y rebaños de ovejas que está a cargo de SERIDA (Servicio Regional de Investigación y Desarrollo) en una finca de doscientas hectáreas.

En Pastur la iglesia sigue en pie, aunque hubo un incendio hace años, que la dañó bastante. La escuela cerró hace 20 años y no tiene ningún uso y en las dos casas que hay, no queda nadie porque las dos personas que estaban en una de ellas, se fueron a vivir a Vegadeo.



EL FUTURO

Queremos que la aldea siguiera con gente. Aunque los jóvenes nos tengamos que ir a estudiar fuera, queremos volver a ella y seguir conservando las casas.

Para eso necesitaríamos más puestos de trabajo. Gracias a eso, vendría más gente a vivir; arreglando las casas que estén viejas o haciendo otras.

También se podría abrir la escuela de Pastur y crear un pequeño bar-tienda, para que no fuera necesario ir a comprar tan lejos.

¡CÓMO NOS GUSTARÍA
QUE TODO ESTO FUERA POSIBLE!

¿Qué os ha parecido nuestro concejo?
¿A que es increíble?

Por cierto, ¿habéis encontrado todos
los ingredientes ocultos? ¿Si?

Entonces estáis preparados para
disfrutar de un gran menú.

¡Adelante!

RECETAS

PRIMER PLATO

Pote de rabiza

INGREDIENTES:

- 1 Manojó de rabizas (hoja tierna de nabos que son nabizas para los gallegos).
- 2 Patatas en cuadros y escachadas.
- 100 Gramos de fabes de la granjina.
- 2 Chorizos de Boal.
- 2 Morcillas de Boal, a ser posible sin ahumar.
- 1 Trozo de tocino.
- 1 Trozo de solá.

- Espinazo de rabadal.
- 1 Trozo de unto envuelto en una redecilla.
- 1 Pizca de pimentón.
- 1 Pizca de azafrán.
- 1 Ajo.
- Aceite de oliva.



ELABORACIÓN:

1. En una pota ponemos a cocer todos el compango cubierto por dos dedos de agua.
2. Pasados unos tres cuartos de hora, añadimos la faba granjina, escurrida tras el remojo, y el unto envuelto.
3. Lavamos la verdura y la cortamos en juliana.
4. Le damos un hervor a la verdura aparte, la escurrimos y la añadimos a la pota con el compango.
5. A continuación, echamos las patatas cortadas en trozos escachados.
6. Dejamos todo tapado en cocción suave moviendo de vez en cuando la pota, hasta que nos quede perfectamente hecho; su preparación llevará de hora a hora y media.
7. Preparamos un sofrito con aceite de oliva, ajo picadín y pimentón que echamos al cocido junto a unas hebras de azafrán, previamente tostadas sobre la propia tapa de la pota.
8. Dejamos que se integre con el resto de alimentos y retiramos la pota del fuego. Antes de servir el pote, se aconseja que repose al menos media hora.



SEGUNDO PLATO

Cachopo

INGREDIENTES:

- 2 Filetes de ternera grandes.
- Jamón serrano.
- Queso en lonchas.
- Pan rallado.
- Harina de trigo.
- 6 Huevos.
- Aceite de Oliva Virgen.



ELABORACIÓN:

1. Batimos los 6 huevos. Los echamos en una cubeta grande de forma rectangular.
2. En una fuente extendemos bien, con la mano, uno de los filetes. Colocamos encima las lonchas de queso, que cubran bien todo el filete, cuanto más generosos seamos más rico estará.
3. Colocamos el jamón serrano, que cubra también todo el queso y ponemos el segundo filete de ternera encima.
4. En una cubeta tenemos la harina, metemos nuestro cachopo y enharinamos bien. Después metemos nuestro cachopo en la cubeta de los huevos batidos y por último lo pasamos a la cubeta de pan rallado y empanamos.
5. En una sartén grande ponemos el aceite a calentar, cuando esté bien caliente metemos el cachopo. Doramos bien.

POSTRE

La venera

La venera es un dulce típico del occidente asturiano. Puede llevar almendra, nuez o avellana a como base de la pasta de mazapán.

No se conoce muy bien el origen. Hay quien dice que guarda relación con la vieira del peregrino jacobeo, otros que está dedicado a Venus, la Diosa del amor, ya que esta nace de una gran concha.



INGREDIENTES:

- 300gr de almendra molida.
- 250gr de azúcar glas.
- 2 huevos o 1 huevo y 1 yema.
- Ralladura de limón.
- Obleas.
- Baño blando o glas blanca.
- Cerezas confitadas.

ELABORACIÓN:

1. Tostamos ligeramente la almendra y la molemos muy fina.
2. Mezclamos la almendra con el azúcar glas y añadimos la yema de un huevo. Es muy importante este punto, ya que se debe mezclar pero no amasar.
3. Ponemos una oblea en un plato y comenzamos a hacer la forma de flor característica de esta tarta.

4. Tapamos la tarta con un paño de algodón y dejamos reposar durante una noche.
5. Con el horno pre-calentado a 180°C, metemos la tarta y horneamos durante 8-10 minutos.
6. Echamos las gotas de limón a la clara y la batimos con unas varillas hasta se haga punto de nieve. Poco a poco añadimos el azúcar.
7. Sacamos del horno la tarta y la decoramos con las cerezas confitadas.

¡¡Que aproveche!!