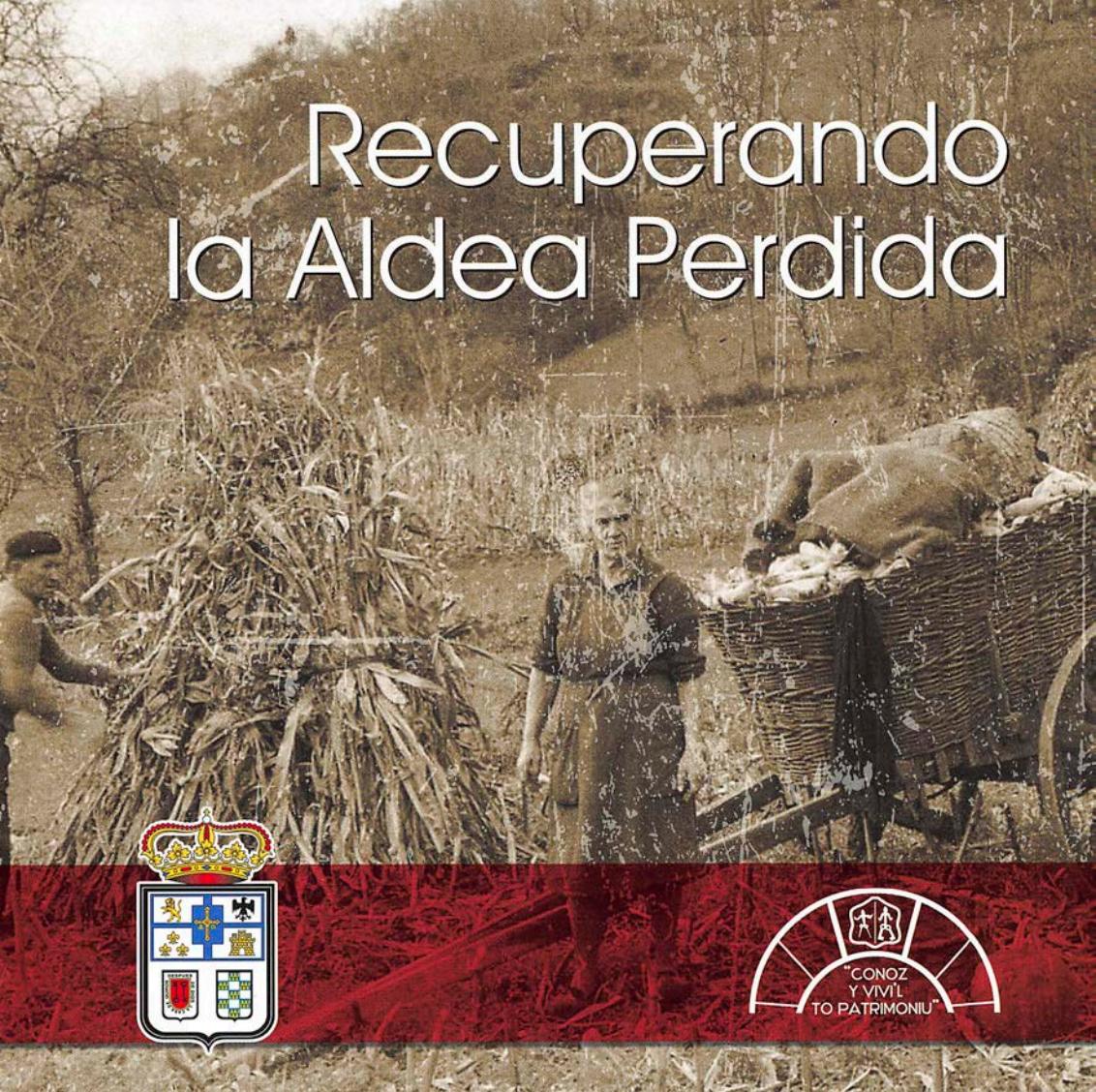
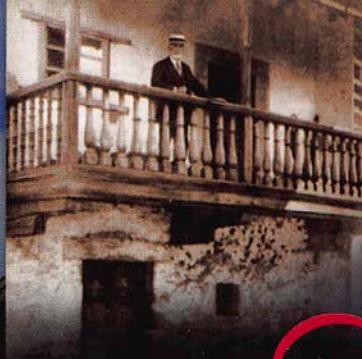


Recuperando la Aldea Perdida



"CONOZ
Y VIVIR
TO PATRIMONIU"



Casa-Muséu y
Centru d'Interpretación

Armando Palacio Valdés



Lo que conocemos como Centru d'Interpretación Armando Palacio Valdés nel so tiempu foi un caserón del sieglu XVIII que conoció delles ampliaciones hasta llegar a la configuración actual. Trátase de la casona d'una familia de terratenientes, con posesiones múltiples nel conceyu Llaviana y con una amplia historia. Nella nació'l novelista Palacio Valdés (1853-1938), razón qu'impulsó al Conceyu Llaviana a adquirir la propiedá en 1984 y, depués d'años de reparaciones y proyectos de futuru, constituyir el Centru d'Interpretación que s'abrió al públicu n'abril de 2003 col oxetivu de poner al alcance de los visitantes un pedazu de la historia lliteraria d'España y les sos implicaciones col conceyu de Llaviana.

Partiendo de la estructura básica de la casona, na planta d'arriba arregláronse algunes estancies col aquel de poner al visitante en contacto cola biografía y la obra d'Armando Palacio Valdés al empar que cola tensión xenerada daquello pola llegada de la minería, y con ella de la industrialización, nun conceyu que viviera hasta aquel momentu de la ganadería y l'agricultura. Al traviés de distintos motivos espositivos les cinco sales que componen el conxuntu ponen al visitante en contacto cola biografía y la obra d'un novelista qu'influyó de forma significativa nel devenir lliterariu d'España nos años finales del sieglu XIX y primeros del XX, al tiempu que recuerden el mundu campesín presente na so base evolutiva, enfrentáu a una industrialización naciente que diba cambiar l'aspectu y la historia del entornu. Nesti viaxe nel tiempu la base esencial ye la novela *La aldea perdida* (1903) na que l'autor compendia'l conflictu sociolóxicu xeneráu poles nueves formes de vida qu'introducía la minería. La sala última ye una muestra de la evolución urbanística de La Pola Llaviana, la capital del conceyu, dende aquel planu primeru de Coello en 1870 hasta l'actualidá, cuando algama la madurez.

El Centru d'Interpretación propónse, amás, como'l motor de actividaes que se faen al rodiu de la figura del novelista Palacio Valdés, canalizando les iniciatives xeneraes nel so conceyu natal que, al empar, tienlu por exe central nes polítiques culturales.

Francisco Trinidad

A lo llargo de la Edá Media la formación de la rede parroquial n'Asturias va dir perfilándose; fechu que se reflexa na edificación de templos capaces d'acoyer a comunidaes a lo llargo de sieglos. Nesta tesitura la Ilesia nun va tardar en convertise nun referente territorial daes les funciones decisives que desempeñaba; yera l'espaciu de sociabilidá pa la comunidá al desarrollase nella la buena parte de los ritos sociales o la resolución d'actos públicos, yera'l llugar pal cultu y centru de recaudación de tributos o d'administración de xusticia; representando un papel destacadú na estensión de los modelos feudales.

Va ser nel trescursu de la Baxa Edá Media cuando acaben de configurase bastantes elementos del paisaxe tradicional asturianu que llegó hasta bien entrada la centuria pasada. Ye entós cuando cuaya'l modelu parroquial nel que s'agrupaben delles aldees alredor d'una ilesia. Nun yera casualidá, entós, que les places s'allugaren cerca y que la xunta vecinal –institución básica de gobiernu que se reunía en conceyu abierto con funciones de validación d'actos xurídicos, d'establecimientu de normes xenerales, d'elección y renovación de cargos, d'aforamientu de vecinos, o d'algamar alcuerdos d'interés local– aconseyare nel cabildru.

Les polítiques centralizadores nun ficieron desapaecer los vezos parroquiales anteriores, que caltuvieron derechos tradicionales importantes, ya que l'aldea y la parroquia van siguir siendo los contestos vertebradores de los grupos. Nesti marcu, l'agricultor solía axuntase los domingos al salir de misa pa tratar asuntos del so interés, como la regulación de los pastos, de les tierres, la organización de sestaferíes y tollo qu'affectaba a la vida campesina, constituyendo l'aniciu del activu asociacionismu agrariu de la época contemporánea.

la parroquia

Les ordenances o escritures de buen gobiernu reflexaben per escrito los usos y costumes comunitaries, éstos fixábense nes xentes parroquiales y redactábense ante un escribanu y aprobabéntse ante un xuez del conceyu y unos cuantos testigos d'otres parroquies, estableciéndose nelles la forma d'aprovechamientu de los bienes comunales. Tamién se facíen cola fin d'evitar los problemes de llindes nel usufructu de los recursos, anque la explotación en comuña yera habitual. La parroquia facía amás d'unidá fiscal o d'unidá d'encuadramientu militar. A lo llargo de munchu tiempu ocupóse del mantenimientu de la escuela, yera d'ella'l chigre, que solía ser arrendáu, y desempeñaba funciones asistenciales. Nun hai qu'olvidar tampoco que yera una unidá relixosa, y nos templos celebrábense dalgunos de los ritos de pasu más trescendentes de la vida de los vecinos, actos que solíen ser llexítimaos pola comunidá en bodes, bautizos o entierros. Les funciones de los cures, en tou casu, trescendien mucho les propies del cargu, y presentaben una gama bien grande de conteníos ente los que les estratexes de control social ocupaben un llugar importante.

La parroquia taba representada por unos fieles rexidores, procuradores o celadores, que teníen como función mirar por que se cumplieren les ordenances, anque teníen atribuciones variaes y pa llevales a cabu solíen cuntar cola ayuda d'otros vecinos. Les asamblees ordinaries yeren privatives de los vecinos, que taben obligaos a asistir, y podíen hasta multalos en casu de nun dir.

San Xuan d'Entrialgo ye una parroquia pequeña de 5,85 Km cuadraos formada polos nucleos poblacionales de Canzana, Mardana y Entrialgo y otros menores como La Curuxera, El Meruxalín, La Peruyal o Los Cuarteles. Tradicionalmente la población anduvó polos 300 vecinos, llegando a 415 na década de los trenta del sieglu pasáu y polos 540 a entamos de los setenta y estableciéndose al rodriu de los 150 actualmente.

Eclesia parroquial de San Xuan d'Entrialgo



La parroquia d'Entrialgo, xunto a la vecina de Carrio, formó parte de les posesiones de don Rodrigo Álvarez de las Asturias, gran señor medieval al que se concedieron encomiendas y territorios n'Asturias en pagu a l'ayuda qu'esti llinaxe prestó siempre a la monarquía. Depués de morrer, consta nel testamentu, fecháu en 1331, que les posesiones del cotu d'Entrialgo donáronse al Conventu de San Vicente d'Uviéu pasando a ser dende esi añu un cotu eclesiásticu.

Coles desamortizaciones que lleva a cabu Felipe II, cola fin de recuperar efectivu pa les arques reales, compraronlu los vecinos en 1579; un momentu enllenu dificultaes al presentase na puya dellos facendaoz forasteros interesaoz en facese col territoriu. Ayudaos pol conceyu de Llaviana, pudieron a la fin facese cola puya pasando a formar parte del conceyu de realengu.

El templu, dedicáu a San Xuan Bautista, tien una nave namás y cabecera cuadrangular, ta techáu al mou tradicional, a dos agües, y el techu apaez separáu de la cabecera al traves d'un arcu de mediu puntu. Asitiáu nun altu nel que s'acolumbra'l pueblu d'Entrialgo y la contorna, fizose n'época románica y reedificóse

nel sieglu XVIII. Dende mediaos d'esi sieglu, acometíeronse delles intervenciones artísticas que dieron un aire nuevu al templu cola fin d'enguapecelu y atraer fieles a los oficios.

En 1732 va encargase un retablu nuevo pal altar mayor que guarda les imáxenes de San Xuan Bautista, Santa Isabel y Santa Ana. En 1740, dada la gran devoción a la Virxe del Carme, encargóse una imaxe para presidir l'altar mayor, y a partir de 1760, van facese los dos retablos colaterales dedicaos a la Virxe del Rosario y a San José.

Pese a les dimensiones pequeñes del templu acueye una de les cofradíes más importantes de la Cuenca'l Nalón: la cofradía del Carme. Fundada en 1726 y celebrada la romería el segundu domingo d'agostu, tuvo un reconocimiento tan grande que ganó bula y indulxencia en 1788. La fama de Virxe protectora y la importancia d'esti festexu, queda perfectamente reflexada d'una manera realista en *La Aldea Perdida*, obra del novelista asturianu naciú n'Entrialgo D. Armando Palacio Valdés.

Rosa Álvarez Campal

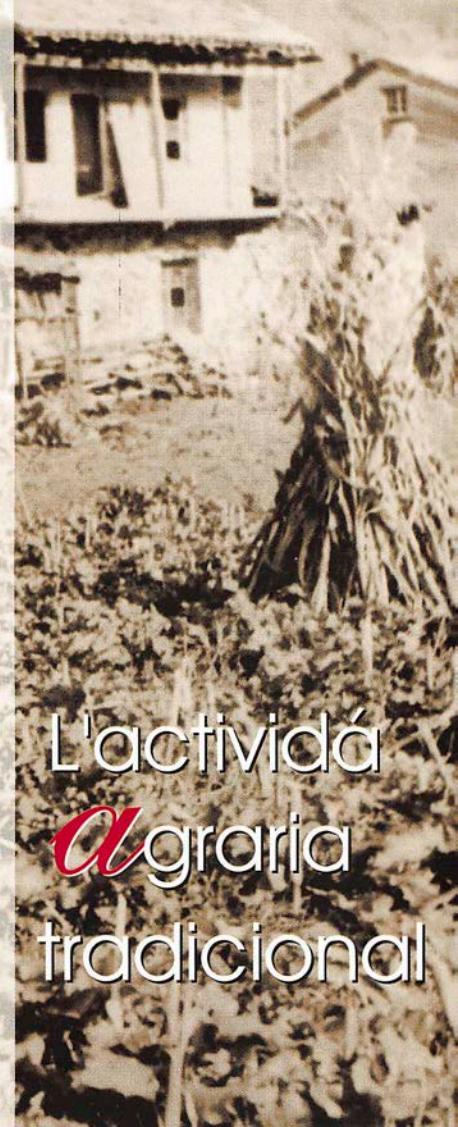
Antes de que s'inxertara na economía de mercáu y acordies cola especialización ganadera, la quintana o casería –ye dicir, el grupu de finques, instalaciones y derechos d'usu que configuraben la unidad básica d'esplotación de la tierra n'Asturies– yera la institución productiva y de poblamiento esencial del mundu rural asturianu, y el mediu primordial al traviés del que'l sistema social realizaba l'aprovechamientu agrariu del suelu pa mantener tanto a los amos de la tierra como a los que lo trabayaben. La producción agraria familiar destinábase fundamentalmente al autoconsumu, y solía ser mui diversificada. Por ello, tenfen pocos excedentes, que polo xeneral yeren el ganáu, la lleche y derivaos, o la mazana y la sidra; siendo bien escasos los ingresos económicos. La economía rural solía ser mista (agrícola y ganadera), la mayor parte de la tierra destinábase al cultívu de cereales, que constituyien la parte principal de la dieta añal de la familia y que dabon pa pagar les rentes.

La necesidá d'obtener manufactures cubríase dientro de la unidad familiar o recurriendo a otros miembros de la comunidá, cuando nun se facía n'andecha. Desarrollábase, d'esía manera, una pluriactividá na que los trabayos complementarios solíen llevase a cabu estacionalmente naquelles épocas nes que los llabores nel campu yeren menos duros, ye dicir, pel iviernu.

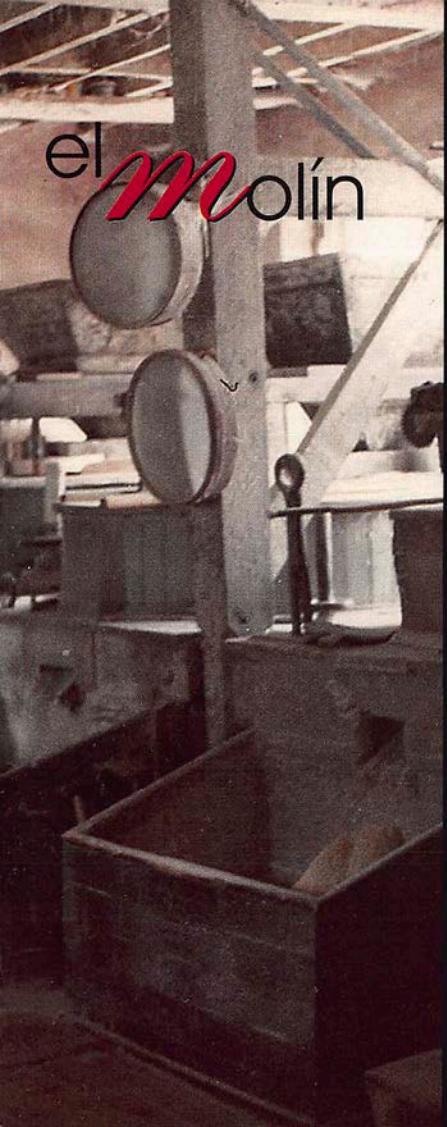
Los güertos teníen mucha importancia, solíen ponese apegaos a les cases nes quintanes, o bien cerca'l pueblu. Nelllos semaben hortolices y plantábense frutales. Pese a nun ser mui grandes, gracias a lo que se regaben y cuchaben, yera común que presentaren un rendimientu alto y que proporcionaren a la familia campesina una buena variedá d'alimentos: berces, ayos y cebolles básicamente.

Les tierres yeren tamién fundamentales. Les eries yeren esencialmente cerealístiques, y secundariamente producían leguminoses, tubérculos y cucurbitácees. Nes morteres, tierres de cultívu colectivu orientaes cada vez más a la producción de forraxe y de menor calidá, ye onde empieza a introducirse la patata dende finales del sieglu XVIII. Con ello queda completu'l Sistema Agrariu Tradicional, siendo la patata, la escanda y el maíz la tipoloxía básica del policultívus asturianu. Asina yera que la familia campesina tenía que trabayar duramente tol añu pa poder salir p'alantre y encarar les cargues impuestes; pa ello cuntaba con una rede de práctiques solidaries comunales bien enraigonaes que permitíen hacer más o menos frente a les penurias cotidianas.

Ente la producción tradicional d'Entrialgo destaca la abundancia de frutales, l'ablanal sobremanera, yá que se comerciaba cola ablanal; y la mazanal, teniendo mucha fama la sidra fecho na parroquia. Foi reseñable tamién la so riqueza maderera.



L'actividá agraria tradicional



el molín

De toles industries rurales, pue dicise que la de mayor importancia yera la de los molinos hidráulicos. La instalación tan costosa d'estos equipamientos fai qu'apaezan asociaos a los sectores hexemónicos de la sociedá; la nobleza y la Ilesia solén cobrar pol productu, algamando muches veces el gravame cantidaes enforma altes.

A pesar de ser na Edá Media la industria rural de mayor entidá, va ser col espoxigue del cultivu del maíz de magar el sieglu XVII cuando van dir siendo reemplazaos los primitivos molinos de rabiliar de tracción humana.

En cualesquier casu, los molinos yeren un elementu indispensable nel comunidaes campesines, por mor de la necesidá de tresformar el granu en fariña. Per ellos pasaben les colleches d'aquellos llabradorres que nun disponien d'inxeniu talu, quedándose l'amu del establecimientu con una parte del productu de la molienda.

En cuantes a la propiedá, éstos podien ser de maquila, si pertenecien a un únicu propietariu que cobraba -davezu n'especie- polos sos servicios; o de vecera, si yera de propiedá communal y nel que los vecinos molien el so granu per turnu. Los artefactos nun solien asitiase nes poblaciones (polo que solien apaecer asociaos a secretos alcuentros amatorios), sinón qu'avezaban alcontrarse nes afueres aprovechando los calces fluviales dende los que se derivaba una canal que conducía l'agua que facía xirar la muela. L'inxeniu, menos les muelas de piedra, taba fabricáu casi dafechu de madera. No que se refier a la so tipoloxía podien distinguise los de rueda motriz horizontal -molinos de rodeznu- y los de rueda vertical -les aceñes-, siendo los primeros los más frecuentes n'Asturias.

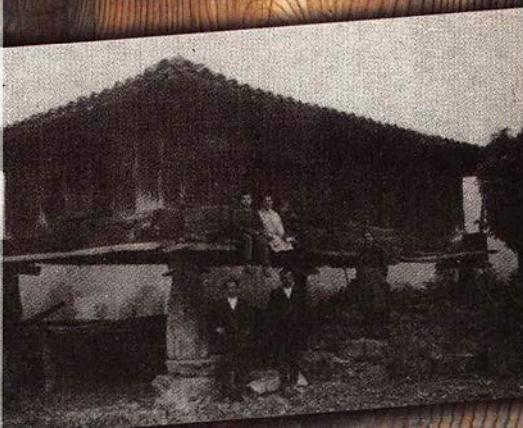
Nel Catastru d'Ensenada rexistrase la esistencia de cinco molinos na parroquia d'Entrialgo, magar unu d'ellos (qu'apaez asináu a la familia Álvarez Cillerielo, lo que fai suponer que se traté de los Cerelluelo) citase como arruináu. Del restu, pue destacase qu'unu d'ellos yera d'un presbiteru, paez ser que perteneciente a la familia Solís con solar nesa población; y otru a los León, que yera'l de mayor producción y que tenía dos muelas.

Esta industria rural, acordies colos datos contenidos nel Diccionariu de Madoz, contaba nel conceyu de Llaviana con 53 molinos fariñeros (de los que 49 taben en funcionamiento). El número d'instalaciones de la parroquia d'Entrialgo sigúia entós calteniéndose en cuatro molinos.

Entá bien entráu'l sieglu XX, a pesar del espoxigue de las panaderías industrielles, llevantábase un molín a la vera La Chalana qu'anguaño funciona como Aula Didáctica.

L'horru ye un elementu fundamental de la casería asturiana y representa l'exemplu más ellaboráu de lo que ye l'arquitectura tradicional de la rexón. La so esencia enraigona col almacenamiento y curación del frutu, de la collecha y de la matanza y col usu como cuartu auxiliar de la casa. Suel considerase como un espaciu más de la vivienda, anque la so funcionalidá trespassa con muncho l'usu únicamente domésticu. Talo ye qu'esti equipamientu solía destinase tamién a guardarropa, tendal, lleñeru, colmenal, palombar o vivienda. La parte baxo, solhorru, (nun hai qu'olvidar que tamos falando d'un bien mueble y que si s'asitia nes caleyes del pueblu, el solar pertenez al común, y la propiedá del horru ye dacuando compartida) conoció usos como taller pa llabores estremaos, zona de xuegos, salón de baille, llugar de reunión formal (conceyu abierto) o informal, de trabayos d'iviernu asociaos a manifestaciones lúdiques, tamién d'escola. Davezu, nel solhorru guardábase'l carru, los aperios, poníense corripes y facíase la matanza.

Arquitectónicamente l'horru ye una construcción de planta cuadrada organizada enriba de cuatro vigues ensambraes (trabes) sosteníes por cuatro pilares de piedra o de madera (los pegoyos, que de xemes en cuando tamién faen de tablón d'anuncios) que s'afiten nunos basamentos de piedra (pilpayos) y corónense con piedres cuadraes (pegoyerones o mueles) cola fin d'impedir l'accusu de royedores y otres alimañes, tamién facilita la ventilación y evita humedaeas. Tola so estructura manufactúrase en madera, de castañu o de carbayu, cubriendo les cuatro agües xeneralmente con teya árabe –magar que s'atopen variantes locales-. L'accusu a la edificación ye per una escalera rústica de piedra (subidera) que nun llega a algamar el cuerpu del equipamientu pol aquel defensivu, quedando, entós, un espaciu vacíu hasta la tabla horizontal d'entrada (tenobia). La estancia nun suel compartmentase y nun ye infrecuente qu'apaezan decoraos.



l'horru

La panera, pela so parte, introduzse n'Asturias de magar el sieglu XVII depués de xeneralizase'l cultívu del maíz lo que requería d'una construcción auxiliar más bultable a la fin de secar una cantidá mayor de granu. La so planta ye rectangular y sofitase sobre seis pilares (n'ocasiones ocho). Al marxe de la planimetría ye a estremase tamién na cubierta que, al presentar unes mayores dimensiones, estructúrase a partir d'una viga llonxitudinal que se denomina cumal. Otru de los sos elementos característicos ye'l corredor perimetral, lo que ratifica la so conexión cola sema y la curación del maíz.

Palacio Valdés da cuenta nes sos obres d'ambiente asturianu de la importancia y multifuncionalidá d'esti elemento básicu de l'agricultura de la rexón, solliñando dalgún de los sos estremaos usos como taller, vivienda o espaciu llídicu.

La mazana, amás de valir d'alimentu, destinóse dende cuantayá a la ellaboración de la sidra pal consumu familiar, y los vecinos que nun contaben con esta construcción na casería podíen mayar na del vecín; tando l'artefactu integráu nuna dependencia de la casa o asitiándose n'otru edificiu. N'Asturias había mazana de toa triba, esixendo la pumarada y la ellaboración de la sidra dellos cuidaos y llabores a los que tán asociados toa una serie de práctiques de cultivu, recolección y aprovechamientu como podíen ser la poda, la llimpieza y la sustitución de pumares; o'l pañar (recoyer el frutu del suelu), mayar (esfacer en cachos la mazana pal prensáu posterior), xeneralmente n'andecha, y corchar la sidra, operaciones toes de rellativu procura y detalle.

Dende finales del sieglu, el campesináu destinó una bona parte de la collecha de mazana a satisfacer l'abastecimientu del, cada vez, mayor número de fabricantes de sidra que producían yá a gran escala. La sidra entamó a comercializase en mayor medida pola creciente demanda nos núcleos urbanos y al esportase fuera d'Asturias y a dalgunos países d'América Llatina. De too ello atópense testimonios destacaos na narrativa de Palacio Valdés.

Depúes de facer un intensu mayáu nes nueches de seronda, la mazana triturao pásase al llagar (artiluxu). Ésti yera, la mayoría de les veces, de madera (principalmente de castañu o de carbayu) y taba iguáu por una caxa rectangular o cuadrada –la masera– un pocuñín llevantada del pisu, a la que se-y axuntaba un caxón llamáu duernu. La masera taba inxertada nunes estructures compuestes por dos postes verticales –les verines– que na so parte superior conectábense a una viga horizontal móvil que subía y baxaba pela acción d'una o dos pieces espirales llamaes fusos. La mazana mayao echábase con paleas na masera onde esta magaya diba espardiéndose y pisándose pa que llevara la mayor cantidá posible y cubriése con tablones enriba de los qu'actuaba –indiréctamente yá que nel mediu tienen de colocase unos tacos denominaos burros– la presión de la viga horizontal al ser treslladada polos fusos. Por mor d'esta presión, la mazana aguantaba tres o cuatro díes hasta que'l zume pasaba de la masera al duernu, consiguiéndose un mostu de coloración intenso. Esti zusmiu pasábase entós a les pipes y toneles al traviés d'una xarra y un embudu de madera. El líquidu aguantaba na barrica un mínimu de tres meses, a la fin d'algamar una perfecha fermentación, y corchábase.

La mazana yera una de les producciones más destacaes en Llaviana, y yera muncho lo que s'importaba pa la producción de la sidra, de la que se facía un consumu extraordinariu nel conceyu. A finales del sieglu XIX y entamos del XX había na villa cinco llagares o fábriques y dellos nos pueblos, destacando la sidra d'Entrialgo. P'hacia 1937 había nel conceyu 29 productores de mazana y doce llagares.

Los llagares yeren tamén llugar de reunión y espardimientu y frecuentábenlos les élites locales. Dalgunos collecheros que teníen llagar podíen vender la bebida yá ellaborao a los taberneros de los núcleos urbanos, lo que suponía un aumentu nel beneficiu algamáu y ésti yera'l casu, por exemplu, del célebre fidalgu D. César de las Matas de Arbín, fechos de los que Palacio Valdés dexó testimoniu.

el
llagar



el ríu y La Chalana

Pa les comunidaes riberenes los recursos de la pesca supuxeron una fonte necesaria de calorías, especialmente nes épocas de fame y de males colleches o en períodos de despegue demográficu. La riqueza piscícola del ríu Nalón foi abondosamente documentada, dende'l sieglu XVI, por exemplu, serán cada vez más frecuentes los pleitos pol acceso a los recursos pesqueros fluviales, amenudando los pleitos na Chancillería de Valladolid a propósito de la pesca de salmones nel últimu tramu d'esti calce fluvial. Cola Ordenanza de Pesca del añu 1769 intentaríase poner orde nel ramu, prohibiéndose de pasu l'usu de dellos artefactos y venenos.

Yá entráu'l pasau sieglu la pesca del salmón dirá cayendo en retroceso pola mor, ensin dulda, de los abusos, problemas a los qu'habrá qu'amestar l'efectu contaminante de los llavaderos de carbón y la construcción d'embalses. El pexe pasaría entós de constituyir un alimentu popular a ser un manxar del que sólo podíen disfrutar los sectores más adineraos de la sociedá. D'Entrialgo reseñábase la bayura de truches, anguiles y salmones.

La Chalana pela so parte, configúruse como un espaciu emblemáticu na vida social del conceyu, especialmente na so estaya más llúdica, quedando espeyada esta realidá inclusive nel campu de les representaciones. Bona amuesa d'ello ye la canción *El Chalaneru*, bien conocía acullí del ámbitu local y que foi abondosamente versionada y ampliada, algamando connotaciones d'estremáu carácter.

D'esta manera, trátase d'un llugar onde se fixeron les fiestes locales dende cuantayá y, sobremanera, por cuenta de l'ameyoramiento de les comunicaciones, acabaría por convertise na "playa" de la Cuenca del Nalón y nescenariu de estremaos actos que trescendien l'ámbitu comarcal. Ye verda que tres la Guerra Civil el llugar conviértese nun focu d'atracción de primer orde, especialmente pel períodu estival. Yá l'entamu de los años cincuenta la zona masíficase nos díes de calor y, por casu,

la prensa solía dar noticia de cómo trenes especiales y too clase de vehículos nun yeran a posibilitar el regresu de los bañistes, teniendo que ponese autobuses de más a Sama y a La Felguera; volviéndose a la fin regulares y completándose con otros a Tiraña, Villoria, Casu o Sotredio. Empezábase a demandar per esta época la instalación d'infraestructures talo que casetes pa mudase, más tresporte o vixilancia permanente. La meyora del entornu, sobre too, apaecería como un reclamu constante nos años vinientes, señalando que too ello abondaría nel mejor aprovechamientu turísticu del llugar.

Por facer mención d'un casu destacadu, nuna xornada de 1963 los visitantes qu'enllenaben la zona algamaron la cifra de 15.000, nun siendo sólo bañistes de la Cuenca del Nalón sinón que s'alcontraben tamén muchos vecinos d'Uviéu. Nesf mesmu añu, les autoridaes del réxime daben anuncio de la intención d'entamar importantes obres en La Chalana, cola intención de convertila entá más nun destacadu centru turísticu. Estes actuaciones recogen la construcción de piscines, campos de deportes, zones de recreu, etc. Reclamábase, nesti sentíu, que s'entamaren obres de recuperación na casa natal de Palacio Valdés. En cualquier casu, al altor de 1965, declarábase que les obres del Parque Sindical de La Chalana nun tardaríen n'entamar. Al paecer, taben enfotaos na creación d'una ciudá deportiva compuesta d'un conxuntu mayor y dos menores. El primeru formáu por club, residencia, cafetería, bar y restaurante; dirección y administración, etc. L'es instalaciones deportives concretariense nuna piscina olímpica, otra infantil, pistes polideportives, campu fútbol, frontón, boleres y camping, amás del acondicionamientu del ríu. Los conxuntos menores taríen formaos por instalaciones del mesmu carácter. A la fin, esti proyectu quedaría en parque infantil y unes amenoráes instalaciones deportives, calteniéndo en cualquier casu como referente lúdicu y festivu de la comarca y escenariu de bona parte de les actividades de branu de La Pola.



A lo llargo los sieglos, la comunicación ente dambes orielles del ríu Nalón al so pasu per Llaviana sólo se podía facer al travís de Puente d'Arcu, ponte de piedra medieval qu'aguantó'l pasu'l tiempu y d'un ríu que corría caudalosu hasta la inauguración de los pantanos de Rusecú nel últimu terciu del sieglo XX. Hasta que se construyó la primer ponte de fábrica en La Chalana, l'accésu a Entrialgo y al valle de Villoria, suponía percorrer dalgo más de dos kilómetros pa cruciar per Puente d'Arcu, lo qu'anímó a los vecinos a fabricar naquel sitiu pontes de madera, que solía destruir el ríu n'época de riae, y a facer usu d'una barca (del tipu chalana) pa cruciar d'una a otra oriella cuando'l calce del ríu lo permitía. El llugar tien el nome de La Chalana por esta razón.

Empezando'l sieglo XX, cola minería n'espansión empezó a sentir la necesidá d'una ponte nesta zona, sobre too pa tresportar el carbón de les mines de la zona de Villoria y Ribota. Asina en 1925 los mesmos vecinos, dirixíos pol maestru d'obres del Ayuntamiento, entamaron la construcción de la qu'esperaben fuere una ponte sólida.

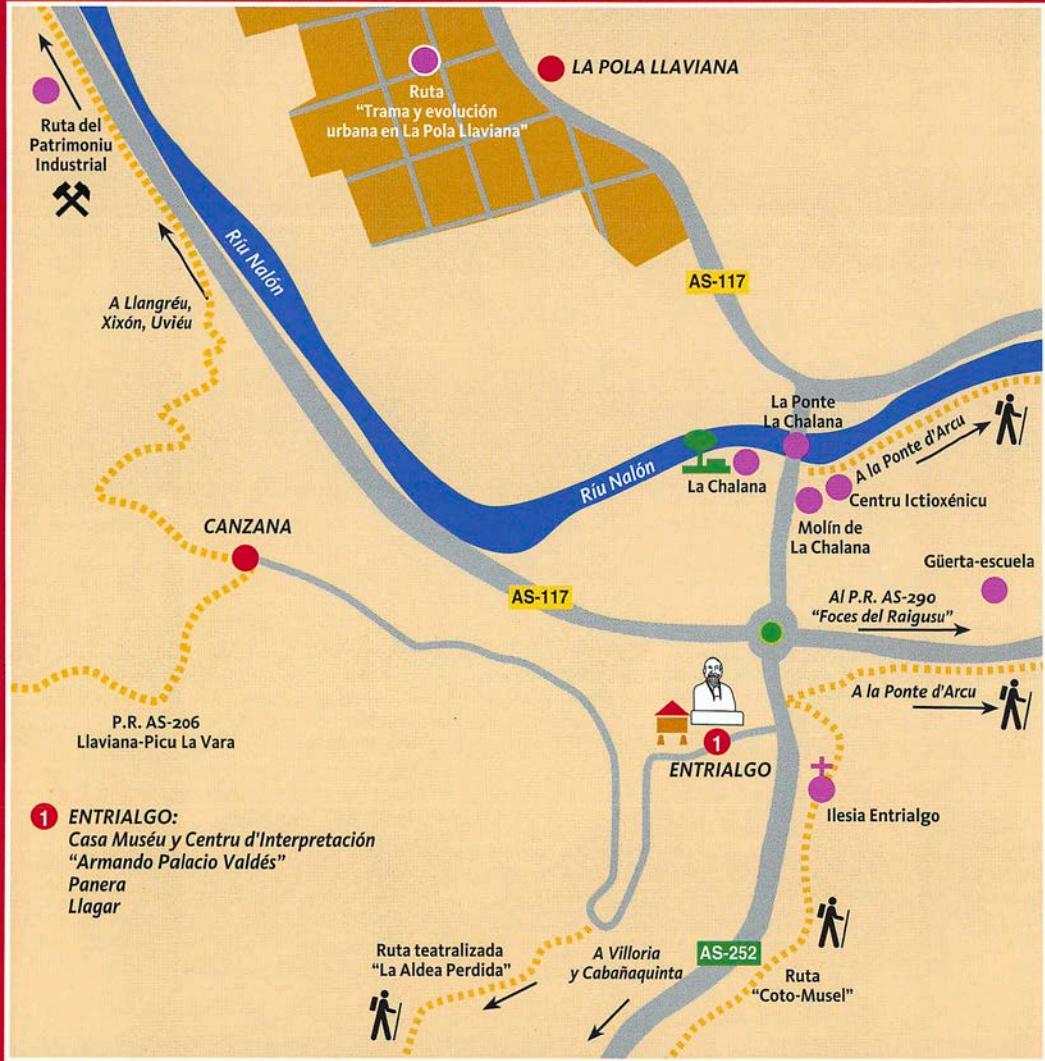
Sin embargu, nin la so disponibilidá de tiempu pal trabayu, nin los sos conocimientos técnicos, nin, por supuestu, la so capacidá presupuestaria -a pesar de la colecta que se fexó ente los habitantes del llugar- permitíen que les obres avanzaren al ritmu deseáu nin que la so realización s'axustara a los estándares de calidá y seguridá qu'una obra d'esta triba requier. Foi esa la razón que llevó al Ayuntamiento a responsabilizarse de la obra, pa lo que solicitó una subvención a la Diputación y, a requerimientu d'esta, punxo al mandu de la obra a un arquitectu. Con esi nuevo impulsu la ponte acabóse nel branu de 1926 y foi solemnemente inaugurada el 12 d'ochobre de 1926. Mentanto, desarrollárase una encarnizada polémica ente los partidarios d'esta ponte, capitaniaos pol alcalde Arturo León Zapico que tenía propiedaes pela zona, y los que querían reforzar la ponte de Puente d'Arcu, col empresariu Cándido Blanco Varela, propietariu del tren Llaviana-Rusecú que circulaba per ellí. Una y otra elección influyía asina mesmo nel trazau de la carretera Llaviana-Cabanaquinta.

Trunfó la primer opción, aunque l'alegría los vecinos duró poco; na seronda de 1938 una llená terminó por dañar ensin remediu los pilares de la ponte, qu'acabó esbarrumando y sustituyóse na década de los 50 del sieglo pasáu pola actual construyía yá cumpliendo toles necesidaes técnicas.

Francisco Trinidad



la ponte de La Chalana





Excmo. Ayuntamiento
de LLAVIANA



"Casa Muséu y Centru d'Interpretación Armando Palacio Valdés"

Asitáu n'Entrialgo (Llaviana) • 985 611 377 • palaciovaldes@llaviana.es •

Horariu: De 11:00 - 14:00 h. / 16:00 - 19:00 h. (de miércoles a sábado). De 11:00 a 14:00 h. (domingo)

Gracies a la collaboración de los vecinos y vecines d' Entrialgo, los visitantes podrán tener accesu al interior d' una panera que muestra la funcionalidá qu'esti elementu tenía pa la familia campesina tradicional. Tendrán tamién la posibilidá de conocer el llagar. Entrambes construcciones fueron nel so día propiedá de la familia de D. Armando.

Amás, los/les visitantes disponen de les siguientes opciones culturales y gastronómiques...

Aula Didáctica

"El Molín de La Chalana"

Percorriu gráfico del ciclu del pan dende la sema hasta la mesa. Funcionamiento y mecanismu del molín. Opcional, degustación de tortos.

Entrialgo

689 285 677

info@elmolinodelachalana.com

www.elmolinodelachalana.com

Centru d' Educación Mediuambiental

"Güerta-escuela La Llera"

Ruta esplicativa de los aprovechamientos tradicionales lligaos a la actividá primaria (agricultura y ganadería). Visita a pequeña esplotación ganadera tradicional; visita guiada y actividá na Güerta-escuela. Pequeña espicha.

La Llera - Entrialgo y alredores

620 363 621

info@guiascantabicos.com

Ruta teatralizada

"La Aldea Perdida"

Percorriu per dalgún de los escenarios de la novela "La Aldea Perdida" de la mano de los sos personaxes. Opcional, corderu a la estaca.

Salida dende Entrialgo

663 044 316

www.eltrasgulafronda.com

Centru Ictioxénicu. Cría d'alevines pal caltenimientu y sostenimientu de la población piscícola.

Cursos de pesca y práctica nel "Cotu ensin muerte de Llaviana", dende El Puente d'Arcu a la Ponte La Chalana.

Asociación de pescadores y amigos del Nalón. 654 750 179 • 629 350 241 • 647 460 273

Menú La Aldea Perdida

Collabora "Hostelería de Llaviana"

Establecimientos hosteleros qu'ufierten el menú nel entornu del Centru d'Interpretación "Armando Palacio Valdés".

La Casona de Entrialgo

985 601 206 - www.lacasonadeentralgo.com / Entrialgo

Casa Sara

985 601 816 / Entrialgo

Restaurante-Parrilla-Hotel Prau La Chalana

985 602 122 - www.restaurantepraulachalana.com / La Chalana

Pizzería Brasil

985 61 08 36 / La Chalana

Bar Casa Pepe-La Chalana

627 55 08 21 / La Chalana

Restaurante Canzana

985 60 13 88 - www.canzana.com / Canzana