



LV Vuelta Ciclista a Asturias

La Vuelta Ciclista a Asturias se disputará entre el **27 de abril** y el **1 de mayo**. La segunda etapa tendrá su final en Gijón el jueves 28 de abril. Los ciclistas participantes llegarán a nuestra ciudad alrededor de las 17 horas a la meta ubicada en el Muro de San Lorenzo.

Al día siguiente, se dará la salida a la 3ª Etapa, Gijón-Oviedo. Será a las 10:30 horas desde la explanada delante del Acuario.



Campeonato de España de ajedrez de selecciones autonómicas

Los días **29 y 30 de abril** y **1 y 2 de mayo** se celebrará en Gijón el Campeonato de España de Ajedrez. Hasta el momento han confirmado su participación un total de nueve federaciones: la asturiana (que participa con dos equipos), además de las catalana, cántabra, balear, gallega, navarra, madrileña, riojana y vasca. Cada equipo deberá incluir, al menos, una mujer y un juvenil. Las partidas se jugarán en los salones del Hotel la Boroña; la entrada será gratuita. El viernes 29 la competición comenzará a las 17 horas; el sábado y domingo se jugará en sesiones de mañana y tarde y el lunes 2 de mayo en jornada de mañana. El campeonato finalizará a las 15 horas con la entrega de trofeos a los premiados.

Entre la docena de GM participantes podremos ver al asturiano Gabriel del Río y a Alfonso Romero, que vive en Asturias aunque juega con la Federación Catalana.

Competiciones escolares

Durante los meses de abril y mayo tendrán lugar las finales regionales de la mayoría de los deportes que comprenden los Juegos Deportivos del Principado de Asturias.

Gijón participará con sus equipos en la mayoría de estas finales debido a que sus equipos son de los más representativos de la región. Alguna de estas finales se celebrará en nuestra ciudad: Atletismo, Gimnasia Rítmica, Voley Playa.

Tiro con arco en la Playa de San Lorenzo

Los días **22 y 23 de abril** se celebrará el VIII Campeonato por equipos de tiro con arco Playa de San Lorenzo. El horario de la competición se ha establecido de 10:30 a 13:30 horas y de 16:30 a 19:30 horas. El lugar delimitado para las tiradas estará entre las escaleras 13 y 14 de la Playa de San Lorenzo. Organiza el Club Deportivo Xitia. Se competirá en las modalidades de arco olímpico, estándar, compuesto, novel y sin visor y participarán arqueros de toda España. Además, la Playa se convertirá en una instalación para la práctica del tiro con arco. Entre las actividades programadas, habrá una zona de promoción para que el público de todas las edades ponga en práctica su puntería. El horario será de 11 a 15 horas y de 16 a 20 horas, tanto el viernes como el sábado.

El **viernes 22 de abril**, alrededor de las 21:30 horas, se celebrará el 7º Memorial de Tiro con Arco "Jose Fernández", arquero paraolímpico en Atlanta-96 y en Barcelona-92 donde fue medalla de Plata.

LLAGAR BERNUECES: SABOR CENTENARIO EN PLENA NATURALEZA

Con más de un siglo de antigüedad, el **Llagar Bernueces** es uno de los más antiguos de Asturias. Un productor de sidra conocido como «El Chato» se encargó de fundarlo en 1881 y hoy en día, su biznieto Miguel Ángel Martínez se encuentra al frente del negocio y gestiona una moderna bodega adaptada a los nuevos tiempos.

Desde el año 2006, las instalaciones del llagar se complementan con un restaurante con capacidad para cerca de 150 personas, donde se sirve cocina tradicional asturiana y se pueden degustar completos menús del día a precios asequibles. Además, cada sábado por la noche se celebran cenas-baile donde un cantante actúa en directo para los asistentes, que pueden bailar o tomar una copa mientras disfrutan de la actuación.

En los días soleados, la terraza exterior del establecimiento es el lugar perfecto para tomar unas sidras al aire libre o degustar un sabroso cordero a la estaca preparado en el asador del restaurante, mientras los más pequeños se divierten en el parque infantil del recinto y se admiran los bellos paisajes que brinda la parroquia de Bernueces. El establecimiento gijonés



también acoge todo tipo de eventos y celebraciones en sus dos salones para espichas con capacidad para 80 y 400 personas.

Asimismo, el **Llagar de Bernueces** organiza, previa reserva, visitas guiadas a su bodega para que particulares y grupos tengan la oportunidad de conocer, en directo, el proceso de elaboración de la sidra y puedan degustar algunos de los platos incluidos en la carta del restaurante.

En los últimos años, el llagar ha incrementado su oferta de productos derivados de la manzana, con la distribución y venta de bebidas embotelladas listas para consumir como la célebre Sidria -sangría de sidra-, la sidra dulce 100% natural y la sidra de sabores, además de los deliciosos licores y orujos de sidra.



En un marco incomparable...



Llagar Bernueces

● SERVICIO DE CATERING ●



● CORDERO A LA ESTACA ●



El Cantábrico, mar del océano Atlántico de aguas frías y batidas que baña más de 300 kilómetros de costa asturiana, constituye el hábitat perfecto para numerosas especies de peces y mariscos. Por este motivo, no es de extrañar que la pesca constituyera la principal actividad económica de las localidades del litoral asturiano ya desde el siglo XIII, en que existe constancia de la pesca de la Ballena, que alcanzaría especial relevancia en el puerto de Tazones entre los siglos XIV y XVI.

En Asturias, predomina la pesca de bajura en pequeñas embarcaciones y el uso de técnicas próximas a los métodos de pesca tradicional, obteniendo una captura que después se comercializa o subasta en las lonjas de los diferentes puertos. Dado que el mar constituye, desde tiempos ancestrales, una fuente irremplazable de riqueza gastronómica, la presencia de los pescados y mariscos del Cantábrico en las mesas asturianas es habitual y su consumo, ya sea como plato único o como ingrediente base de otros menús más elaborados, se encuentra muy extendido en toda la región. Estos productos han servido, a su vez, de fuente de inspiración para multitud de cocineros y hosteleros asturianos que han trabajado en nuevas formas de preparación en torno a este manjar, diseñando nuevas recetas y perfeccionando las ya existentes.

Algunas de las especies más apreciadas son el mero, el besugo, el bonito, la chopa, el gallo, el congrio y el rey, que son la base de numerosas recetas y admiten gran cantidad de formas de preparación.

LOS TESOROS GASTRONÓMICOS DEL CANTÁBRICO

Fritos, a la plancha o al horno, los frutos del mar del litoral asturiano son deliciosos en cualquiera de sus variedades y han servido de fuente de inspiración a multitud de cocineros de la región que han trabajado en nuevas formas de preparación en torno a estos manjares, diseñando nuevas recetas y perfeccionando las ya existentes

