



# Gaceta





# posada MEXICANA

Piñata, Baile y Mariachi

Viernes 20 de Diciembre 2024

de 21:00 a 3:00

Parque Asturias.

Calle Cáliz 118 Col. El Reloj

Socios \$80

No Socios \$200



## DIRECTORIO

### Presidente de Honor

S.M. Don Felipe de Borbón y Grecia  
Felipe VI, Rey de España

### Presidente

Manuel Arias Díaz

### Vicepresidente

Domingo Daniel Feito Feito

### Secretario

José Manuel del Corro González

### Prosecretario

Juan Luis López y García

### Tesorero

Francisco Rodríguez Fuertes

### Protesorero

César Noval Garrido

### Contador Interventor

Pancracio Raúl Alonso Escudero

### GACETA DEL CENTRO ASTURIANO DE MÉXICO, A.C.

Órgano Oficial de esta Sociedad.

Circulación mensual gratuita en la sede Sociocultural, en el Parque Asturias y en el Club Campestre Ecológico.

Se publica el último viernes de cada mes.

Su edición se encuentra a cargo de la Comisión de Información y Propaganda con la colaboración de todas las comisiones del Centro Asturiano de México, A.C.

Los artículos y colaboraciones se reciben en Arquímedes 4, 5º Piso Administración, indicando nombre, teléfono, correo electrónico y número de socio del colaborador.

Revista elaborada por Ediciones Gernika, S.A.  
(Latacunga 801. Lindavista. Tel. 55 5586 5262)

**E**ste año que termina, el Centro Asturiano de México ofreció a sus socios varios eventos culturales, sociales y deportivos que dieron vida a los grandes espacios e instalaciones que lo conforman.

Todas las comisiones de la Junta Directiva, apoyados siempre en la invaluable labor de las comisiones "B", se han esforzado por dar el mejor servicio posible para que el "Asturiano" siga siendo un año más ese refugio de tranquilidad, seguridad y paz para nuestras familias que a lo largo de todo este tiempo ha representado nuestro centro.

El fin de este ciclo anual nos aboca a hacer balance de lo ocurrido. Siempre con espíritu de mejora para lo que viene en adelante.

La Junta Directiva, la Administración y las comisiones del Centro Asturiano de México A.C. desean a todos los miembros de su comunidad unas Felices Fiestas y un próspero año 2025.



María José Herranz Ramírez  
Madrina del Centro Asturiano de México, A.C. 2024-2025

Visita nuestra página web totalmente renovada:  
[centroasturianomexico.com](http://centroasturianomexico.com)

correo electrónico:  
[gobierno@centroasturiano.com.mx](mailto:gobierno@centroasturiano.com.mx)

Páginas informativas en la internet sobre Asturias:

[www.infoasturias.com](http://www.infoasturias.com)  
[www.archivodeindianos.es](http://www.archivodeindianos.es)  
[www.mumi.es](http://www.mumi.es)  
[www.asturies.com](http://www.asturies.com)  
[www.asturiasweb.com](http://www.asturiasweb.com)  
[www.teleasturias.com](http://www.teleasturias.com)

[www.ayuntamientodellanes.com](http://www.ayuntamientodellanes.com)  
[www.principadodeasturias.com](http://www.principadodeasturias.com)  
[www.uniovi.es](http://www.uniovi.es)  
[www.ayto-gijon.es](http://www.ayto-gijon.es)  
[www.ayto-oviedo.es](http://www.ayto-oviedo.es)



## Galería de Arquímedes 4

### “Imaginación al Cuadrado” de Mónica Barrón y Begoña Sáez (Del 11 al 24 de noviembre)

**E**n la galería de nuestro edificio sociocultural se presentaron las artistas plásticas Mónica Barrón y Begoña Sáez, con el trabajo colaborativo de dos pintoras que, con estilos complementarios, crean obras donde la alegría y el color toman protagonismo.

En cada cuadro ambas artistas intervienen, fusionando sus ideas en un diálogo visual lleno de energía y espontaneidad. Los temas están inspirados en lo lúdico y lo nostálgico, evocan momentos felices.

La fusión entre lo abstracto y lo figurativo da como resultado un conjunto vibrante y lleno de vida que invita al espectador a descubrir la magia de lo cotidiano.

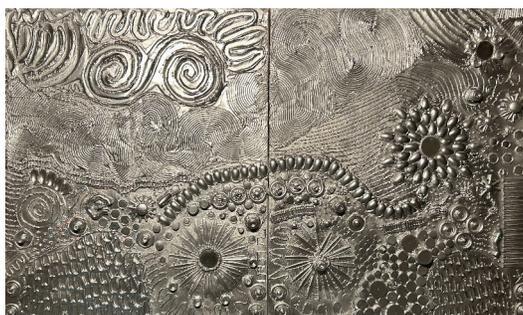


### “Contemplación” de Jacinto González G. “Gasque” (Del 25 de noviembre al 8 de diciembre)

**A**rtista inquieto que no se sujeta a encajonarse en una técnica o estilo permanente, sino que va desarrollando siempre variaciones que añaden cada vez nuevos horizontes, nuevas experiencias, nuevas formas de expresarse, pero siempre hay una constante, la textura, el realce y en algunos casos una tercera dimensión.

En los años recientes ha desarrollado arte plástico que podría considerarse Arte Povera, en el que agrega materiales y todo aquello que aporte forma y realce, como masa para moldear, tapas de botellas, cucharas y otras, finalizando con pintura metálica.

Cada obra ha sido elaborada con esmero y dedicación, buscando halagar a quien la mire y la posea.

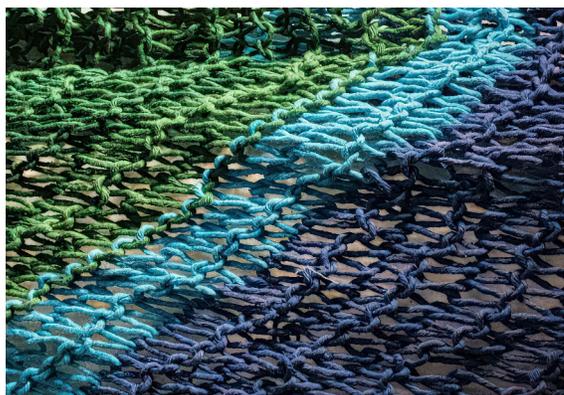




## Galería del Parque Asturias

### “Arte Textil” de Georgina Toussaint (Del 23 de noviembre al 8 de diciembre)

“El Parque Asturias me ha dado amigos y amigas con quienes he jugado todos los deportes, aquí han crecido nuestras familias, tres generaciones. Ustedes me han conocido corriendo del voleibol al tenis, al frontón, al squash, al basquet y ahora conducir hasta la natación, haciendo nuevas amistades. Hoy quiero compartirles mi otra pasión, mi profesión, el arte.”



## Conferencia en el Parque Asturias

La internacionalista Mónica Laborda ofreció el sábado 30 de noviembre la conferencia titulada “El Juego del Poder: cómo el regreso de Trump marcará el rumbo del mundo”. La presentación tuvo lugar en el Auditorio 2 del Parque Asturias y abordó con gran detalle primero la estructura electoral de los Estados Unidos, que es muy diferente a la elección directa a la que estamos acostumbrados en México.

Una vez dado el contexto y la forma y razones por las que se declaró vencedor a Donald Trump, pasó a analizar las implicaciones que tiene tanto para México como para otros países que Trump asuma la presidencia. Específicamente en México en áreas de migración, comercio e inversión, el coste de las remesas, y sobre todo el factor que juega China en esta ecuación. Todo ello tendrá efectos en todas las economías, y se plantean 3 escenarios posibles que van desde la continuidad de las políticas del presidente hoy electo, la adaptación y moderación hasta la crisis y la confrontación, siendo este último el que la internacionalista considera que será más probable.

La presentación concluyó con la interacción del público que generó una interesante conversación sobre los efectos de los movimientos radicales alrededor del mundo y las consecuencias que se están viviendo en diversos países a raíz de las múltiples elecciones que han tenido lugar.



# Festejos



El sábado 9 de noviembre se realizó el tradicional Baile de Madrinas en los salones de nuestro edificio sociocultural de Arquímedes. En esta ocasión despedimos a Amaya Sierra del Buey, quien nos representó durante el periodo 2023-2024, y dimos la bienvenida a María José Herranz Ramírez como nuestra nueva madrina para el periodo 2024-2025.

Como cada año, la ceremonia fue encabezada por el presidente del Centro Asturiano de México, Manuel Arias Díaz y su esposa Asunción Valdés, además de varios miembros de la Junta Directiva.



# Festejos



**A** sistieron al evento los presidentes de Festejos y madras de los Centros Españoles de la Ciudad de México, además de integrantes del Cuadro Artístico con sus padres.

Daniel Feito Feito, vicepresidente del Centro Asturiano y miembro de la Comisión de Festejos, condujo el evento en el que se colocó la banda a la nueva madrina, que nos representará en los eventos sociales, deportivos y culturales.

Después de la emotiva ceremonia protocolaria los invitados disfrutaron de una divertida cena-baile que terminó hasta ya entrada la madrugada.



# TECA



**D**el 21 de noviembre al 8 de diciembre nuestro grupo de teatro, TECA, se presentó en el auditorio del edificio sociocultural en Polanco.

En esta ocasión representando una divertida pastorela **"En el Camino de Belén: El duelo de Querube y Sataneja"**, una obra original de Mercedes Díaz Roig y adaptada por Aurelio González.

Las pastorelas son representaciones teatrales que se realizan en México durante la temporada navideña. Son una tradición que cuenta la historia del viaje de los pastores a Belén para adorar al niño Jesús, y que se caracteriza por incluir elementos humorísticos, música, bailes y diálogos.

El grupo de teatro del Centro Asturiano de México TECA, como parte de su esencia, ha representado en varias ocasiones distintas pastorelas con gran éxito.





Esta puesta en escena conjuga el candor de las pastorelas tradicionales, con la picardía de las pastorelas mexicanas, donde unos pastores tratan de llegar al portal y un pequeño diablillo intenta desviarlos de su camino, pero se tendrá que enfrentar a un ingenuo angelito que hará todo lo posible porque todos lleguen a su destino.

Para esta puesta en escena contamos con la participación de varios socios que forman parte de nuestro grupo de teatro y que con gran entusiasmo prepararon esta pastorela para el deleite de chicos y grandes.

### Reparto por orden de aparición

Querube Soto de Montemayor	José Baca Sánchez
Sataneja Pérez	Yulene Galera Trillas
Colasa (avaricia)	Geli Sánchez Pontón
Paco (lujuria)	Román Segovia
Teocrates (soberbia)	Juan Carlos Cruz Moreno
Benita (gula)	Mariana Torales Soria
Menga (envidia)	Mariví Castro Virgós
Bartolo (envidia)	Jorge Aguilar Mayorga
Bato	Jorge López "Chespi" / Caribel Palomar
Juana (ira)	Mariví Castro Virgós
Gila (pereza)	Angélica Rodríguez Gutiérrez
Niña	Mariana Torales Soria
Luzbel	Gaya González Lamberti

**Dirección:** Maricarmen Portilla y Gaya González

**Escenografía:** Gaya González Lamberti

**Musicalización:** Gaya González Lamberti y Jorge López "Chespi"

**Vestuario:** TECA

**Iluminación:** Gaya González y Maricarmen Portilla

**Técnicos:** Nicolás Martínez y Rodrigo Castillo.



# Badminton



## Romería del Socio

El 27 de octubre se realizó la tradicional Romería del Socio, donde el badminton desfiló con un buen contingente, dio una exhibición infantil y también formó parte de la coreografía general; por la tarde se tuvo una comida con la comunidad en ambiente de cordialidad.

Durante el desfile se coronó a Gerardo Saavedra, jugador campeón nacional con varios títulos internacionales.



Exhibición de Badminton en la Romería del Socio



Badminton en el desfile de la Romería del Socio

## Día de Muertos

El 1 de noviembre la Academia de Badminton realizó un festejo con motivo del Día de Muertos, por lo cual los niños fueron disfrazados, durante la clase se llevaron a cabo juegos y pasaron momentos agradables.



2° Alondra Juárez y 3° Ximena García en individuales sub 15

## Torneo Rodrigo Solís en San Luis Potosí

El 16 y 17 de noviembre, en San Luis Potosí, se realizó este tradicional torneo en las modalidades de individuales y dobles, tanto varonil como femenino, con categorías desde sub 11 hasta categoría abierta, con la participación de Quintana Roo, Guanajuato, Estado de México, Tamaulipas, Ciudad de México, San Luis Potosí, la UNAM y la Universidad del Estado de México, donde compitieron jugadores del Centro Asturiano con los siguientes resultados:

### Categoría individual femenino sub 15

2° lugar	Alondra Juárez
3° lugar	Ximena García

### Categoría dobles femenino sub 15

1° lugar	Ximena García
	Alondra Juárez

# Badminton



## Torneo del Pavo

El 23 y 24 de noviembre se llevó a cabo el Torneo del Pavo en la modalidad de dobles para las categorías 2º fuerza, 3º fuerza, Femenil e Infantil. Cabe hacer mención que las parejas se nivelaron mediante sorteo para que todos tuvieran oportunidad de ganar, con los siguientes resultados:

### 2º fuerza

1º lugar Iván Ortega  
Alberto Martí

### 3º fuerza

1º lugar Miguel Ortega  
Ricardo Peña

### Infantil

1º lugar Diego Gómez  
Alondra Juárez

### Femenil

1º lugar Lydia Infante  
Claudia Campo



1º lugar Alberto Martí e Iván Ortega en Torneo del Pavo 2º fuerza



1º lugar Ricardo Peña y Miguel Ortega en Torneo del Pavo 3º fuerza



Infantiles Torneo del Pavo



1º lugar Claudia Campo y Lydia Infante en Torneo del Pavo



1º lugar Diego Gómez y Alondra Juárez en Torneo del Pavo infantiles

## Academia de Badminton

Si tienes entre 6 y 8 años animate a tomar clases de Badminton y experimenta una gran emoción de mucha velocidad en los siguientes horarios:

### Días

Miércoles y viernes  
Sábado  
Domingo

### Horario

16 a 18 hrs.  
11 a 13 hrs  
9 a 11 hrs

### Responsable

Mariana Ugalde / Jorge Aguilar  
Mariana Ugalde / Jorge Aguilar  
Jorge Aguilar

### Gimnasio

Mixto  
Olímpico  
Olímpico

# Buceo



## Curso de Aguas Abiertas OWD (Open Water Diver)

El mes de noviembre fue dedicado al viaje de certificación de los alumnos OWD que concluyeron con éxito las sesiones teóricas y prácticas del mes pasado. La instructora Andrea Cortina estuvo en Puerto Morelos realizando los buceos de certificación con diferentes integrantes del equipo de buceo del Centro Asturiano.

Se hicieron dos grupos: el primero estuvo conformado por Juan Ochoa, Luis Cantero y Pepe Primo, quienes acompañaron a Jimena Zaldivar y Anuar Freyfeld en su certificación como buzos OWD. Se realizaron 6 buceos a lo largo de 3 días con excelentes condiciones climáticas. Los sitios visitados fueron J3, Fish Market, El Puente, La Sirena, Las Mesas y Jardines, también se hicieron buceos al barco hundido C-56 Juan Escutia. Este cañonero de guerra mexicano se encuentra perfectamente erguido con su quilla en la arena a 27 metros de profundidad. El C-56 fue hundido de manera intencional en el año 2000 como refugio para la vida marina y es un paraíso para los buceadores.

El segundo grupo lo integraron María José Azpiri, Diego Azpiri, Diego Franco y Francisco Morales, nos acompañó Francisco Morales Jr. quien se certificó en la especialidad de Aire enriquecido Nitrox. Por las condiciones climáticas tuvimos que ajustar el plan, realizando 3 buceos el viernes (J3, Fish Market y Jardines) y un buceo desde playa el sábado al Ojo de Agua para concluir los requisitos de certificación.

Estamos muy orgullosos de los nuevos buzos que se unen a la familia de buceo del Centro Asturiano y enfrentaron los retos de bucear en el mar por primera vez con aplomo y entusiasmo. ¡Felicidades y bienvenidos a la aventura!

## Curso de Buceo Avanzado

También concluyó el curso de Buceo Avanzado con la sesión de Buceo Profundo realizada en la fosa de clavados del Parque Asturias el 23 de noviembre. En general, se considera buceo profundo el que se hace entre 18 y 39 metros de profundidad, donde se pueden presentar narcosis y alto consumo de aire, por lo que es importante dominar los aspectos de física, fisiología de buceo, manejo y conocimiento de los equipos, así como técnicas de buceo tales como navegación, buceo con poca visibilidad y flotabilidad. Todo lo anterior se puede simular en gran parte en la alberca del Parque.

En diciembre se realizará el examen escrito y los buceos de certificación en el mar para poner en práctica las nuevas habilidades aprendidas y expandir así sus experiencias de buceo.





## Torneos de la Romería del Socio

La rama de frontenis celebró en grande la Romería del Socio. Además de participar en el desfile deportivo y llevar a cabo animadas convivencias en la comida campestre, se verificaron tres torneos, mismos que habían iniciado con anterioridad y las finales se realizaron el mencionado día.

Estos torneos se hicieron en la modalidad de dobles y fueron los siguientes:

### Torneo de Tercera Fuerza

Como es costumbre, en esta fuerza participó un grupo compacto y animado, la mayor parte amigos cercanos, por lo que la competencia fue sumamente emotiva y alegre.

Primer lugar Ricardo Tlapanco Pedraza y Mauricio Sanders  
Segundo lugar Guillermo Fosado y Rafael Tlapanco Pedraza  
Tercer lugar Marco Morales y Jesús Rodríguez

### Torneo Femenil con Pelota Preolímpica

El juego con este tipo de pelota, llamada coloquialmente de bote lento, se ha extendido mucho, sobre todo entre las mujeres.

Primer lugar Daniela Hermida y Lourdes Yumbé  
Segundo lugar Rosa María Flores y Lucy Lozoya  
Tercer lugar Fátima Meneses y Larisa Meneses

### Torneo Mixto con Pelota Preolímpica

Este certamen resulta muy atractivo toda vez que intervienen parejas integradas por una dama y un varón, por lo que hay un juego variado en el cual las duplas se complementan y hacen diferente la competencia.

Primer lugar Gabriela Rodríguez y Alan Carballada  
Segundo lugar Martha Navarrete e Ignacio Ocampo  
Tercer lugar Rebeca Padilla y Gerardo Padilla



# Gimnasia de trampolín

Del 11 al 13 de octubre del 2024, en la Escuela de Gimnasia Infantil de la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, del Complejo Deportivo de Alto Rendimiento de la Ciudad Universitaria, Puebla, se llevó a cabo la COPA "AGEPAC 2024" donde las atletas de Gimnasia de Trampolín del Centro Asturiano obtuvieron excelentes resultados, entre ellos cuatro primeros lugares y seis segundos.

Los resultados completos se muestran en la siguiente tabla:

Nombre	Categoría	Lugar
Helena Romero García Bada	Nivel 4	2°
Carolina Mora Aránzazu	Nivel 4	1°
Sofía Gutiérrez Fazekas	Nivel 4	1°
Luciana Ruiz Licea	Nivel 4	3°
Rebeca Carreón Porras Navarro	Nivel 4	2°
Valentina Rojas Mejía	Nivel 4	1°
Daniela Cruz Pérez	Nivel 4	3°
Ana Liliana de la Mora Ocampo	Nivel 3	2°
Ana Paola Gálvez Tirado	Nivel 5	2°
Regina Carreón Porras Navarro	Nivel 5	3°
Sebastián Rendón Torres	11-12 años	3° equipo
Isaías Adrián Pérez Suárez	11-12 años	3° equipo
María Fernanda Loranca Domínguez	Nivel 5	2°
Luisa Valdés Pascalín	Nivel 5	2°
Valeria Hill Cardona	Nivel 8	1°





**E**l Centro Asturiano de México A.C. y la Comisión de Golf felicitan a nuestros socios por lograr experiencias espectaculares en el ámbito golfístico, algunos ejemplos son los siguientes:

**Idzi Dutkiewicz Sánchez**, por haber obtenido el 1º lugar en el Torneo Latinoamericano en la República Dominicana, competencia internacional en octubre, jugando 3 días y obteniendo un score de 213 golpes.

Cabe mencionar que la gira latinoamericana es un evento de gran importancia Internacional, donde participan grandes jugadores en todo Latinoamérica.

Enhorabuena para nuestro representante del Centro Asturiano.

**Miguel Merino Suárez**, por haber logrado un extraordinario tiro logrando un HOLE IN ONE, en un par 4 en el hoyo 16 del campo, con una distancia de 276 yardas desde la mesa de salida de marcas blancas, haciendo el tiro con una madera #3. Es un tiro asombroso que tal vez no volvamos a ver.



Miguel Merino Suárez



Idzi Dutkiewicz Sánchez 1º lugar Torneo Latinoamericano en la República Dominicana



Tiro Hole in One

**Humberto Morán y Cobayasi**, por haber logrado dos sorprendentes tiros consecutivos, algo que jamás se había visto en ningún campo de golf y que esté documentado. Para Ripley.

ALBATROS, en el hoyo 2 de nuestro campo, hoyo par 5 con una distancia de 305 yardas desde la mesa de salida, de marcas Plateadas mesas para jugadores super-senior's.

HOLE IN ONE, en el hoyo 3, par 3 con distancia de 115 yardas desde la mesa de salida de marcas plateadas.

Estos tiros consecutivos quedarán en la memoria de muchos jugadores y son una gran experiencia para Humberto Morán y Cobayasi.



Humberto Morán y Cobayasi



Tiro Hole in One y Albatros

# Natación



## Escuela de Natación

Se llevó a cabo la evaluación de los pequeños en la Escuela de Natación, resultando muy positiva, pasando la mayoría de ellos a los siguientes niveles. Continúan abiertas las inscripciones para el trimestre noviembre-diciembre-enero.

## Torneo Clasificatorio en Morelos

Siguiendo los Torneos selectivos para el Campeonato de la CDMX y el Campeonato Nacional, nuestro Equipo Competitivo participó en los Torneos Elite y Platino que se realizaron en el Municipio de Emiliano Zapata, en el Estado de Morelos.

Se mejoraron varias marcas personales y se rompieron cuatro récords del Centro Asturiano: en la categoría juvenil B, Emilio Rojas mejoró el récord de los 100 combinado individual con 1.07.09, dejando para la historia el que pertenecía a Pablo García desde 2022 con 1.08.23. Los otros tres récords se los adjudicó Isabella Rojas de la categoría 19 y Mayores: 50 pecho 34.18 contra el 34.34 de Susana Muñoz del 2016; 100 pecho 1.14.98 contra 1.16.12 de la misma Isabella y 100 combinado con 1.11.29 contra 1.19.71 de Paola Rivera del 2019.

Cabe destacar también a Maya del Río con un cuarto y quinto lugar; Pablo García con un segundo, cuarto y quinto sitio; Roberto Heinze con tercero y cuarto sitio; Roberta Tapia con un quinto lugar, así como Juan Pablo Vargas con cuarto y quinto lugar. Felicidades a todos los que participaron: Karla Aguilar, Romina Alvarado, Matheo Antuna, Ivana Coria, Bárbara Duarte, Regina González, Ian Marín, Leonardo Salguero, Luis Enrique Sánchez, Nicolás Velázquez, Carlos Urdiales y Nara Zamora. Al frente del equipo estuvo presente, apoyándolos, su entrenador Omar D. Vargas.

## Nacional Master Curso Corto

La Asociación de Natación de la CDMX fue sede, en la alberca CEFORMA, del Campeonato Nacional Master (adultos) de curso corto, conjuntamente con la Federación Mexicana de Natación. Participaron 6 de nuestras nadadoras, destacando en sus siguientes pruebas:

Ana María Rodríguez (25-29) 100 libres, 50 dorso y 200 pecho; Fernanda Amil (40-44) 50 pecho; Leslie Hinojosa (45-49) 800 libres, 100 y 200 dorso y 50 pecho; Thelma Rueda (50-54) 400 combinado, 50 y 200 pecho y 100 mariposa; Judith Ruíz (55-59) 100 y 200 mariposa, y 100 libres; Elizabeth Hernández (55-59) 400 y 800 libres, 200 y 100 combinado. Las acompañó su entrenador, Francisco Javier Rosas.

## Segundo Clasificatorio Zona "A"

Ocho de nuestros nadadores participaron en el segundo Torneo Selectivo con miras a su clasificación al Campeonato CDMX 2024 de curso corto y para el Campeonato Nacional. Ellos fueron: Carolina Juárez, Carmina Salguero, María Sierra, Rodrigo Durán, Michelle Campos, Maia e Ixchel Arenas y Zazil Vega. Varios de ellos bien clasificados en algunas pruebas. El entrenador Daniel Jiménez estuvo al tanto de su participación.

## Romería del Socio

Como cada año desde que se instituyó el desfile deportivo, participaron con entusiasmo nuestra Escuela de Natación, Equipo Competitivo Infantil, Juvenil y de adultos Masters, con sus respectivos maestros y entrenadores, así como la Comisión de Natación.



Daniel Jiménez. Entrenador del equipo infantil



Durante la competencia



Nadadoras con su entrenador Paco Rosas



Nadadoras Master en el Nacional



Equipo de natación Romería del Socio

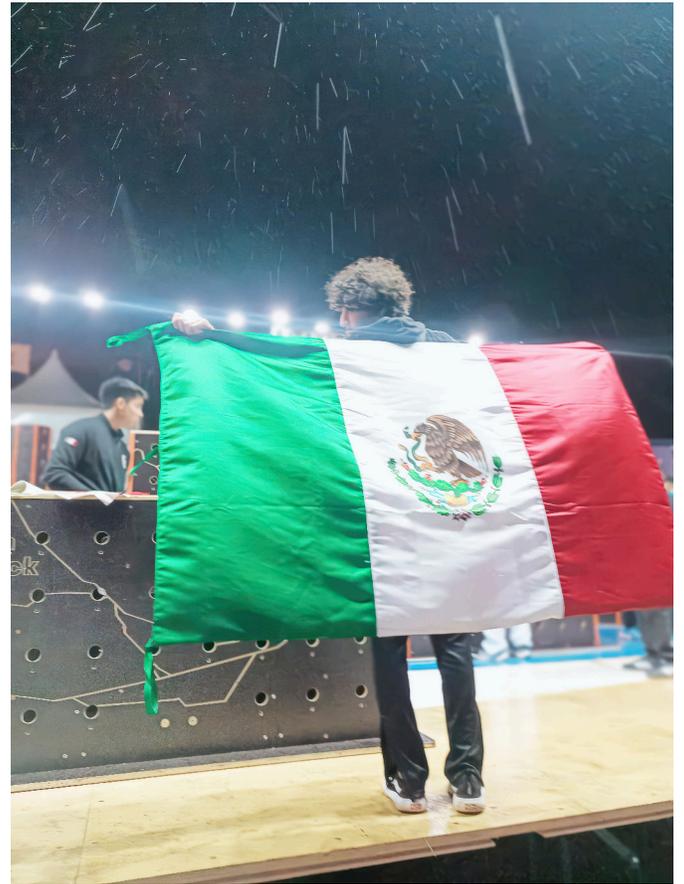


**D**el 11 al 17 de noviembre se llevó a cabo el Campeonato Mundial de Parkour en Kitakyushu, en la prefectura de Fukoka, Japón. Hasta este lejano país viajó, en compañía de su entrenador, André Mendoza, Campeón Nacional de Parkour 2024 y socio del Centro Asturiano.

André participó en su primer mundial juvenil, obteniendo el 14° lugar en la prueba de velocidad. ¡Enhorabuena André! Deseamos que tu camino deportivo continúe con mucho éxito en el próximo ciclo.



Aldo (entrenador) y André (gimnasta)



André Mendoza



Equipo parkour mundial Japón 2024

# Patinaje artístico



**D**el 8 al 10 de noviembre, en la pista de hielo "Cielo Abierto", en Coyoacán, CDMX, se llevó a cabo la 2ª Copa Coyoacán en la que participaron pistas como: La Pista Coyoacán, Lakeside Querétaro, ISK8 Interlomas, Winter Sports Metepec, Ice World Santa Fe, City Towers, Ice Town Esmeralda y Parque Vía Vallejo.

El Centro Asturiano de México contó con la participación de 17 alumnas, obteniendo excelentes resultados:

Nombre	Lugar	Categoría	Nivel
Olivia Solana Rojas	1°	Pre-Infantil A	Skate inicial
Valentina Castro Altolaquirre	1°	Pre-Infantil B	Skate 1
María Jorja O'Cádiz Herrera	1°	Infantil A	Skate 1
Daniela Palacios Acosta	1°	Infantil A	Skate inicial
Romina Meza Alcocer	1°	Infantil B	Skate 2
Helena Cortés Velasco	1°	Infantil B	Skate 1
María José Rueda Barla	1°	infantil C	Skate 1
Emilia Cortés Velasco	1°	Pre-infantil B	Skate inicial
María José Rosales de la Rosa	2°	infantil B	Skate 1
Isabella Lozada Rodríguez	2°	Infantil C	Debutantes 2
Olivia Corona Arriaga	4°	Infantil A	Skate 1
Ana Sofía Mejía Feria	4°	Pre-infantil B	Skate inicial
Natalia Márquez Bañuelos	4°	Infantil B	Skate 2
Leonora Murcio Albarrán	4°	Infantil C	Skate 2
Ericka Sophia Téllez Flores	5°	Infantil A	Skate 1
María Fernanda González Díaz	6°	Infantil A	Skate 1
Margoth Narvárez López Ortega	6°	Infantil B	Skate 2



Queremos felicitar a nuestras patinadoras por su gran desempeño y esfuerzo, poniendo en alto a la Academia de patinaje sobre hielo del Centro Asturiano de México, A.C.





## Torneo del Pavo 2024

El 23 y 24 de noviembre se llevó a cabo la edición 2024 del tradicional Torneo del Pavo en las canchas del Club Campestre Ecológico, en Atlatlahucan, Morelos, con la participación de 110 tenistas entre damas y caballeros. Los partidos se celebraron por categorías mediante la modalidad de dobles para obtener a los campeones y finalistas por cada grupo.

Con el apoyo de Juan Luis López y García y Angel H. Díaz Núñez, directivos de la Comisión de Tenis del Centro Asturiano, se otorgó a los primeros lugares del grupo un pavo ahumado y a los finalistas un pavo natural.

La lista de campeones y finalistas es la siguiente:

### Categoría Clase "A" Caballeros Damas

Campeones: Raúl Feria – Gerardo Huerta  
Finalistas: Aline Feria – Manuel García

### Categoría Clase "A" – "B" Damas

Campeonas: Angélica Baeza – Alejandra Martínez  
Finalistas: Paola Díaz – Gabriela Oseguera

### Categoría Clase "B" Caballeros, Grupo I

Campeones: Jesús Caloca – Jorge Márquez  
Finalistas: Alejandro Castañón – Raúl Salmerón

### Categoría Clase "B" Caballeros, Grupo II

Campeones: Agustín Barbabosa – Luis Carlos Viramontes H.  
Finalistas: Josué Baca – Israel Toris

### Categoría Clase "C", Caballeros Grupo I

Campeones: Alejandro Vélez – Javier Vélez  
Finalistas: Francisco Sánchez – Jorge Santillán

### Categoría Clase "C", Caballeros Grupo II

Campeones: Marco Antonio Cruz – Alfredo Andonaegui  
Finalistas: Ana Laura Feria – José Gutiérrez

### Categoría Clase "C", Damas

Campeonas: Elizabeth Rodríguez – Jimena Bejarano  
Finalistas: Marisol Silva – Gabriela González

### Categoría Clase "D", Damas

Campeonas: Gabriela Vivas – Andrea Flores  
Finalistas: Sofía Reyes – Jimena Elizalde

### Categoría Clase "D", Caballeros

Campeones: Marcelo del Castillo Escribano – Dalton del Río  
Finalistas: Alfonso Zendejas – Francisco Silva

Felicidades a todos los ganadores y agradecemos a los miembros de la Comisión B de Tenis, al Profesor Manuel Feria y a Simón Cruz las muchas horas de trabajo dedicadas a este evento para que todo saliera perfecto.



Clase "A" Caballeros - Damas



Clase "A-B" Damas



Clase "B" Caballeros



Clase "C" Caballeros



Clase "C" Damas



Clase "D" Caballeros



Clase "D" Damas

# Triatlón



## Aguas Abiertas

Del 5 al 7 de octubre se llevó a cabo el Triatlón Ultra Teques 369, que consta de 6 km de nado, 300 km en bicicleta y 64 km de carrera.

Nuestro atleta Omar Legaspi se ubicó en el seguro lugar general. Omar nos cuenta cómo fue su experiencia: "Empezamos el sábado, salí súper bien de la natación en primer lugar, como a 20-30 minutos del segundo lugar; en los 100 km del primer día nos perdimos en la ruta y rodamos como 20 km de más y ahí perdimos el primer lugar. El segundo día, en los 200 km en bicicleta nos llovió, pero no paramos y seguimos manteniendo el segundo lugar. El tercer día en los 63 km corriendo aún teníamos piernas y corrimos a buen ritmo, pero nos detuvimos a ayudar a compañeros que ya estaban muy mal. Fue una experiencia más que única y divertida, aunque un poco cansada".



## Segundo Nado por las Ballenas

Nado por las Ballenas es un nado con causa, una iniciativa a favor de la conservación de la ballena jorobada y los ecosistemas marinos de la Bahía de Banderas (Jalisco-Nayarit). El equipo tuvo la iniciativa de inscribir a un grupo de 10 integrantes de Aguas Abiertas para acumular el mayor kilometraje posible combinado en una semana, éste podría ser corriendo, en bicicleta o nadando. El equipo logró un total de 128 km, el participante número cuatro es hijo de Diego Valdés de menos de un año y el compromiso de los demás integrantes era nadar kilómetros en su nombre.



Las cantidades que logró cada uno de los miembros del equipo son:

1. Ana Pao Chávez 13 km
2. Santiago Eguía 12 km
3. Diego Valdés 13 km
4. Carlo Valdés (hijo de Diego Valdés)
5. Daniela Rivera 10 km.
6. Francisco García 19 km
7. Paola Olvera 13 km
8. Diego Aragón 16 km
9. Ricardo Desachy 16 km
10. Jesica Salinas 16 km



ASTURIANO AGUAS ABIERTAS- NADO POR LAS BALLENAS 2024

## 4ª Travesía Aguas Abiertas Gran Reto Huatulco 7 km

El 12 y 13 de octubre se celebró dicha competencia en la que tuvimos la participación de dos socios que nadan todas las mañanas en el Parque Asturias y obtuvieron grandes resultados: Ernesto Illescas categoría 40-49, lugar 11º, tiempo 2:43:01 horas y Fernando Lortia categoría 50-59, lugar 1º, tiempo 2:47:00 horas.



Este mes tuvimos el Concurso de Calaveritas Literarias Infantiles, donde participaron 8 niños; los tres primeros lugares fueron seleccionados por el jurado considerando su creatividad y rima de palabras.

Los ganadores fueron:

**Primer lugar:** Lizbeth García Castellanos  
Premio 3 horas de juego de cortesía.

**Segundo lugar:** Tobías Vallejo Moreno  
Premio 2 horas de juego de cortesía.

**Tercer lugar:** Magnolia Roca Castañeda  
Premio 1 hora de juego de cortesía.

A todos los que concursaron se les entregó una bolsita con dulces y las Calaveritas se exhibieron en la Galería del Parque Asturias.

Para celebrar el Día de Muertos, el 1 y 2 de noviembre también se hizo una actividad para reforzar esta tradición, con la elaboración de calaveras hechas con cartón. Se tuvo la participación de 41 niños de la Ludoteca y 10 de la Peque-Ludoteca.

Dentro de las actividades que la Ludoteca realizó este mes fomentamos el juego libre, donde los niños manifiestan su creatividad e imaginación, además de reforzar los valores aprendidos en casa.





## Casa Marcial es el único restaurante de Asturias con tres estrellas Michelin

**E**l chef asturiano ha alcanzado un hito histórico al recibir el máximo reconocimiento de la prestigiosa Guía Michelin en la gala celebrada el martes 26 de noviembre de 2024 para el restaurante que dirige con sus hermanas.



Pero el triestellato no cambiará la esencia de Casa Marcial, situada en Parres y que ya va por su quinta generación. Así lo asegura **Nacho Manzano** (La Salgar, 1971); él señala que el *modus operandi* seguirá siendo el mismo. Lo único que harán será «subrayar más la personalidad» del lugar en el que crecieron y en el que sus padres, en su día, daban comidas por encargo.

### ¿Qué significa personalmente este reconocimiento?

A nivel personal es algo muy gratificante, lo interiorizo como un broche a mi carrera profesional, pero hasta ahí. Hay una mayor responsabilidad si cabe. El cliente cuando venga sí que va a venir con una expectativa más alta, si cabe, tenemos que estar ahí haciéndolo como siempre, como sabemos, con esa ilusión. Y hay también que disfrutarlo. Cocinar al final no deja de ser un acto de generosidad, de amor, de hospitalidad y al final pues en ese sentido no cambiará mucho. Me imagino que al restaurante sí le cambiará, porque te pone mucho foco internacional.

**No solo ha conseguido las tres estrellas para Casa Marcial, sino que además logra mantener las demás, que eso tampoco es nada fácil.**

Claro que no es fácil. Michelin siempre ha quitado alguna, pero sí que son bastante prudentes a la hora de quitar. Al final esto

es un distintivo de calidad que hay que entender con un criterio personal, que es un criterio de la guía y de los inspectores. Tiene un impacto mediático bastante potente, pero hay vida más allá. Creo que si te quitan una estrella no tienes por qué desanimarte o tomarlo como un desaliento. Hay que estar tranquilos, seguir haciendo las cosas bien y disfrutarlo.

### ¿Dónde diría que está el secreto de tanto éxito?

Llevamos 31 años desde que me puse, junto con Esther, al frente de Casa Marcial. Creo que se trata de cocinar bien, sin mirar a nada más que la satisfacción del cliente y la tuya propia. Nosotros, al final, a través de la cocina, expresamos nuestra manera de entender este oficio sin escatimar ningún esfuerzo. Intentamos siempre comprar lo mejor, dándole la máxima sensibilidad posible y llamando a tu profesión. Creo que eso es el secreto,

### ¿Y cómo se digiere tanto éxito?

Se digiere con la tranquilidad con la que hay que hacer estas cosas. Somos personas humildes, sabemos lo que cuesta. Tenemos una educación basada en el esfuerzo y en la cercanía de nuestra comunidad, de nuestra gente. Los éxitos hay que disfrutarlos como toca. Tenemos que ser conscientes de que representamos algo importante dentro de Asturias, de España y también a nivel internacional, pero eso no tiene por qué cambiar nada. Somos personas tranquilas, sencillas, de pueblo, que nos encanta además compartirlo y no tenemos ningún problema en ese sentido. No nos marean nada estas cosas.



### Lleva años trabajando codo con codo con su hermana Esther. ¿Cómo describiría la dinámica que tienen dentro de la cocina?

Pensamos de manera muy parecida. Tenemos criterios, me imagino que será por tantas horas juntos, totalmente similares. Ahora también con Jesús, mi sobrino, que se ha formado con los valores inculcados de la profesión. Creo que hacemos un grupo muy bueno también con nuestro equipo humano. Con mi hermana Sandra en la sala, que en silencio hace una labor increíble. Es una suerte trabajar con la familia.





## ¿Qué ha aprendido de sus hermanas en estos años trabajando juntos?

Mis hermanas me aportan esa capacidad de esfuerzo en silencio sin buscar ningún protagonismo. No sé dónde sacan ese tesón, esa fuerza. Para mí es un espejo que es súper inspirador. Cuando, por ejemplo, entro por la mañana y estoy súper cansado pienso en ellas que ya llevan dos horas funcionando. Me dan mucha fuerza.



## ¿Y qué cree que han aprendido ellas de usted?

Como he salido más por el rol que ocupé, creo que les apporto una visión más profesional/empresarial. También por poner más cosas en marcha porque soy inquieto en ese sentido, a la hora de cocinar y de ver alguna línea de negocio que me gusta. Entendimos hace muchos años que Casa Marcial necesitaba tener solvencia económica, cuando quieres tener un restaurante al más alto nivel, son unos costos importantes.

## Ahora con las tres estrellas Michelin, la expectativa es altísima. ¿Cómo afrontan la presión de mantener ese nivel de excelencia?

No me preocupa porque en Asturias tenemos unas materias primas únicas, llevamos muchos años, tenemos experiencia, tenemos madurez, tenemos la juventud por parte de Jesús. Creo que estas tres estrellas se han cocinado a fuego lentísimo, como la buena cocina y nos han llegado en un momento óptimo. Sabemos que tenemos un reto por delante bonito, pero estamos preparados y en nuestro día a día va a cambiar un poquito. Conseguimos las tres estrellas Michelin por cómo lo estábamos haciendo, pues ahora es prolongar esa manera de entender la cocina.

## ¿Siente que este reconocimiento va a cambiar de alguna forma la esencia de Casa Marcial o para nada?

No, en absoluto, la esencia de Casa Marcial es lo que lo hace único y, si cabe, hay que subrayarla más con su personalidad. Nuestra casa donde nacimos tiene una serie de connotaciones especiales y lo que habrá que hacer es, si cabe, pues reforzarlas más aún.

## ¿Tienen pensado realizar algún cambio?

No, la casa está perfecta. Hemos hecho varias obras de mejora en interiorismo pero la casa está con la sencillez que nos gusta y manteniendo la esencia de lo que fue. Tenemos unas instalaciones muy bonitas, siendo una casa humilde. Tiene una personalidad y cuando entras por allí sabes que es una casa donde han pasado cosas y tiene una historia detrás.

## ¿Qué le gustaría decir a sus clientes, a esos que siempre han confiado en ustedes?

En realidad, han sido los artífices. Aquí hay personas que fueron fieles a la casa, a nuestra cocina, y nos han acompañado en este viaje. No es por quedar bien, pero es la realidad, sin estas personas que fueron, fueron y fueron a Casa Marcial esto no hubiese sido posible. Esto es impagable. Gente que venía a casa a disfrutar con entusiasmo y lo van a seguir haciendo, es lo más bonito de esto.



## ¿Qué retos se plantea ahora que llegó a lo más alto en la guía Michelin? ¿Nuevos restaurantes con su sello o consolidar los que ya tiene?

No, seguir trabajando, mejorar los que ya tengo y disfrutar este camino. Hay un proyecto que estaba encaminado y está a punto de fructificar, pero no, abrir más restaurantes no está en la mente. Además, todos los nuestros están aquí en Asturias que no es fácil y como bien has dicho, todos tienen margen de mejora y es lo que vamos a hacer.

## Y si hablamos de Asturias, ¿cree que hay cantera para la alta gastronomía?

Hay ya muchos restaurantes con estrellas y seguro que se va a ir sumando más gente. Para mí Asturias es un sitio único. He viajado por el mundo y aquí se dan unas circunstancias increíbles para cocinar y seguro que jóvenes se irán sumando. Entre los que ya estamos y llevamos unos años y los jóvenes que vienen empujando habrá un cóctel maravilloso. Solo hace falta echar un vistazo a los restaurantes que tenemos ya en la comunidad autónoma, que no es tan grande, esto genera cultura y genera inspiración para las nuevas generaciones.

# Cultura asturiana

## La Virgen de Guadalupe en Asturias

La definición de indiano hace referencia a la persona que ha hecho fortuna en la Indias Occidentales. En Asturias se ha estudiado y documentado el excepcional legado de arquitectura india en las casonas y otras obras construidas por los emigrantes que retornaron después de 1850.

Sin embargo, es destacable el testimonio de la devoción a la Virgen de Guadalupe que llevaron muchos emigrantes asturianos que volvieron a su tierra natal.

Los profundos nexos que hay entre Asturias y México, forjados a lo largo de muchísimos años de viajes, idas y venidas entre América y Europa, formaron una valiosa impronta reconocible en ambos lados del Atlántico.

Aquí se muestran apenas dos ejemplos simbólicos.



La Virgen de Guadalupe en La Pereda, agosto de 2003

## La Pereda, 117 años de culto a la Virgen de Guadalupe

Como sucede desde hace 117 años, la localidad llanisca de La Pereda celebró en agosto de 2024 su fiesta grande en honor a la Virgen de Guadalupe, en el interior de una iglesia costeada en su totalidad por emigrantes a finales del siglo XIX e inaugurada el 2 de agosto de 1907.

La fiesta comenzó con el traslado del ramo hasta la iglesia, a hombros de cuatro porruanos, acompañados por un gaitero y una tamboritera. Se ofició una misa y durante la eucaristía el coro parroquial de Parres cantó la Misa Asturiana a la gaita.

Después marchó por el pueblo una procesión encabezada por los gaiteros, seguidos del estandarte de la Guadalupana, el ramo de pan y medio centenar de mozas y niñas vestidas de aldeanas llaniscas.

En La Pereda, la Guadalupana no tiene imagen y las andas salen a la procesión con la Virgen plasmada en un óleo pintado en México en 1892.

De vuelta a la iglesia, se entonaron las coplas del ofrecimiento del ramo, se escenificó la Reverencia y se subastaron los panes.



La Virgen de Guadalupe en la Pereda, agosto de 2024



Procesión con la Virgen de Guadalupe



## Cuadro de la Virgen de Guadalupe en la Basílica de Llanes

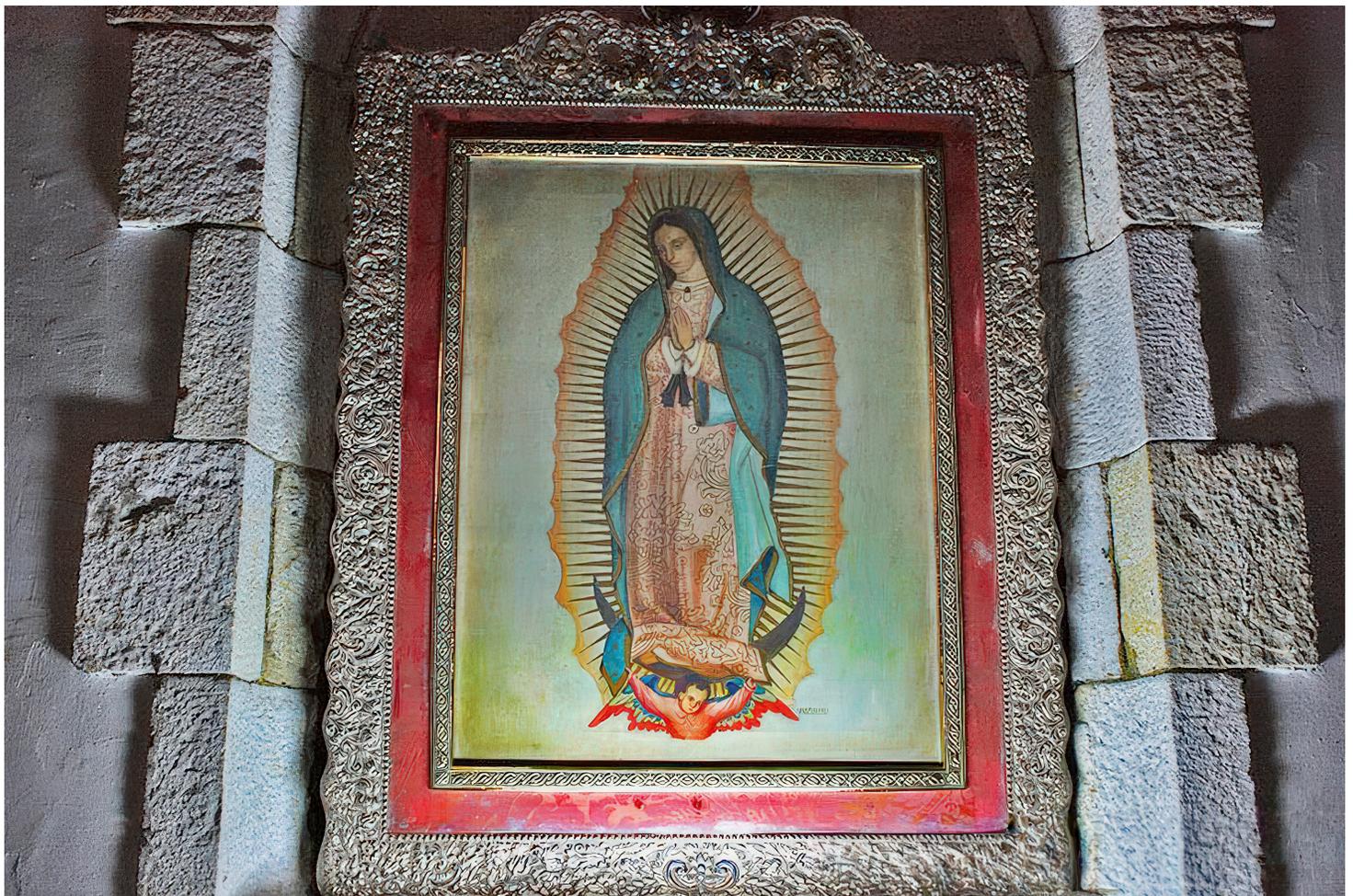
Esta villa marinera sufrió, a principios del siglo XX, una fuerte despoblación a causa de la emigración hacia América, particularmente a México, donde se consolidó una importante colonia de llaniscos.

En el casco histórico de Llanes, dentro de la Basílica de Santa María de la Asunción, se encuentra un cuadro de la Virgen de Guadalupe del pintor Manuel de Aspiroz, que fue coronada en dicho lugar el 4 de julio de 1950 por el Arzobispo de México, Luis María Martínez.

La imagen cuenta con un magnífico marco que es copia del original y se logró por suscripción popular de la Unión Llanisca de México.



Coronación canónica de la Virgen de Guadalupe



Virgen de Guadalupe en la Basílica de Llanes



Aunque levantina de origen, la tradición de degustar los turrónes en Navidad y Fin de Año, se han arraigado en Asturias desde hace muchos años, volviéndose parte fundamental en las tradiciones decembrinas asturianas.



## Turrón de Jijona casero

Preparación: 15 minutos  
Tiempo de cocción: 30 minutos  
Tiempo total: 45 minutos  
Reposo: 6 horas

Raciones: 1  
Categoría: Postre  
Cocina: Española

### Ingredientes

- Almendra molida 300g
- Miel clara 200g
- Azúcar 50g
- Canela molida (opcional) 2g
- Ralladura de limón (opcional)
- Sal (1 pizca) 1g
- Clara de huevo pasteurizada 30g

### Elaboración

Tanto si partimos de almendras enteras como ya molidas, en primer lugar las tostaremos en una sartén amplia a fuego medio, removiendo constantemente unos minutos hasta que empiecen a dorarse y emitan su aroma característico. Retirar y dejar enfriar.

Si usamos el fruto seco entero tendremos que molerlas, preferiblemente con una picadora, robot de cocina o batidora de vaso bien potente. Podemos ajustar la textura al gusto, más o menos fina. Algunos trocitos más enteros aportan un buen contraste.

Poner en un cazo al fuego la miel con el azúcar, calentar a potencia baja y cocer hasta que se integren en una masa semilíquida y homogénea, removiendo con suavidad.

Retirar del fuego.

Batir con un tenedor o varillas la clara de huevo hasta que espume e incorporarla al cazo, removiendo rápidamente. Devolver al fuego, a temperatura muy baja, y cocer removiendo sin cesar hasta que se forme una crema espesa evitando que cuaje la clara.

Retirar e incorporar la almendra, la canela, una pizca de sal y, si usamos, la ralladura fina de 1/2 limón lavado, solo la parte amarilla. Trabajar el conjunto con energía hasta tener una masa bastante espesa pero maleable.

Llevar al molde apretando bien, cubrir con plástico film o una hoja de papel aluminio y poner un peso encima (por ejemplo, un tetra-pak de leche). Esperar a que se temple y después dejar enfriar en el refrigerador al menos seis horas, o toda la noche, con el peso encima.



*El Centro Asturiano  
de México*

*les desea*

*Felices fiestas*

*y*

*próspera*

*2025*

