

# HOMENAJE A LOS ALFAREROS DE PILOÑA



**EL ILUSTRISIMO AYUNTAMIENTO  
DE PILOÑA Y LA COMISION  
DE CULTURA RINDEN HOMENAJE  
A LOS ALFAREROS DE LA ZONA**

El Ayuntamiento de Piloña pretende con esta exposición brindar un homenaje a aquellas personas que con su esfuerzo y trabajo desarrollaron en nuestro concejo una floreciente industria alfarera; se quiere asimismo agradecer a Leopoldo Palacio, gran entusiasta e investigador en este campo, su colaboración que sin la misma habría sido imposible realizar dicho homenaje. Su interés por la Cerámica popular le viene desde la niñez donde ya comienza su afición por la colección de Cerámica, a medida que va aumentando su colección y con ánimo de catalogarla intenta buscar información encontrándose con la sola existencia de la misma lo que le lleva a iniciar una labor de investigación.

Prolijo sería detallar su labor de investigación que dura ya 20 años y que le lleva a los más inhóspitos lugares donde el indicio mínimo de la existencia de un antiguo Alfar mueve su interés.

Por todo lo expuesto tenemos a bien el reconocer la labor de todos aquellos que hicieron posible el dejar en nuestro concejo, testimonio de sus quehaceres artesanos en siglos pasados.

LA COMISION DE CULTURA

## CARACTERISTICAS MAS COMUNES DE LA ALFARERIA EN ESTA ZONA

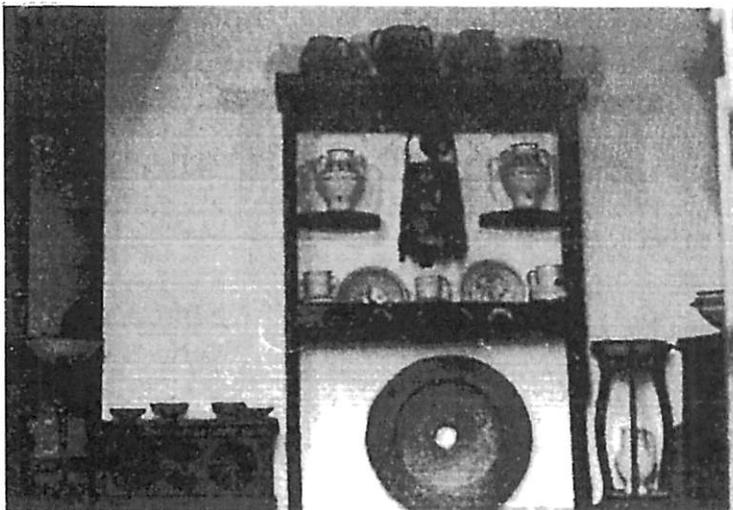
La materia prima, barro en este caso, se extraía de la misma zona. Todos los tipos de barro eran utilizados en la elaboración de cacharros.

En la zona de Monte Coya se trabajaba al horno por el sistema de reducción. Llámase así a la cocción normal donde no se da salida a los humos y esto origina un resultado final donde las piezas toman un color negro.

En las zonas de Coya, Bargaedo y Torazo trabajaban ya el esmalte con los colores típicos de los alfareros de Faro. Solamente Lin "El Fareru" esmaltaba en blanco y azul, colores con los que hoy conocemos a la Cerámica del Rayu.

Utilizaban también mano de obra ajena en labores tales como extracción del barro, acarreo de leña utilizada en la cocción del horno y para elaborar las "peyas". Las "peyas" eran las bolas de barro que eran trabajadas al torno en su fase final.

Señalaremos que todo esto daba trabajo a unos cincuenta vecinos lo que representaba, dado el censo de esa época en los pueblos, algo digno de ser resaltado.



## AVELINO FERNANDEZ FERNANDEZ

Avelino Fernández Fernández nació en Serpieu (Coya).

Falleció junto a la escuela de Monte Coya el 1 de octubre de 1952.

Casado con María Prida de cuyo matrimonio nacieron seis hijos: Virtudes, Angel, Josefa, Aurelia, Elena y Angeles.

Se casó en Bargaedo, posiblemente bastante joven.

Se libró del Servicio Militar por tener los pies planos. Recién casado fué a vivir al Sierru (Monte Coya) donde se independizó de su padre como alfarero y instaló un horno justo debajo del taller y la casa donde vivía.

En el Sierru nacieron sus hijos. Dedicó sus primeros años, una vez casado, a la alfarería aunque lo alternaba con trabajos agrícolas.



*Avelino Fernández Fernández*

En 1910 comienza a trabajar en Ferrocarriles Económicos y en 1917, como consecuencia de la huelga revolucionaria fué expulsado de la Compañía junto con todos cuantos secundaron la huelga.

A principios de la República, año 1931, por un decreto que se promulgó entonces se le volvió a admitir reconociéndole su antigüedad pero motivado a que su destino era el Cantón de Llanes alega las dificultades de traslado pues tenía la vida hecha en Monte Coya aparte de que su mujer trabajaba como guardabarreras del puente de Taramingona. Hecha esta objeción el sobrestante destinado en Infiesto de apellido Cienfuegos, le da un papel a firmar, papel que Avelino no leyó, y que supone la baja total y voluntaria de la Compañía sin ningún tipo de compensación.

En este tiempo, años 17 a 31, se ve obligado a coger a renta la Casería de Brañavieya, sita en Monte Coya. En el año 27, en dicha casa y en el mismo día, se casan sus dos hijas: Aurelia y Josefa.

Regresa a vivir al Sierru donde vive trabajando al campo y con el apoyo de su mujer que sigue como guardabarrera hasta 1940 en que se jubila, su puesto es desempeñado por su hija Angeles. Sobre el año 66 es anulado el guardabarre- ra y su hija trasladada a Nava.

Jubilada su mujer, van a vivir junto a la escuela de Monte Coya lugar donde ocurre su fallecimiento. Era por entonces su única distracción bajar al mercado a Infiesto los lunes, como casi todos los paisanos y reunir a sus nietos y biznietos. En una ocasión llegó a juntar dieciocho nietos y dieciocho biznietos.

Debido a la poca rentabilidad, debió de dejar la alfarería entre los años 1912 y 1914.

Utilizaba el torno de mano como todos los alfareros de la región y había aprendido el oficio de su padre "Lin El Fareru".

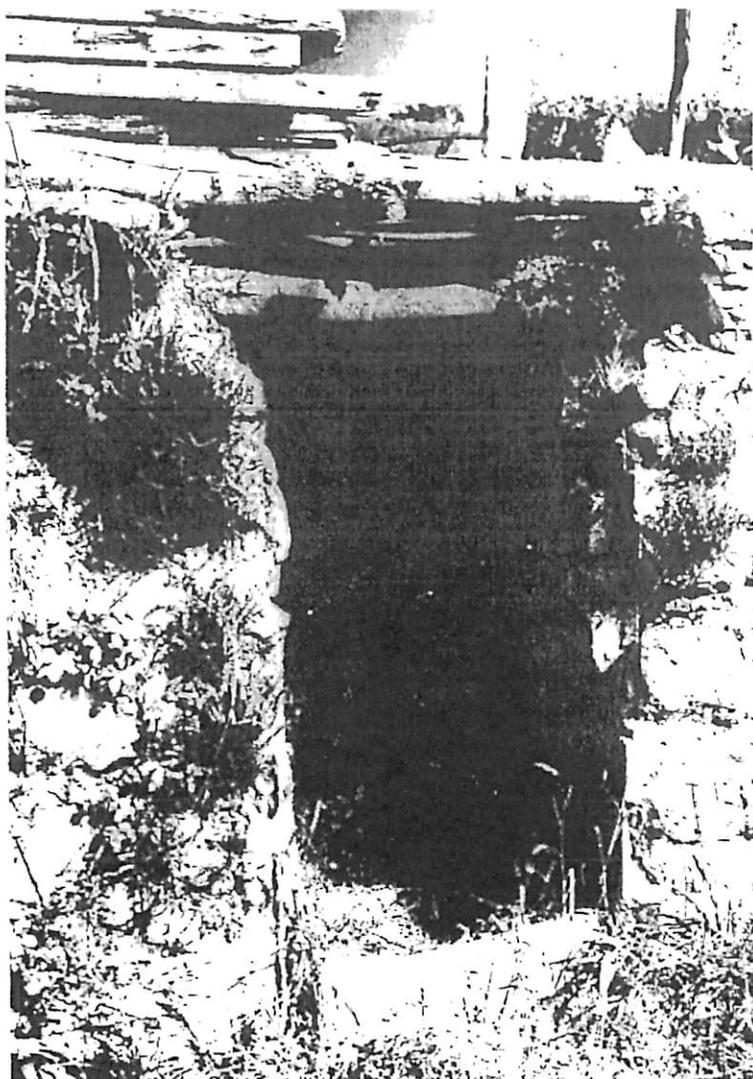
Realizaba todo tipo de trabajos en la gama de Alfarería Asturiana lo mismo en vidriados que en negro por reducción.

Por los restos hallados en el casquero se saca en conclusión que trabajaba en escudiellas en

color amarillo verdoso, azulado y en negro metalizado también hacía botías en negro, azul y blanco, pucheros para fuego, platos en blanco y azul, jarras para sidra, pucheros para embutidos vidriados por dentro en color miel. Fabricaba devuradores vidriados en verde aceituna color miel, tubos de desagüe, queseras en blanco natural, ollas pequeñas para calentar al fuego vidriadas por dentro, botijos para agua esmaltados solo por la parte exterior y las asas.

Ultimamente se han hallado cascotes de terminales de tonel.

Hasta la fecha, al no encontrar ningún resto de bocales de barbón por este sistema de negro de reducción suponemos que no trabajó este tipo de piezas.



*Horno de Avelino Fernández. El Sierru. Coya.*

## JUANIN DE LA CARABAÑA

Nació en Lleres (Monte Coya)

Falleció en La Carabaña el día 10 de Marzo de 1937.

Casado en primeras nupcias con Dorotea y en segundas con Dolores Reguero Díaz. No tuvo descendencia de ninguno de los dos matrimonios. Tuvo sin embargo un hijo natural, reconocido que falleció en el Servicio Militar.

En las excavaciones realizadas en el alfar se ha encontrado cerámica de color negro, decorado con peine, de la misma factura que la elaborada por Francisco Galán, de ahí la dificultad por el color y la forma de diferenciar la de ambos.



Juanín gozaba de un prestigio reconocido en la fabricación de potes para la cocción de la fabada así como queseras, botías, jarras de sidra y cántaros de una sola asa para el ordeño.

De este alfar se conserva prácticamente el horno entero. Visto de frente tiene forma de pirámide, con dos escaleras laterales a ambos lados del fogón, convergentes arriba en la boca del horno.

El horno se halla interiormente recubierto de ladrillo y la caldera está hecha de barro, con los clásicos agujeros de todos los hornos. Al no haberse encontrado ninguna chimenea, se puede deducir que durante la cocción lo tapaban con "atapines", cosa que en cierta manera era fenómeno corriente.

Frente al horno se encuentra la casa donde vivió. Su estado de conservación es prácticamente tal como su dueño la dejó.

Vendía sus cacharros principalmente los lunes en el mercado de Infiesto, también iba a Colunga y Villaviciosa. Tenían almacén en su tienda sita frente al Ayuntamiento de Santa Eulalia de Cabranes, conocida hoy día como Casa Luisina. Hace dos o tres años se encontraron aún en un desván unas treinta piezas de las que algunas se repintaron en un cursillo que sobre decoración se dieron en la Parroquia, el resto servían como tiestos por lo que los compré para agregar a la colección.

PEPE FERNANDEZ  
(EL FARERU DE BARGAEU)

Nació en Coya (Piloña)

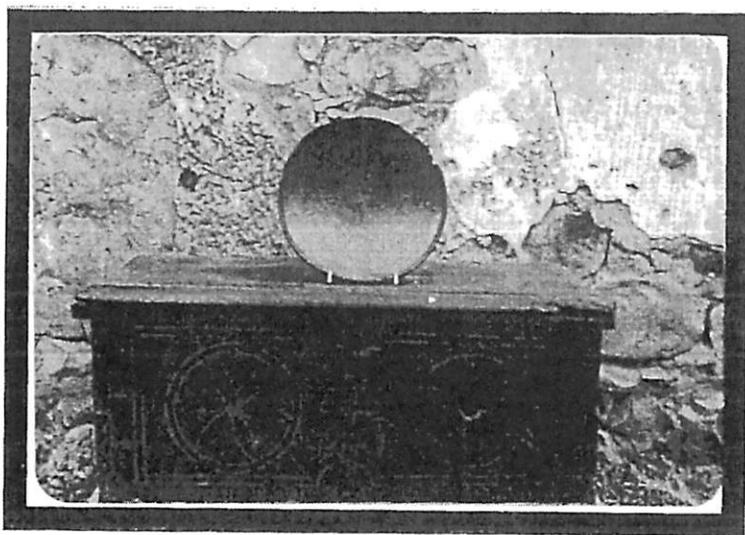
Falleció en Bargaedo el día seis de julio de 1933 a los 80 años.

Casado con Generosa Montes Prida tuvo cuatro hijos; Manuel, Amparo, Piedad y Aurora.

De este alfar o taller no quedan restos visibles. En el solar que ocupaba se edificó un garaje, empleando los escombros en el relleno de un pozo en una finca próxima. En este lugar se excavaron para encontrar restos.

Muestras de este alfarero se encuentran en el pueblo y otras piezas están incluidas en mi colección. Además se conserva la rueda del torno, semejante a las de Faro y otros lugares fuera de la provincia. Coincide también en medidas con la que describe Pérez Vidal.

Su mujer, Generosa, le ayudaba directamente en el trabajo del taller en labores de cocción. Su cerámica es vidriada en color verde aceituna y en color miel oscuro.



*JOSE FERNANDEZ ALVAREZ. Fuente vidriada en verde  
aceituna (adquirida en Serpiéu)*

Según su hija, elaboraba escudiellas, platos y fuentes vidriadas. No trabajaba la cerámica negra. La arena la extraía de la finca denominada La Cascana y el barro de la zona abajo el Peñón.

Vendía sus piezas en los mercados de Infiesto, Nava, Villaviciosa, etc., donde los llevaba en burro. Su mujer y sus hijos eran los encargados de pulir las piezas.

Queda constancia de su carácter serio y reservado.

## FRANCISCO ALVAREZ MEDERO

Nació en Limanes. (Oviedo).

Falleció en La Coroña (Santa Eulalia de Coya).

Casado con María Coya, tuvo dos hijos. Actualmente como descendientes sólo queda una nieta residente en el mismo lugar llamada Remedios.

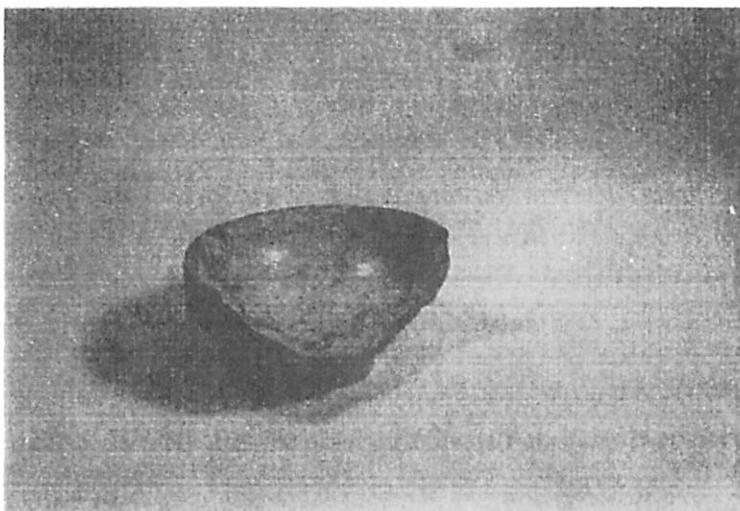
Francisco vino jóven a la Coroña, ignorándose si poseía antecedentes familiares en el oficio de alfarero.

En el alfar no se ha encontrado prácticamente nada. Aparecen cascotes muy variados. En la investigación realizada se encontraron restos de escudiellas vidriadas en colores blanco, amarillento y miel, platos de color verde grisáceo, cántaros, trabajados en barro negro, jarras para sidra y pucheros para el fuego. Es de señalar que las jarras las elaboraba en barro negro, bastante torpe al tacto lo cual no ocurría con las piezas vidriadas donde la terminación y la decoración alcanzaban una gran calidad. Las botías se diferenciaban de otras en llevar una especie de doble garganta, con más margen para poder amarrar con más facilidad "la pellica" o vejiga de cerdo. Las botías aparecen en barro negro-grisáceo, siendo torpes al tacto.

En la excavación realizada se encontró la parte de la caldera del horno, sobre ella se construiría posteriormente un bebedero para el ganado. De la casa queda en pie la entrada, la puerta central y la bodega que se utilizaba como habitación. Parece ser una vivienda típica de labranza de las que hay similares por las zonas de Piloña. Está situada al mediodía de un altonazo y por su ubicación, junto por el nombre del lugar es posible el que esté asentada sobre un castro celta, junto con las viviendas colindantes.

Su nieta Remedios sólo recuerda a su padre Ramón y a su tío José, no llegó a conocer a su abuelo. Ninguno de los dos hijos siguió el oficio de alfarero.

Vendía sus cacharros en Infiesto, Villamayor, Villaviciosa. Solía viajar con un burro y un caballo una vez al año por los pueblos; La Encrucijada, Torazo, Piñera, Candones, Fresno, Naveda, Arboleya, Fresnedo, Camás, etc., regresando luego a La Coruña. Aparte de vender cacharros no era raro el cambio de estos por maíz, fabes, conejos, etc. A Nava iba una vez al año coincidiendo con la feria.



## FRANCISCO GALAN GUTIERREZ

Nació en San Claudio (Oviedo).

Falleció en Llanu les Tables (La Carabaña).

Era hijo de Josefa y Francisco.

Casado con Ramona Blanco, natural de Villamayor (Piloña), de la que enviudó. De esta unión nacieron dos hijos: José y Rafaela.

Era de baja estatura y de carácter jovial. Muy trabajador, aprovechaba todo el tiempo libre en trabajar la rueda. Fabricaba cacharros varios: azucareras, cafeteras, jarros para sidra, pucheros para ordeño y para el fuego, botías, devuradores.

Utilizaba la rueda de mano. Es digno de destacar la ingente labor que desarrolló en montar su alfar ya que necesitó allanar para solar lo que era un monte. De este alfar se conserva actualmente las paredes del horno, ocultas tras una muria del prado. En el casquero se encontraron restos de color negro decorados con peine.

Trabajaba las piezas con una gran perfección y elegancia.

Vendía en los mercados de Infiesto, Colunga, Villaviciosa, etc. No tenemos noticias de que vendiera por los pueblos.



MANUEL FERNANDEZ GRANDA  
(LIN EL FARERU)

Nació en Limanes. (Oviedo).

Falleció en Serpieu (Coya) a la edad de 91 años, el 3 de Diciembre de 1931.

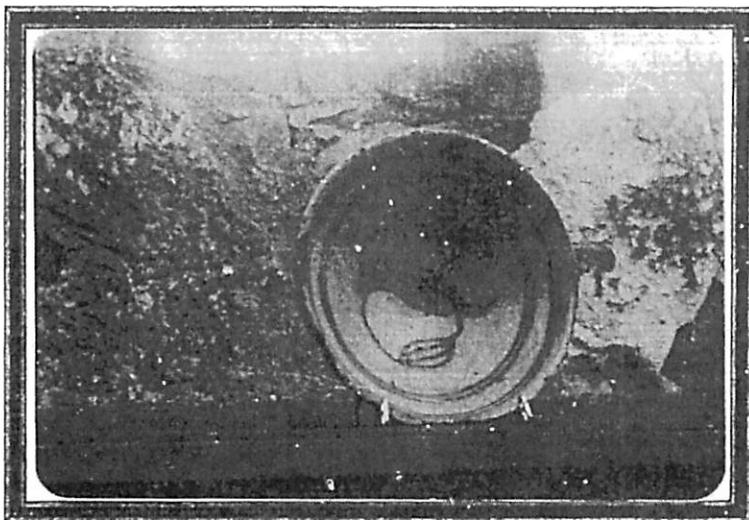
Era hijo de Francisco y Francisca.

Se casó dos veces. En primeras nupcias con Ramona Fernández de cuyo matrimonio nacieron siete hijos. En segundas con Encarnación Prida, de esta unión nacieron dos hijos que están registrados en la Parroquia de Santa Eulalia de Coya, libro N.º 4, folio 61.

Este alfarero trabajaba con rueda de mano, versión facilitada por su vecino y amigo Jesús.

Del alfar sólo queda el casquero bajo un fresno, delante de su casa, el horno fué destruido y fabricado en su lugar un tentejón o "galpón".

Elaborada escudiellas, vidriadas en colores verde miel y blanco con rayas azules, decoraciones muy clásicas ya conocidas en la zona de Faro y otras de su imaginación. También fabricaba botías en barro negro y esmaltado en blanco con decoraciones en azul, pucheros para el fuego, queseras, devuradores, jarras para sidra, tubos de chimenea, desagües y en algunas ocasiones pucheros para miel.



*LIN EL FARERU. Fuente decorada con el pájaro pez, muy característica de los antiguos alfareros de Faro. (Adquirida en Serpiéu).*

## LA FAYALUNTA (MONTE COYA)

Como "Pepe Lijo" era conocido por todos sus vecinos este alfarero. Tuvo dos hijos: Manolo y Pepe.

Pepe escogió el oficio de alfarero como su progenitor mientras que Manolo siguió el de sillero donde destacó como un hábil artesano.

En Monte Coya el oficio de sillero gozaba de una tradición muy antigua. En la época de Manolo también trabajaban en este oficio Víctor y Saturno que eran parientes suyos.

Para la construcción de las sillas empleaban el avellano como materia principal si bien, para el cuadrado del asiento usaban el "Humero" y el trenzado de los asientos lo hacían con hojas de maíz y "xuncos" extraídos de llamargas. El pre-



cio de una silla en aquella época debía de ser de una peseta alcazando posteriormente los cinco o seis reales.

De esta familia vive actualmente una hija de Pin de la Fayalunta, hijo este del alfarero, Doña Mercedes que es profesora de E.G.B. así como un hermano suyo.

Según Pedro Blanco, vecino de Monte Coya, La Fayalunta era una zona muy sombría donde prácticamente hasta últimos de febrero no se veía el sol. Nos dice también que era Nina, única vecina del alfarero, quién vendía los cacharros en Villaviciosa transportándolos hasta allí en la cabeza.

Pepe Lijo, en sus últimos días, debido al decaimiento de la alfarería y la carencia de bienes, mendigaba la caridad a lomos de un viejo rucio.

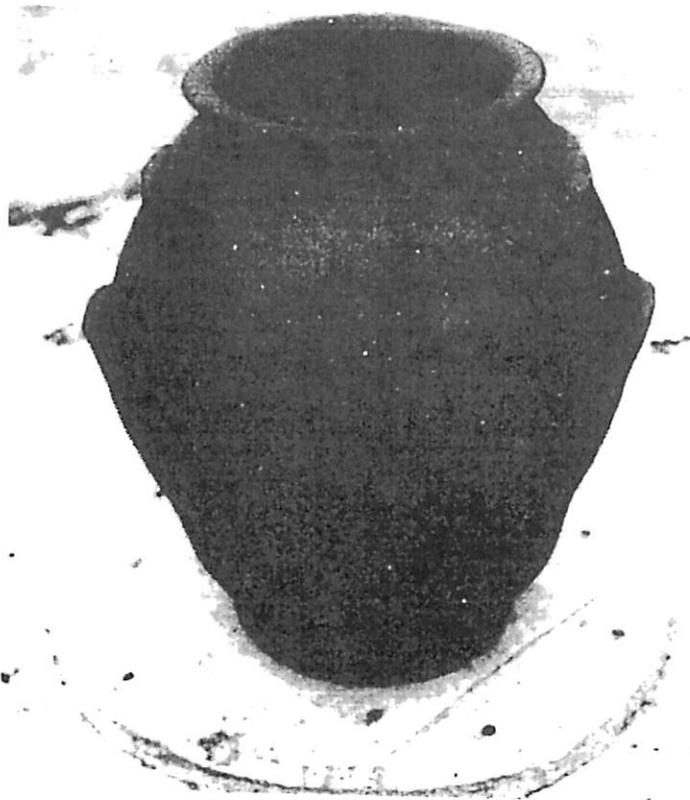
Estas notas fueron recogidas en Monte Coya.

## LA FAYALUNTA

La Fayalunta sita en la falda del Monte Coya en el límite entre la Parroquia de Coya y la de Beloncio, en la falda del monte mirando hacia Coya.

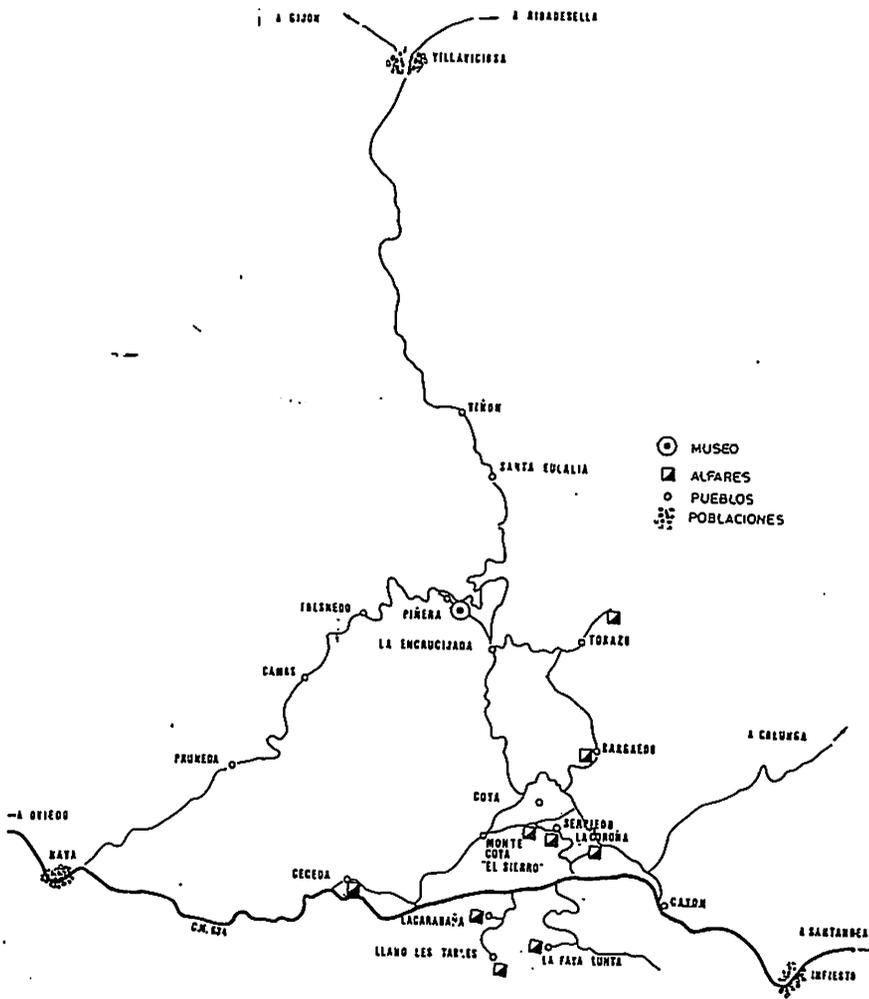
La casa y la finca está orientada al norte en una vaguada del monte, el sol no suele lucir en estos parajes hasta el mes de Febrero.

El edificio está formado por un pequeño taller de unos doce metros cuadrados, a continuación la casa vivienda de unos treinta metros cuadrados. En la casa existe la forna de cocer el pan o la boroña. La casa tiene una ventana hacia el frente de treinta por treinta centímetros y al fondo dos ventanas más de iguales dimensiones. A la derecha una alacena, el Llar de atizar en el suelo, le sigue otra casa vivienda donde al parecer vivía una mujer llamada Nina que era quien llevaba los cacharros a los mercados de Infiesto, Nava, etc. El medio de transporte era un goxu de berdasques a la cabeza. La casa de Nina sólo tiene una ventana hacia atrás de treinta por treinta y una puerta de cuarteron de veinticuatro centímetros.

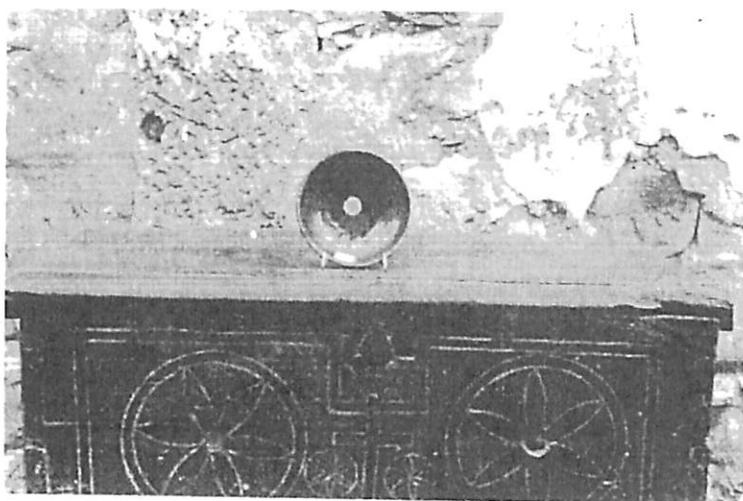


*Botia de Barro Negro. Conseguida en casa de Jesús Vecino de Lin el Fareru. Coya.*





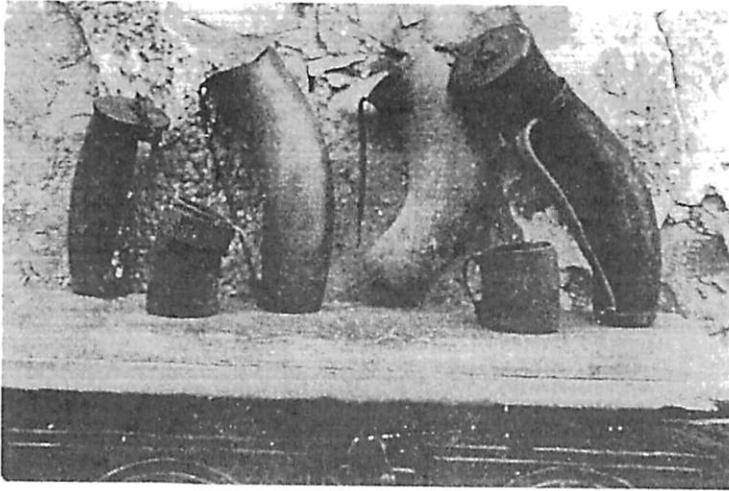
Escudilla con agujero en el centro que últimamente se utilizaba colocada sobre una jarra alta y una especie de molinillo como el del chocolate que se utilizaba para mazar la nata y hacer la manteca. También antiguamente en las fiestas de San Antonio se solían ofrecer al Santo cerdos de cria como limosna y lo subastaban después en la procesión, solían utilizar este tipo de escudilla colocándole una especie de lisopo de trapo en el agujero, la llenaban de leche para alimentar el cerdo ya que el de por sí no comía sólo porque solían ser muy pequeños y todavía no estaban destetados de la madre.





Olla típica para echar embutidos en grasa de cerdo y también la utilizaban para dejar la leche cuajando.

## CERAMICA EMPLEADA EN LA ELABORACION DE LA MANTEQUILLA



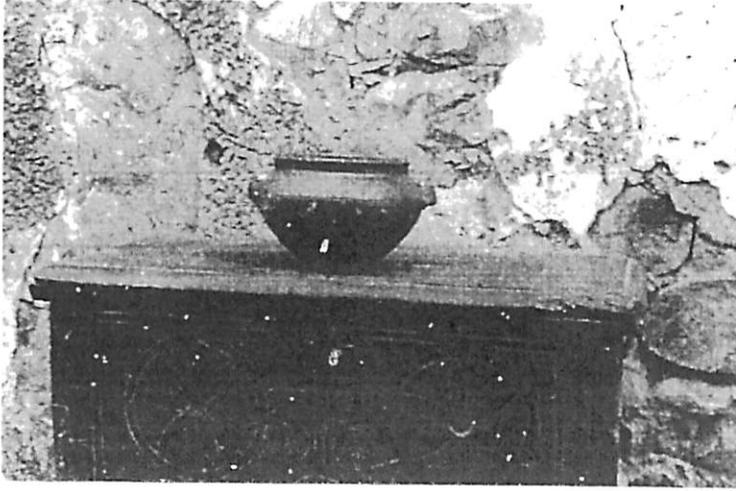
### 1.— Utiles usados en el Ordeño. (Catar o Mecer). Proceso.

En la Zona Central se utilizaba un **Puchero** de una sola asa y boca estrecha.

En Caso, Tarna, Los Montes Altos y el Pontón se empleaba como recipiente **La Cuerna**. Normalmente era un asta de buey, traída en la mayoría de los casos de Galicia y Portugal. El porqué de esta procedencia venía dada por ser mayor el tamaño de estas **Cuernas** galaico-portuguesas.

En otras zonas de los Montes Bajos se usaba una **Jarra**, (**Xiarra**) a la que familiarmente se la denominaba **copita**. Tenía esta un orificio debajo del pico y otro por el asa al objeto de poderla llevar colgada al hombro. Solía tener una tapa.

Una vez efectuado el ordeño en cualquiera de estos utensilios, se dejaba la leche en reposo hasta que bajara la espuma, sacaban entonces una **Escudiella** para que cada miembro de la familia la tomase y el resto se pasaba al Devurador o **devuro**.



## 2.— Utiles usados para separar la nata de la leche. Proceso

Normalmente se utilizaba el devurador, utensilio de barro con dos asas en forma de sope-  
ra. Este recipiente se encuentra en barro negro  
sin vidriar o con un vidriado más tosco de lo nor-  
mal. Tenía un orificio a cuatro cm. de la altura  
del pié por donde salía la leche desnatada o  
devurada, de ahí su nombre, **devurador** o **devu-  
ro**.

En este recipiente se vertía la leche dos ho-  
ras después del ordeño, dejándola en reposo du-  
rante veinticuatro horas en el verano, ya que de-  
bido al calor, la nata subía más pronto que en  
invierno. En el invierno se solía calentar el **devu-  
rador** antes de verter la leche y el reposo duraba  
cuarenta y ocho horas ya que con el frío la nata  
tarda más en desprenderse de la leche.

Una vez la nata separada y en la superficie,  
se le quitaba la **espita** o **pecau** al **devurador**. La  
**espita** o **pecau** era un tapón de madera que cerra-  
ba el orificio en la parte baja del recipiente.  
Inclinando el **devurador** hacia un lado salía  
lentamente la leche desnatada o **devurada**,  
quedando adherida la nata que luego por su peso  
se depositaba en el fondo del **devurador**. Si la  
cantidad así lograda se consideraba suficiente se  
hacía manteca, sino se guardaba en escudillas o  
escudiellas hasta reunir la cantidad necesaria.  
Después se depositaba en la **botia** o **botixa**.



### 3.— Utiles usados para separar la mantequilla del Suero o Mazada. Proceso.

A la **botía** le ponían la **espita** o **pecau** asegurándose el que estuviese bien cerrada. La nata procedente de la **escudiella** se vertía en la **botía**. Cogían entonces una vejiga de cerdo o **pellica** curada al aire, la cortaban en dos trozos colocando uno de ellos sobre la boca de la **botía** amarrándolo fuertemente a la garganta. Luego agitaban la **botía** rítmicamente de arriba abajo, cuando consideraban que había cogido aire dentro, la deaban la **botía** y sacaban entonces la **espita** un poco tapando luego para volver a agitarla. Después de un cierto tiempo, el sonido de la **botía** va asemejándose al de una pelota maciza batiendo dentro de la **botía**, momento en el que la mantequilla está junta y separada del suero o **mazada**. Se espitaba de nuevo dejando salir el suero, se quitaba la vejiga para a continuación vaciarla en una **escudiella** o plato. Con una cuchara de madera iban moldeando la mantequilla, luego cogían una hoja o **fuella** de verdura o **berza**, la coclocaban sobre ella al objeto de mantenerla fresca ya que carecían de hielo. Con el pico de una cuchara decoraban la mantequilla consiguiendo a veces adornos de verdadero mérito.

## CERAMICA EMPLEADA EN LA ELABORACION DEL QUESO



Utiles utilizados para fabricar queso en la zona Central. Proceso.

Se vertía la leche en un puchero de barro dejándola hasta que cuajase, en este estado recibía la denominación de **leche esvirriada o cuayada**. Con una cuchara de madera se acostumbraba a quitarle la mitad de la nata, **cima** o nata. A continuación, con la misma cuchara, revolvían la **cuayada** para verterla en la quesera.

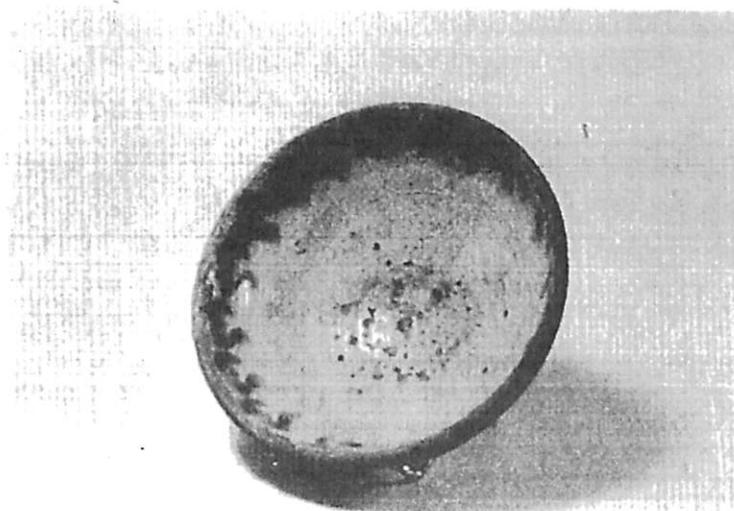
La quesera es un recipiente de barro en forma de cazuela, más ancho por la boca que por el fondo, con dos asas y su alrededor lo mismo que el fondo está todo agujereado, **furacos**.

Le agregaban un poco de sal dejándolo en reposo para que fuera eliminando el suero. Esta operación duraba unos ocho días, transcurridos los cuales lo sacaban colocándolo sobre una tabla en el sitio más fresco y húmedo de la casa. Si este queso era para consumirlo en el término de quince días se llamaba **Queso de Afuega el Pitu** y si se le daba un tiempo de curación de tres meses solía ser un queso duro y bastante fuerte de sabor.



*Palanganero, pieza típica usada comúnmente en la zona rural.*

Se componía según se ve en la fotografía de un trípode de madera artesanal más o menos sofisticado de una jarra grande y una palangana que se distingue poco de las grandes fuentes o bebrillos.



a --- 4,7 cm.  
b --- 14,5 cm.  
f --- 5,5 cm.

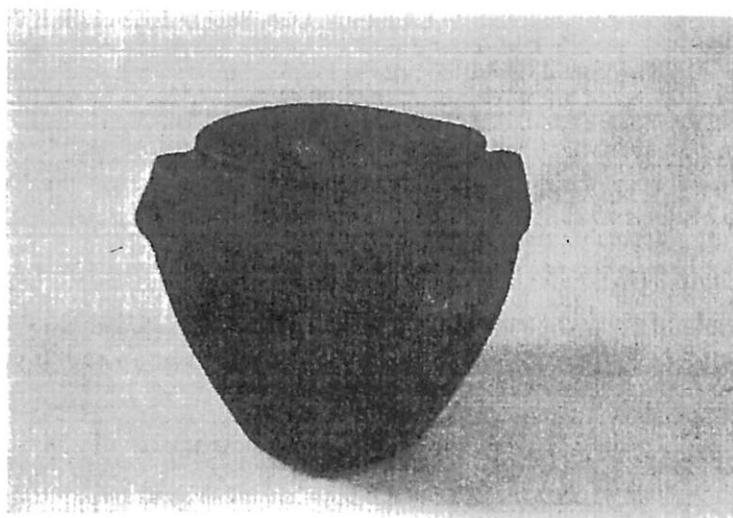
Escudiella.

Horno: Torazo en investigación.

Comprada en Torazo

Completa pero gastado el borde y un esconchado por la larte de afuera.

Color blanco amarillento con decoración en verde.



a --- 19 cm.  
b --- 17 cm.  
f --- 12 cm.

Olla para el fuego.  
Olleros de Viyayos.  
Roto el fondo.



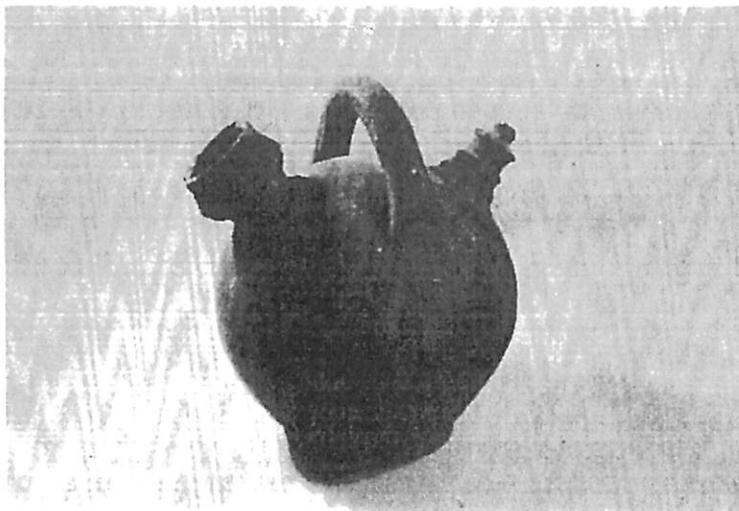
a --- 37 cm.

b --- 24 cm.

f --- 14 cm.

Cántaro con dos asas.

Hecho en el supuesto alfar de Miranda de Avilés.  
Comprado en un antiguo Chalé de Somió (Gijón).  
Estaba cubierto por cemento y cáscaras del mar.  
Comprado por 700 Pts.



Botijo de Miranda, comprado por José Carus de Pandenes 1.920.

Pertenece a la cerámica negra por reducción y se encuentra completo.

Fué donado por Mariano Carús a la colección de Leopoldo Palacio.



30 cm. de asa a asa.  
a - - - 37 cm.  
b - - - 8 cm.  
50 cm. de largo

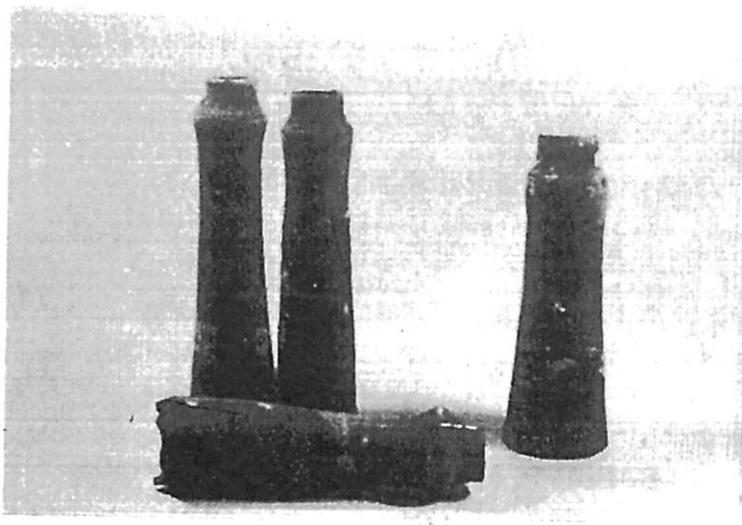
Tonel.

Hecho en el supuesto antiguo alfar de Miranda de Avilés.

Comprado en la antigua casa Solariega de Posada de Llanes.

Tiene una pequeña rotura en la parte superior.

Fué comprado en el verano de 1.965 por 2.500 pts.



Chimeneas que se usaban en el horno cuando querían vidriar la cerámica.

Hechas en Faro.



N.º 22

a --- 27 cm.

b --- 10,5 cm.

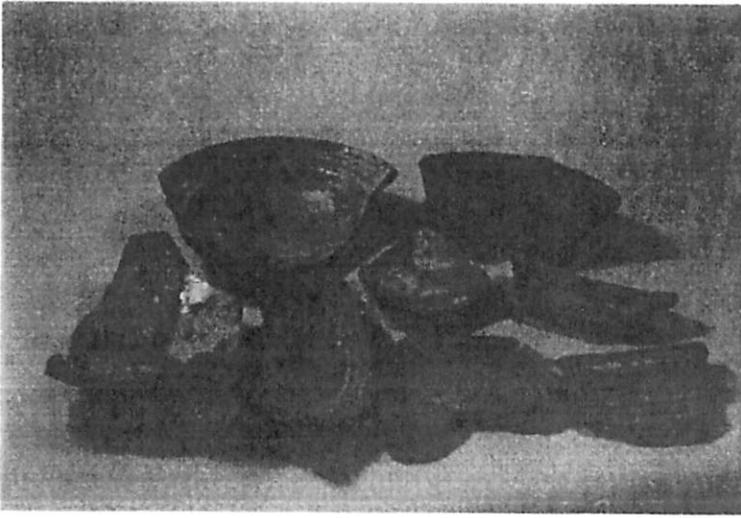
f --- 8 cm.

Xarra de Somió.

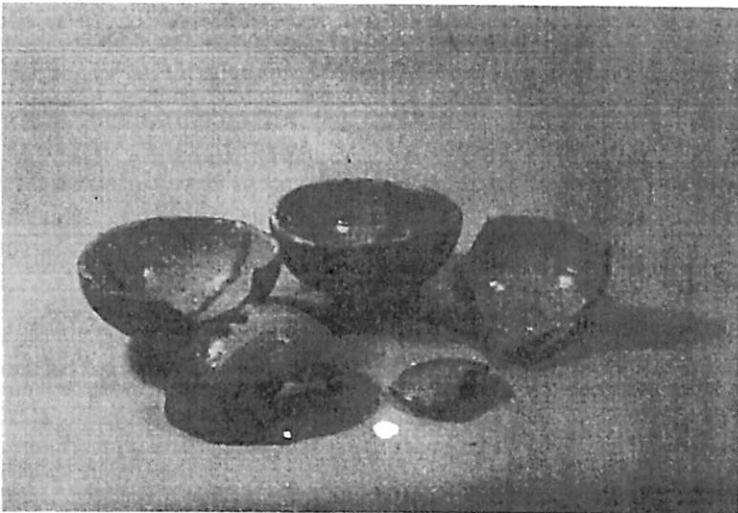
Usada como botixa para mazar la manteca

Alfarero: Somió (Gijón).

Xarra con tapadera de madera que se utilizó posteriormente como sustitución de la botía.

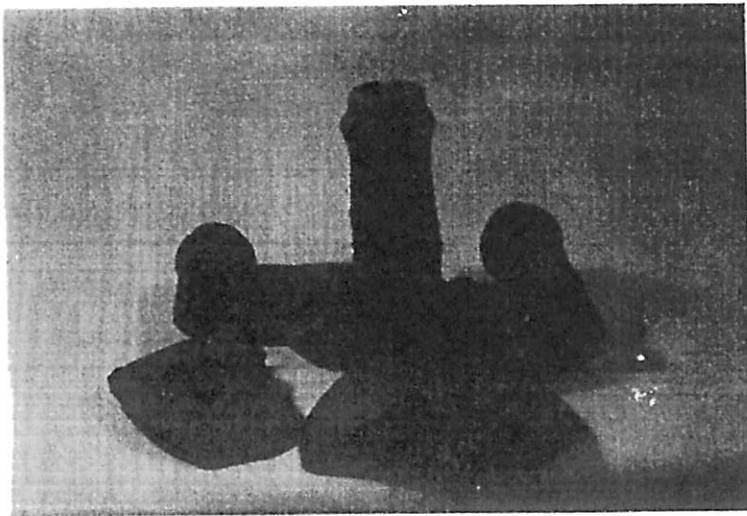


Casquero del Perexillu. Trozos de platos de pequeño tamaño. También utilizaba el color gris oscuro.



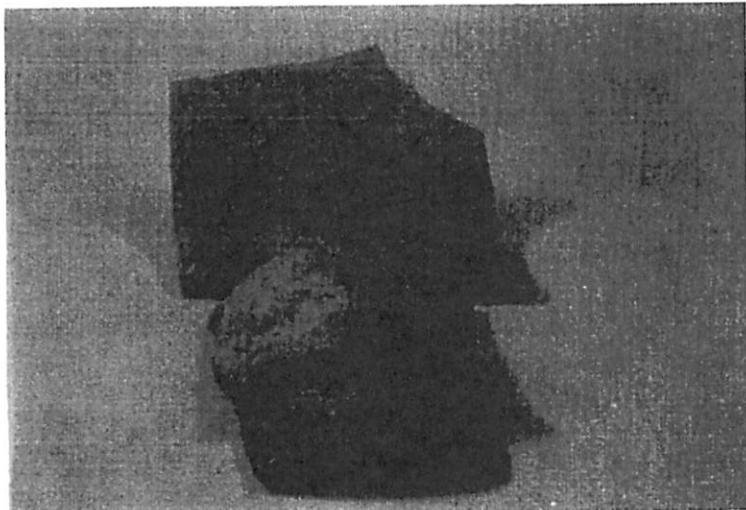
Casquero el Perexillu.

Se puede observar que las escudillas de color verde oscuro, el barro es rojo y las que están decoradas en verde brillante el barro es blanco.



Casquero del Monte (Faro).

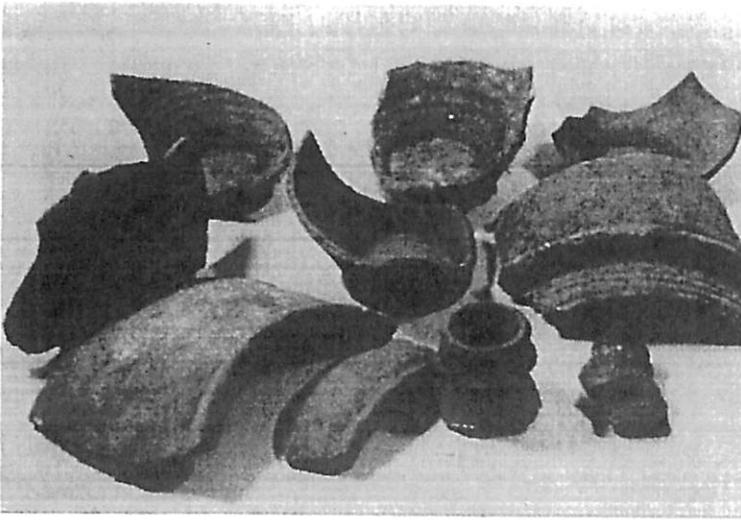
Chimeneas que se utilizaban para sacar el humo cuando tenían que vidriar las piezas y también se pueden observar trozos de jarros para agua.



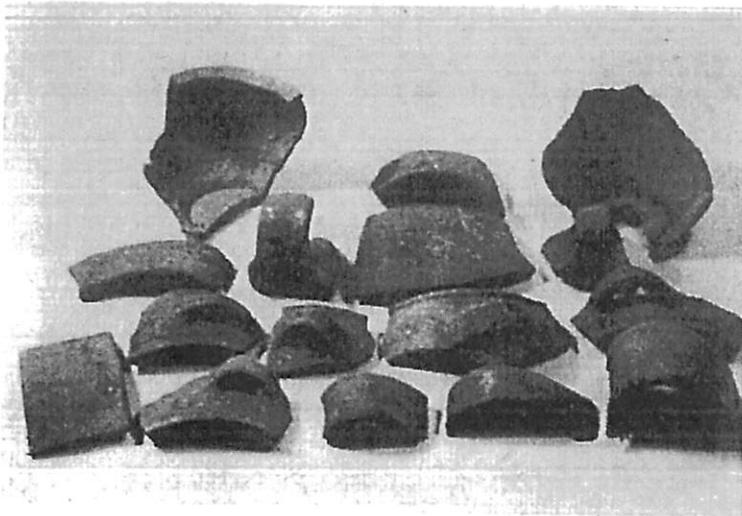
Casquero del Monte (Faro).

Dos trozos de tubería de desagüe.

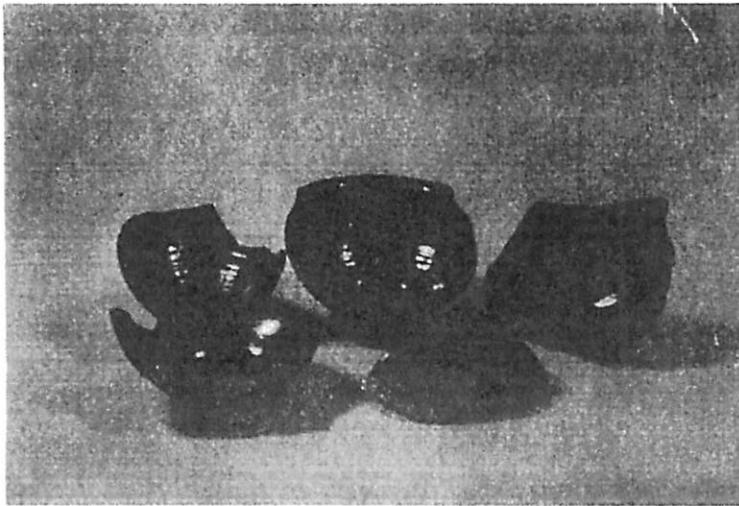
Se sabe que los tejeros de Faro hicieron tubos y tejas para la catedral de Oviedo.



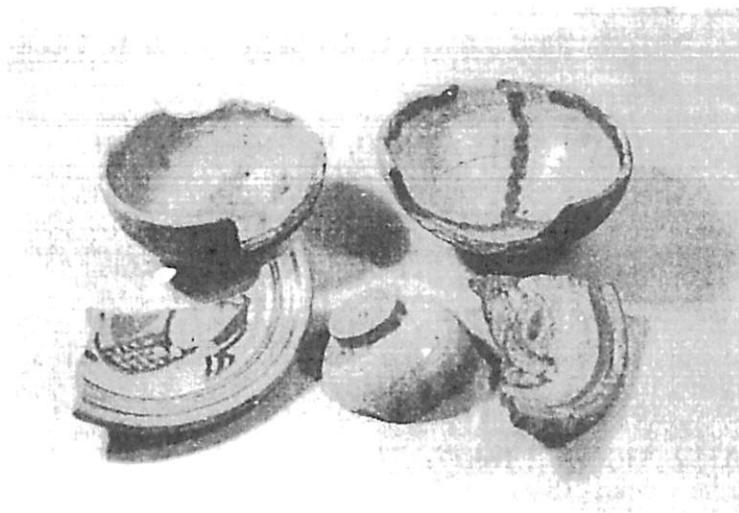
Muestras de la cerámica que se hace en Faro. Encontradas en el casquero.



Muestras de la cerámica que se hace en Faro. Encontradas en el casquero.



Casquero del Perexillu.  
Olla esmaltada en color miel.



Estas piezas pertenecen al alfar del Perexillu, en Faro. En este alfar queda el horno medio destruido y un casquero muy importante. En este taller sólo se hacía cerámica pintada, platos y escudillas.

**ZONAS QUE FUERON INVESTIGADAS  
EN ASTURIAS  
SOBRE LA CERAMICA POPULAR  
HASTA EL AÑO 1984**

- Andinas, concejo de Deva.
- Nueva, concejo de Llanes.
- La Estrada, Pan de Sierto, concejo de Onís.
- Pozu los Llobos, Cangas de Arriba, concejo de Cangas de Onís.
- Soto Dego, concejo de Parres.
- Serpie (Coya).
- Bargaedo, La Corona (Coya).
- El Sierru (Montecoya).
- La Caravaña (Coya).
- Llanu les Tables (Montecoya).
- La Falla Lunta (Montecoya).
- Torazo, Cabranes.
- Huerta de los hornos, Zona de la Canal, Cece-da, concejo de Nava.
- Zona de Pola de Siero, Palacio de Villar.
- Alfareros:

Prudencio Alvarez "Prudencio la carretera".

Alejo Moro "Chilo".

Ramón Puente.

Benjamín Puente "Jamín de la Perucha".

Alejo Moro "Chilo".

Ricardo Cabo.

Agapito Cabo.

Raimundo Alvarez, Yacimiento de El Cobarcil.

- Zona de Somió (Gijón).
- Zona de Miranda (Avilés).
- Zona de Villayo, municipio de Lla-nera.
- Localizados los siguientes Alfares:

Celestina Sierra.  
El Huevu.  
Manín de Gozón.  
Xuanin Ramona.  
Lomico.  
Antonín.  
Xuanuco.  
Bernardo Melón.  
Antonín Nueva.  
La Maruya.  
Bernardín de Xulián.  
Gavela.  
Pinón.  
Fernando.

- Zona de Tineo, Llamas de Mouro.
- Faro Limanes, Oviedo:

David del Monte.  
Pedro Ramonzón.  
Ramón del Lucu.  
El Perexilu.

Vaya por delante mi agradecimiento al Ilustrísimo Ayuntamiento de Piloña pues gracias a su patrocinio ha sido posible llevar a feliz término la muestra-homenaje a los antiguos alfareros de la zona.

Es mi intención al organizar esta exposición dar al conocimiento general y a los vecinos de este concejo de forma particular un conocimiento somero, pues la labor de investigación aún prosigue, de la vida y obra de estos alfareros que radicados en la zona años atrás trabajaron una cerámica artesanal prácticamente desconocida hoy día por todos y dada la importancia de todo este patrimonio cultural, independientemente de que su difusión es para nosotros una obligación, debemos de sentirnos en cierta manera partícipes de esta obra y orgullosos de ella.

Sin otro particular un saludo cordial.

Leopoldo Palacios



*Futura casa destinada a Museo en Cibraes.*



**EL ILMO. AYTO. DE PILOÑA  
Y LA COMISION DE CULTURA**