

# #DIER25

DÍA INTERNACIONAL DE LA ESPAÑA RURAL

## Legado

GENERACIONES DE VIDA

## Origen

TRADICIÓN Y VANGUARDIA

## Cultura

BENEFICIO PARA LA SOCIEDAD

DÍA  
INTERNACIONAL  
ESPAÑA RURAL



Un patrimonio que nos hace únicos





¡TÚ! LO QUE VERDADERAMENTE NOS HACE ÚNICOS

[WWW.PAGOSDENAVALTA.COM](http://WWW.PAGOSDENAVALTA.COM)



# Contenidos

## #DIER25

Presentación del Día Internacional de La España Rural

## Arquitectura

Hórreo | Galicia

## Artesanía

Cerámica de Sargadelo

## Agricultura

Cítricos de Valencia

## Ganadería

Raza Sayaguesa

## Conservación

Lince ibérico

## Tradiciones populares

Silbo Gomero





DESDE



1890

BODEGAS RIOJANAS, S.A.



WWW.ARGATACA.COM

POWERED BY VINOPREMIER.COM

# Club del Sumiller

Para disfrutar de verdad, para los paladares más exigentes

**5%  
DESCUENTO  
CÓDIGO: ARGATACA**

Bebe con moderación



ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR





## EDITORIAL

Un año más, nos enmarcamos en la gran aventura para el conocimiento de la cultura e idiosincrasia de nuestros pueblos costeros y de interior. Un patrimonio que nos hace únicos, nos identifica con nuestros abuelos, primos, familia y amigos que tienen una casa en el pueblo o que están vinculados de alguna manera, directa e indirectamente con el origen de donde todo tiene su cuna. España Rural, simbiosis de arquitectura, artesanía, agricultura, ganadería, conservación de los ecosistemas y las tradiciones populares.

Es para muchos un orgullo tener un pueblo; un lugar donde nunca se pierden las costumbres, donde nos juntamos para hacer una barbacoa con familia y amigos en la antigua Era y un lugar donde hay vida, historia, recuerdos, memoria y el alimento que hace si viaja cada día a la gran ciudad. Productos de la huerta y las carnes y pescados más emblemáticos de cada rincón que hace de nuestros pueblos para volver incluso en fin de semana y hacer una ruta en bicicleta por esos antiguos senderos por los que, hasta hace muy poco, se veía trillar y venir cargadas a las mulas trayendo a lomos de su albarda los cántaros de leche recién ordenada de las cabras...

Son muchos motivos por los cuales hace 4 años decidimos rendir tributo a nuestros pueblos; Día Internacional de la España Rural, porque somos un origen que nos identifica, nos enamora y nos transmite emociones cuando bajamos la ventanilla del coche y percibimos ese perfume inconfundible del invierno con las chimeneas llenas de leña de encina y olivo rodeadas de llamas controladas a fuego lento... ¡Siéntate en el sofá del abuelo! Disfruta





Go  
**Tauro**





# #DIER25

DÍA INTERNACIONAL DE  
LA ESPAÑA RURAL

## INFOGRAFÍA #1

## ARQUITECTURA

Un almacén para la historia

## HÓRREO GALLEGO

Donde se guarda el tesoro para el almuerzo

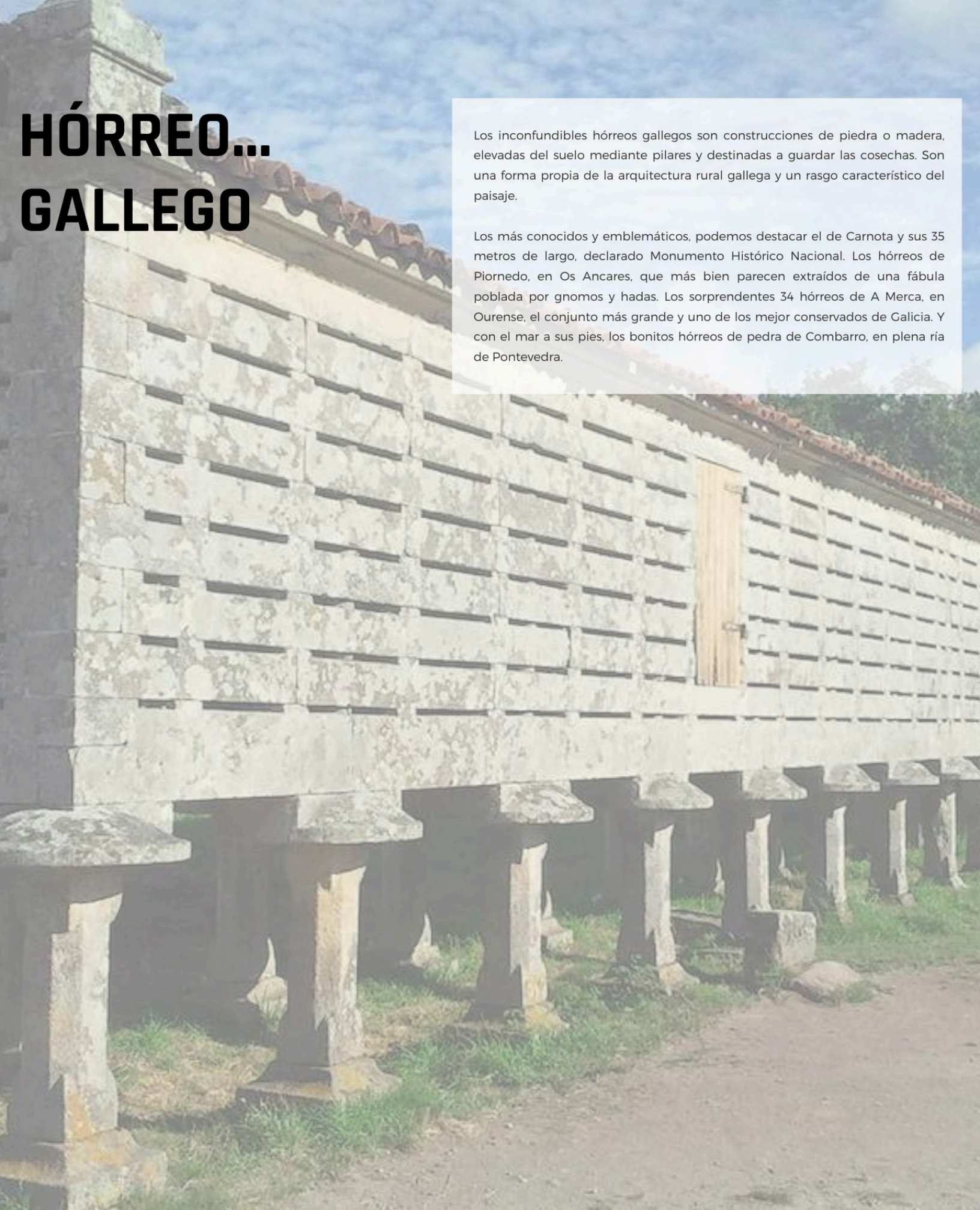




# HÓRREO... GALLEGO

Los inconfundibles hórreos gallegos son construcciones de piedra o madera, elevadas del suelo mediante pilares y destinadas a guardar las cosechas. Son una forma propia de la arquitectura rural gallega y un rasgo característico del paisaje.

Los más conocidos y emblemáticos, podemos destacar el de Carnota y sus 35 metros de largo, declarado Monumento Histórico Nacional. Los hórreos de Piornedo, en Os Ancares, que más bien parecen extraídos de una fábula poblada por gnomos y hadas. Los sorprendentes 34 hórreos de A Merca, en Ourense, el conjunto más grande y uno de los mejor conservados de Galicia. Y con el mar a sus pies, los bonitos hórreos de pedra de Combarro, en plena ría de Pontevedra.







# #DIER25

DÍA INTERNACIONAL DE  
LA ESPAÑA RURAL

## INFOGRAFÍA #2

## ARTESANÍA

Generaciones que moldean la historia

## CERÁMICA DE SARGADELOS

Tradición, diseño e innovación





# CERÁMICA DE SARGADELOS



La historia de las Reales Fábricas de Sargadelos se inicia a finales del siglo XVIII con Antonio Raimundo Ibáñez (1749, Santa Eulalia de Oscos, Asturias-1809, Ribadeo, Lugo). Ibáñez, instalado en Ribadeo desde 1768, se dedica a actividades mercantiles, negocios navieros y dirige la Real Compañía Marítima que fundara en 1784. Por iniciativa propia crea en la parroquia de Santiago de Sargadelos (Cervo) Lugo, autorizado por Real Cédula de 1791, un establecimiento siderometalúrgico para la fabricación de hierro dúctil y ollas de hierro (potes) que en aquella época se importaban de Burdeos. A esto, añade una fábrica que en 1806 inicia su producción de loza fina a imitación de la de Bristol.

De concepción moderna, esta fábrica daría trascendencia al nombre de Sargadelos y competiría con las importaciones inglesas. Este complejo industrial que aunaba espacio productivo y residencial fue planificado para aprovechar la fuerza hidráulica de las proximidades, las materias primas de la comarca (hierro, madera, caolín) y la cercanía del puerto de San Ciprián para el transporte de la producción. En la coyuntura de luchas por la guerra de la Independencia que inutiliza otras Fundiciones estatales, la de Sargadelos reorienta su producción, de forma intensiva hasta 1815, y se convierte en la principal proveedora de municiones de guerra para el Ejército. Recibe el título honorífico de Real Fábrica y se beneficia de los privilegios que, por su vinculación al Estado, la política proteccionista borbónica ofrece como apoyo a la industria. Ibáñez, al que se le concede el título de Marqués de Sargadelos, muere en 1809 en circunstancias violentas. La recién creada Fábrica de loza y la Fundación pasarán por diferentes avatares. Varias aperturas y cierres, cambios en la dirección y administración de la empresa hasta su cierre definitivo en 1875.

La etapa más productiva de la Fábrica de loza en la que se introducen los últimos adelantos en cuanto a tecnología industrial, abarca desde 1845 a 1862. De la Fundación saldrían pots, balastradas y grupos escultóricos que darían fama a la siderurgia de Sargadelos, también otros útiles de demanda civil como cocinas, estufas, paragüeros, cocinas, cacerolas o ruedas hidráulicas.

En 1972, a petición del Laboratorio de Formas de Galicia, el Ministerio de Educación y Ciencia declaró Conjunto Histórico Artístico el antiguo complejo industrial creado por Antonio Raimundo Ibáñez.





# #DIER25

DÍA INTERNACIONAL DE  
LA ESPAÑA RURAL

## INFOGRAFÍA #3

## AGRICULTURA

El campo de toda una vida


## CÍTRICOS DE VALENCIA

Aromas y sabores con sello de calidad





# CÍTRICOS DE VALENCIA



La Comunitat Valenciana se puede descubrir a través de sus aromas, de sus sabores y de sus cítricos. Los cítricos en la Comunitat Valenciana, no solo se quedan dentro del territorio nacional, sino que se exportan por todo el mundo. En la Comunitat Valenciana se puede disfrutar de estos cítricos cultivados por agricultores locales, que permiten que miles de familias se beneficien directamente de la cosecha y la comercialización de los cítricos. Y... el cítrico más emblemático es, ¡La naranja! No se conoce con exactitud el origen de las naranjas. Lo que sí parece seguro es que sabemos de su existencia desde la antigüedad y que el naranjo de entonces era de una variedad muy amarga, por lo que se utilizaba con fines ornamentales.

Las naranjas de Valencia se agrupan principalmente en tres variedades: el grupo 'Navel' que se caracteriza por su ombligo y su consumo en fresco, el grupo de 'Blancas' sin ombligo muy utilizadas en la industria del zumo y el grupo de las 'Sanguinas' distinguibles por su característica coloración rojiza tanto en pulpa como en corteza.

**Navelina.** Este tipo de naranja es originaria de California, no llegó a España hasta 1933. Es de tamaño medio con forma redondeada o ligeramente ovalada, no tiene semillas y la pulpa es muy jugosa. La piel es de un color naranja intenso.

**Navelate.** Se trata de una naranja originaria de España. La naranja es de tamaño medio. El zumo de esta naranja es ligeramente ácido. Es la naranja más tardía que se cultiva en Valencia. Su recolección se inicia a partir de abril, pudiendo mantenerse el fruto hasta julio en el árbol conservando todo el zumo.

**Salustiana.** Se originó por mutación espontánea de otra variedad de naranja a finales de los años 40 en Valencia. Es la segunda variedad de naranjas más cultivada del grupo de 'blancas' en España, ocupando el 6% de la superficie dedicada al cultivo de naranja en España.

**Valencia Late.** A pesar de su nombre, su origen nada tiene que ver con Valencia. Se tuvo conocimiento de esta naranja por primera vez en las Islas Azores, a finales del siglo pasado. Desde allí fue llevada a Florida y después a California por los ingleses, e importada finalmente a España. Su naranja es de tamaño medio. El zumo de esta naranja tiene buen aroma y es ligeramente ácida.

**Naranja Sanguina.** Su característico color rojo es debido a que sintetizan pigmentos rojos en la pulpa y a veces en la piel. Este proceso solo se produce si se dan bajas temperaturas nocturnas. Su zumo tiene un sabor especial que recuerda al de las cerezas o las frambuesas. Estas variedades de naranjas sólo se cultivan en la región mediterránea y están de temporada.





# #DIER25

DÍA INTERNACIONAL DE  
LA ESPAÑA RURAL

## INFOGRAFÍA #4

## GANADERÍA

Los pastores que cuentan historias


## RAZA SAYAGUESA

De animales de tiro a carne de calidad  
diferenciada





# RAZA SAYAGUESA

A close-up photograph of a Sayaguesa cow's head. The cow has dark, almost black, fur with some lighter patches around its eyes. It has a yellow identification tag hanging from its ear with the number '1777' visible. The background is a bright, slightly out-of-focus outdoor setting.

La raza bovina Sayaguesa toma su nombre de la comarca zamorana de Sayago, región originaria de la misma. También conocida como raza Zamorana, agrupa ejemplares pertenecientes al Tronco Ibérico. El Catálogo Oficial de Razas de Ganado incluye a la raza bovina Sayaguesa en el listado de razas autóctonas amenazadas.

Se trata de animales con ligero celoidismo, acentuado dimorfismo sexual, proporciones medias, con tendencia a la hipermetría, buena masa y mucho hueso. Su piel es abundante y elástica, lo que ocasiona la presencia de papada en ambos sexos. Cuernos nacarados, con oscurecimiento en su parte distal; en los machos en gancho corto y en las hembras, abiertos y largos, en forma de lira.

Su principal aprovechamiento radica en la producción cárnica. Antigua abastecedora de la "ternera blanca de Castilla" de reconocida calidad, actualmente, se comercializa como terneros al destete, añejos finalizados en cebadero, pero bajo un discreto rendimiento.

Es una raza extremadamente rústica y resistente en ambientes de climatología severa y pobres de pastos. Además, como buena autóctona es una madre excelente y con gran facilidad de parto incluso con cruces industriales de razas carniceras.

Las hembras presentan regularidad ovárica cíclica, dando un ternero al año, mediante monta natural.

Es de destacar, el reconocimiento que está obteniendo la raza como productora de bueyes. Bueyes que son el origen del afamado "Chuletón de Buey" obsequiado en la práctica totalidad de los eventos de gastronomía en los que se ha presentado, el último de ellos premio Club del Gourmet de Madrid. Su contenido en oleico y otros ácidos grasos insaturados y su excepcional calidad lo hacen prácticamente único.

El efectivo racial se encontraba distribuido en pequeños lotes explotados familiarmente de forma mixta hasta este último lustro. Su explotación variaba entre la estabulación nocturna y el pastoreo diurno. En estos últimos años los efectivos se han reagrupado en explotaciones de carácter extensivo o semiextensivo de tamaño medio.





# #DIER25

DÍA INTERNACIONAL DE  
LA ESPAÑA RURAL

## INFOGRAFÍA #5

## CONSERVACIÓN

Preservación de ecosistemas de AVN

## LINCE IBÉRICO

El felino emblema de la fauna mediterránea





# LINCE IBÉRICO



El linco ibérico es un carnívoro endémico de la Península Ibérica. Es un félido de tamaño mediano (machos con un peso medio de 13 kg y casi 10 kg para las hembras) de patas largas y cola corta. Tiene la cara redondeada, con grandes orejas rematadas por pinceles de pelos negros, y largas patillas. El pelaje es de tonos parduzcos, moteado de manchas negras.

**Hábitat:** Su hábitat típico es el monte mediterráneo, en altitudes comprendidas entre 400 y 1.300 m. salvo en la región de Doñana, donde vive al nivel del mar. Necesita buenas densidades de conejo, zonas con vegetación cerrada para descansar y reproducirse, y un grado mínimo de molestias humanas.

**Alimentación:** Se basa casi exclusivamente en el conejo (*Oryctolagus cuniculus*). Le siguen otras especies, como ánsares (*Anser anser*), crías o hembras de cérvidos, micromamíferos y aves.

**Reproducción:** El celo tiene lugar en enero y febrero. Después de unos setenta días de gestación nacen de uno a cuatro cachorros, aunque lo más normal es que sean dos. La hembra busca un lugar resguardado para parir: manchas espesas de vegetación, risqueras, troncos huecos, madrigueras e incluso nidos viejos de grandes aves. Aunque los lince son animales solitarios, en este periodo del año suelen estar en pareja.

**Distribución:** El linco ibérico ocupa el cuadrante suroccidental de la Península Ibérica. El tamaño de su población se ha recuperado considerablemente en los últimos años, y se estima en 2019 en unos 830 ejemplares.

Aunque la especie ha pasado de "En peligro crítico de extinción" a "En peligro de extinción" gracias al apoyo de administraciones y particulares, y la sensibilización de la población en general, aún persisten algunas de las amenazas de esta especie, como la destrucción y fragmentación de su hábitat, la disminución de las poblaciones de conejos y los atropellos en carreteras.





# #DIER25

DÍA INTERNACIONAL DE  
LA ESPAÑA RURAL

## INFOGRAFÍA #6

## TRADICIÓN POPULAR

Costumbres que nunca se pierden, se revalorizan

## SILBO GOMERO

Un lenguaje entre las colinas





# SILBO GOMERO

El silbo gomero es un lenguaje silbado practicado por los habitantes de La Gomera para comunicarse a través de barrancos. El silbo transforma los sonidos vocalizados de cualquier lenguaje natural humano en silbidos tonales reconocibles a distancia.

Se trata de un lenguaje único en el mundo que ha merecido la protección de la UNESCO, considerándolo Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad en Septiembre del 2009.

Los primeros cronistas hablaban ya de un llamativo sistema de comunicación silbado practicado por los aborígenes gomeros.

Aunque no puede establecerse el origen de este lenguaje, que bien pudo heredarse de poblaciones del norte de África -de donde son oriundos los antiguos canarios- o bien surgir de forma espontánea en la Isla, lo cierto es que la causa de su supervivencia hay de buscarla en la extrema orografía del territorio insular y en las dificultades que encuentra los procedimientos de comunicación habituales. Su mecanismo se reduce a la lengua y el paladar duro con la ayuda opcional de uno o dos dedos. Un mecanismo con unas posibilidades muy limitadas que sólo permite articular dos vocales y cuatro consonantes.

Hoy por hoy el silbo gomero es una de las manifestaciones culturales de mayor originalidad de Canarias a la que el Gobierno autónomo canario ha dado rango de asignatura optativa en los centros educativos de La Gomera.

El silbo es, en definitiva, un lenguaje sustituto del castellano hablado, como probablemente fue calco de la lengua prehispánica existente antes de la conquista.





***Cultura***

---

***Divulgación de la Palabra***

---

***Contenidos exclusivos***

---

***Turismo Sacro***

---

***Mecenazgo***



***Generamos turismo  
educando en valores***

Puesta en valor el patrimonio  
sacro monumental y la vida  
de Jesús. Un proyecto que  
aúna tradición y vanguardia  
con la Semana Santa como  
eje vertebrador

***¡Síguenos en redes!***  
**@nazarenoblancopureza**



PATRIMONIO DIGITAL  
+ ACTIVO

# pd+a...

ARGATACA

¡Únete a  
la cultura!

[www.argataca.com](http://www.argataca.com)

*La educación cultural  
es un derecho  
fundamental; tenemos  
el deber de preservar,  
cuidar y conservar  
nuestro patrimonio  
material e inmaterial,  
de la mano de la  
tecnología para legar  
una cultura avanzada  
en el tiempo*





DÍA INTERNACIONAL DE LA ESPAÑA RURAL  
UNA IDEA ORIGINAL DE [WWW.ARGATACA.COM](http://WWW.ARGATACA.COM)