

#DIER26

DÍA INTERNACIONAL DE LA ESPAÑA RURAL

DÍA
INTERNACIONAL

ESPAÑA RURAL



Pueblo, el origen máspreciado

Legado

GENERACIONES DE VIDA

Origen

TRADICIÓN Y VANGUARDIA

Cultura

BENEFICIO PARA LA SOCIEDAD



¡TÚ! LO QUE VERDADERAMENTE NOS HACE ÚNICOS

WWW.PAGOSDENAVALTA.COM

Contenidos

#DIER26

Presentación del Día Internacional de La España Rural

Arquitectura

Cortijo andaluz

Artesanía

Alfarería

Agricultura

Pimentón de la Vera

Ganadería

Porcino ibérico

Biodiversidad

Muflón

Tradiciones populares

Saca del Corcho



D E S D E



1 8 9 0

BODEGAS RIOJANAS, S.A.

Club del Sumiller

Para disfrutar de verdad, para los paladares más exigentes

**5%
DESCUENTO
CÓDIGO: ARGATACA**



EDITORIAL

2026 es un año muy especial; es el 5º Aniversario de esta iniciativa, el Día Internacional de la España Rural cuyo objetivo es poner en valor y visibilizar la cultura de nuestros pueblos como ejes vertebradores de su territorio y de su propia idiosincrasia y economía rural, con el fin de que nunca se pierda la historia de nuestro tiempo, de nuestra vida y sea memoria viva para rendir tributo a nuestros mayores; quienes nos enseñaron el verdadero valor de la tradición.

Internet y las redes sociales posibilitan la difusión hacia el conocimiento colectivo y global para enmarcar en la sociedad actual el respeto y admiración no sólo a los sectores que operan en entornos urbanos, sino también y principalmente a los sectores del sector primario e industrial que se encuentran ubicados en las zonas rurales, los cuales son un motor de empleo, economía, sociedad y vida en los entornos rurales y que posibilitan el desarrollo y la innovación en nuestros pueblos.

Desde aquí, un honesto y cuidado brindis a todos los agricultores, ganaderos, pescadores y mariscadores así como a los artesanos y a las gentes de los pueblos, cuyas profesiones y oficios se ven reflejados en la gastronomía y decoración de hogares en pueblos y ciudades.



Go
Tauro



#DIER26

DÍA INTERNACIONAL DE
LA ESPAÑA RURAL

INFOGRAFÍA #1

ARQUITECTURA

Construcciones que se perpetuan en la historia

CORTIJO ANDALUZ

Un lugar de pureza y sueños camperos



CORTIJO ANDALUZ



El cortijo andaluz no es solo una construcción; es la expresión arquitectónica de la historia, el clima y el alma social del sur de España. Representa la evolución de la antigua villa romana y la alquería árabe, adaptándose durante siglos a las vastas extensiones de tierra de Andalucía para convertirse en el epicentro de un sistema de vida agrario y ganadero.

En su esencia, el cortijo es una unidad autosuficiente. Su fisonomía exterior suele ser imponente, presentándose como un oasis de blancura en mitad de un mar de olivos o campos de cereal. La arquitectura se define por muros anchos de mampostería o adobe, encalados meticulosamente cada primavera para repeler el intenso sol estival. Esta blancura radiante, contrastada con el rojo de las tejas árabes y el azul del cielo, constituye la estampa más icónica del paisaje andaluz.

El corazón latiente del cortijo es el patio central. Este espacio no solo cumple una función estética, sino que es el eje distribuidor de la vida cotidiana. Alrededor de él se organizan las distintas dependencias: la vivienda del "señor" o propietario, habitualmente situada en la planta superior o en la zona más noble; la casa del casero o capataz, encargado de la gestión diaria; y las estancias de los trabajadores. El patio sirve también para el trasiego de animales, la carga de cosechas y como refugio fresco gracias a la presencia de fuentes, pozos o vegetación.

Funcionalmente, el cortijo se divide en zonas productivas claramente diferenciadas. Los graneros, silos y bodegas se ubican estratégicamente para el almacenamiento, mientras que las cuadras, pajares y gañanías (dormitorios de los jornaleros) completan el complejo. En muchos casos, los cortijos más prósperos cuentan con una capilla propia y una torre de vigilancia, elemento heredado de épocas fronterizas donde la seguridad de la propiedad era vital. En este 2026, el concepto de cortijo ha experimentado una transformación fascinante. Aunque muchos mantienen su explotación agrícola —ahora modernizada con sistemas de riego inteligentes y energías renovables—, otros han renacido como baluartes del turismo sostenible y el lujo discreto. Se han convertido en hoteles boutique donde se valora la "lentitud" y la conexión con la naturaleza, respetando siempre la estructura original de vigas de madera, suelos de barro cocido y amplios portones.

Vivir o visitar un cortijo hoy es experimentar un equilibrio perfecto entre la herencia del pasado y el confort contemporáneo. Es el lugar donde el silencio solo es interrumpido por el viento o el sonido de los animales, ofreciendo una perspectiva única sobre cómo el ser humano ha sabido moldear el territorio andaluz con elegancia y funcionalidad. En definitiva, el cortijo andaluz es el monumento vivo a una cultura que entiende la tierra no solo como un recurso, sino como un hogar.



#DIER26

DÍA INTERNACIONAL DE
LA ESPAÑA RURAL

INFOGRAFÍA #2

ARTESANÍA

Moldeando la historia en un objeto cotidiano

ALFARERÍA

El arte de hacer recipientes que son la historia de nuestros pueblos



ALFARERÍA



La alfarería en España no es solo una técnica de fabricación de objetos; es un mapa vivo de su historia, un legado que ha moldeado la identidad cotidiana de sus pueblos durante milenios. Desde las vasijas íberas hasta los refinados reflejos metálicos de la herencia árabe, el barro ha sido el soporte donde se ha escrito la cultura española.

Raíces e Influencias Históricas

La tradición alfarera española es un crisol de influencias. Si bien los romanos perfeccionaron la producción a gran escala para el transporte de vino y aceite (ánforas), fue la presencia musulmana en la Península la que revolucionó el oficio. Introdujeron técnicas como el vidriado plumbífero y el uso del torno rápido, elevando el barro de una necesidad funcional a una expresión artística. Esta herencia mudéjar todavía se respira en los diseños geométricos y en la azulejería que adorna patios y palacios.

Diversidad Regional: Un Mosaico de Barro

Cada región de España posee un "sello de arcilla" distintivo, determinado por la composición del suelo local y las necesidades históricas de su gente.

Andalucía: Es, quizás, el corazón latente de la cerámica. Centros como Úbeda (Jaén) destacan por su característico vidriado verde, mientras que Triana (Sevilla) es mundialmente famosa por sus azulejos polícromos y su cerámica de "cuerda seca".

Castilla-La Mancha: En Talavera de la Reina y El Puente del Arzobispo, la cerámica ha sido declarada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO. Sus lozas blancas decoradas con escenas de caza y motivos florales en azul cobalto y ocre son iconos del arte español.

Aragón y el Levante: Teruel mantiene viva la tradición bajomedieval con su cerámica verde y morada. Por su parte, Manises (Valencia) se especializó históricamente en el reflejo dorado, una técnica que simulaba el oro y que fue exportada a todas las cortes europeas durante el Renacimiento.

El Norte: En Galicia, la alfarería de Buño o la refinada porcelana de Sargadelos demuestran cómo la tradición puede evolucionar hacia el diseño vanguardista sin perder su esencia atlántica.

El oficio del alfarero es un ejercicio de paciencia y comunión con los elementos. El proceso comienza con la preparación del barro, que debe ser "amasado" para eliminar burbujas de aire. En el torno, las manos del artesano danzan con la fuerza centrífuga para elevar formas desde una pella informe. Tras el modelado, las piezas se secan al aire ("estado de cuero") antes de su primera cocción o "bizcochado". El toque final es el esmalte y la decoración manual, donde cada pincelada es única, antes de volver al horno a temperaturas que pueden superar los 1000 °C. Hoy, la alfarería española enfrenta el reto de la modernidad. Aunque los botijos y tinajas ya no son imprescindibles para almacenar agua o vino, la artesanía ha encontrado un nuevo nicho en la decoración de interiores y la alta gastronomía. Muchos chefs con estrella Michelin utilizan vajillas artesanales personalizadas para aportar autenticidad a sus platos.



#DIER26

DÍA INTERNACIONAL DE
LA ESPAÑA RURAL

INFOGRAFÍA #3

AGRICULTURA

La molienda de un sabor auténtico

PIMENTÓN DE LA VERA

Platos que tienen significado propio



PIMENTÓN DE LA VERA



El Pimentón de la Vera es mucho más que una especia; es el "oro rojo" de Extremadura y un pilar fundamental de la identidad gastronómica española. Con Denominación de Origen Protegida (DOP) desde hace décadas, este producto se cultiva exclusivamente en la comarca de La Vera, en el norte de Cáceres, donde el microclima privilegiado y una tradición de más de cinco siglos han creado un condimento inigualable.

La historia de este producto comenzó con el regreso de Cristóbal Colón de América, quien entregó semillas de pimiento a los Reyes Católicos. Los monjes jerónimos del Monasterio de Guadalupe y, posteriormente, los del Monasterio de Yuste, fueron los encargados de aclimatar la planta y perfeccionar su cultivo. Lo que empezó como un cultivo monacal se extendió rápidamente entre los agricultores locales, convirtiéndose en el motor económico de la región.

Lo que distingue al Pimentón de la Vera de cualquier otro en el mundo, como el de Murcia, es su exclusivo proceso de secado al humo. Debido a la humedad otoñal de la zona, los pimientos no pueden secarse al sol. Por ello, se utilizan secaderos tradicionales de doble planta: en la planta inferior se encienden hogueras de leña de encina o roble, y en la superior, sobre un entramado de madera, se colocan los pimientos. Durante 10 a 15 días, el humo deshidrata el fruto lentamente, otorgándole un aroma, sabor y estabilidad de color excepcionales que se mantienen intactos con el tiempo.

Bajo el amparo de la DOP, se utilizan variedades específicas de pimiento como Jaranda, Jariza, Jeromín y Bola. Dependiendo del tipo de pimiento utilizado, se obtienen tres sabores característicos:

Dulce: Suave y aromático.

Agridulce: Con un toque ligeramente picante (variedades Jariza y Jaranda).

Picante: Elaborado principalmente con la variedad Jeromín.

En 2026, el Pimentón de la Vera sigue consolidándose como un referente de calidad internacional. En enero de este año, ha tenido un papel protagonista en ferias como Fitur 2026, reafirmando su valor como producto turístico y gastronómico de primer nivel. Además de ser el alma de embutidos icónicos como el chorizo y la chistorra, su uso se ha extendido a la alta cocina y a platos domésticos cotidianos como el pulpo a la gallega, patatas revolconas o sencillamente espolvoreado sobre un huevo frito. Para garantizar que estás adquiriendo el auténtico "oro rojo", busca siempre el sello oficial en la web del Consejo Regulador de la DOP Pimentón de la Vera, lo que certifica un producto sostenible, artesanal y con siglos de historia en cada gramo.



#DIER26

DÍA INTERNACIONAL DE
LA ESPAÑA RURAL

INFOGRAFÍA #4

GANADERÍA

La mirada del campo como siempre se ha visto

PORCINO IBÉRICO

La grandeza de la dehesa con sabor a bellota



PORCINO IBÉRICO



El cerdo ibérico representa la cima de la ganadería española y es, probablemente, el animal que mejor simboliza la simbiosis entre el hombre, la naturaleza y la gastronomía en la Península Ibérica. Esta raza autóctona, única en el mundo, es el origen de productos de excelencia que hoy gozan de un prestigio internacional sin precedentes.

El cerdo ibérico (*Sus scrofa mediterraneus*) se distingue de las razas blancas comerciales por su capacidad genética para infiltrar grasa en el tejido muscular. Esta característica es la que otorga a su carne esa jugosidad, brillo y veteado tan característicos. Sin embargo, el cerdo ibérico no se entiende sin su entorno: la dehesa. Este ecosistema mediterráneo, compuesto por extensos bosques de encinas, alcornoques y quejigos, se extiende principalmente por Extremadura, Andalucía y Castilla y León. En 2026, la preservación de la dehesa es una prioridad ecológica, ya que es el escenario donde el animal vive en libertad, haciendo ejercicio y alimentándose de los recursos naturales.

El ciclo de vida del cerdo ibérico alcanza su punto crítico en la montanera, que transcurre aproximadamente entre octubre y marzo. Durante estos meses, los animales campean libres por la dehesa alimentándose casi exclusivamente de bellotas y pastos naturales. La bellota no solo engorda al animal; su alto contenido en ácido oleico (el mismo que el del aceite de oliva) transforma la grasa del cerdo en una grasa saludable, cargada de antioxidantes y con un perfil lipídico excepcional. Un cerdo ibérico de bellota puede llegar a consumir hasta 10 kilos de bellotas al día en este periodo de máxima plenitud.

Para proteger este tesoro, España cuenta con cuatro Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) que garantizan la trazabilidad y la pureza racial:

Guipúzcoa (Salamanca)

Jabugo (Huelva)

Dehesa de Extremadura (Cáceres y Badajoz)

Los Pedroches (Córdoba)

Además, el sistema de etiquetado por colores (Norma de Calidad del Ibérico) permite al consumidor identificar rápidamente la alimentación y pureza: negra (100% ibérico de bellota), roja (ibérico cruzado de bellota), verde (cebo de campo, criado al aire libre con piensos y pastos) y blanca (cebo, criado en granjas).

A comienzos de 2026, el sector porcino ibérico sigue siendo un motor económico vital para el mundo rural, luchando contra la despoblación mediante empleos cualificados en ganadería e industria transformadora. Más allá del célebre jamón, el consumo de cortes frescos como el secreto, la presa o la pluma se ha disparado en la alta cocina global, valorados por su textura y sabor intenso.

El cerdo ibérico es, en definitiva, un patrimonio vivo. Consumir sus productos es apoyar un modelo de ganadería extensiva que respeta el bienestar animal y conserva uno de los paisajes más bellos de Europa. Para conocer más sobre los estándares actuales y la cultura de este sector, puedes visitar el portal de la Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI) o consultar las guías de calidad en el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.



#DIER26

DÍA INTERNACIONAL DE
LA ESPAÑA RURAL

INFOGRAFÍA #5

BIODIVERSIDAD

Fauna salvaje que equilibra el
ecosistema

MUFLÓN

La belleza procedente de Córcega



MUFLÓN



El muflón (*Ovis orientalis musimon*), ancestro salvaje de la oveja doméstica, es una de las figuras más emblemáticas de la fauna cinegética y de montaña en la España de 2026. Aunque no es una especie autóctona de la Península Ibérica, su integración en los ecosistemas españoles desde su introducción a mediados del siglo XX ha generado un fenómeno biológico y de gestión de gran relevancia para la biodiversidad nacional.

Originario de las islas de Córcega, Cerdeña y Chipre, el muflón fue introducido en España en 1953, inicialmente en la Sierra de Cazorla (Jaén). El objetivo principal era enriquecer la oferta cinegética, pero su gran capacidad de adaptación permitió que se extendiera rápidamente por otras geografías. Hoy en día, se encuentran poblaciones consolidadas en Sierra Morena, los Montes de Toledo, la Serranía de Cuenca, el Pirineo y zonas específicas de Canarias, como el Parque Nacional del Teide.

El muflón es un ejemplo de resistencia y agilidad. Los machos son fácilmente reconocibles por sus grandes cuernos en espiral, que nunca mudan y crecen durante toda la vida, mientras que las hembras suelen carecer de ellos o presentan cuernos muy pequeños. Su pelaje, de tonos marrones con una característica "mancha de silla" blanquecina en los flancos de los machos, les proporciona un camuflaje excelente en terrenos rocosos y boscosos.

Su dieta es generalista, alimentándose de hierbas, brotes, cortezas y hojas, lo que le permite sobrevivir en hábitats que van desde el matorral mediterráneo seco hasta las altas cumbres alpinas. En España, ha ocupado nichos ecológicos donde la presión de otros grandes herbívoros era baja, adaptando su comportamiento reproductivo (el celo o "ronca") a los ciclos estacionales locales.

La biodiversidad española se ve influenciada por el muflón de formas ambivalentes. Por un lado, como herbívoro, contribuye a mantener las discontinuidades en la vegetación, lo que puede ayudar en la prevención de incendios forestales al reducir la carga de biomasa. Por otro lado, su condición de especie introducida plantea retos de conservación. En lugares sensibles, como el Teide, el muflón ha sido objeto de planes de control debido a su impacto sobre la flora endémica protegida, la cual no evolucionó para resistir su pastoreo.

En 2026, la gestión del muflón en España se rige por un equilibrio entre su valor como recurso económico (especialmente a través de la caza mayor sostenible) y la protección de la biodiversidad autóctona. Las autoridades medioambientales trabajan para asegurar que sus poblaciones no entren en competencia directa con especies locales como la cabra montés (*Capra pyrenaica*), monitorizando su salud para evitar la transmisión de enfermedades al ganado doméstico.

El muflón ha pasado de ser un visitante foráneo a formar parte del paisaje visual de muchas sierras españolas. Su gestión futura depende de una visión científica que priorice la salud de los ecosistemas. Para quienes deseen profundizar en la distribución actual y las normativas de fauna en España, el Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico ofrece recursos detallados sobre la gestión de especies cinegéticas y el *Inventario Español del Patrimonio Natural y la Biodiversidad*.



#DIER26

DÍA INTERNACIONAL DE
LA ESPAÑA RURAL

INFOGRAFÍA #6

TRADICIÓN POPULAR

Costumbres que nunca se pierden, se
revalorizan

SACA DEL CORCHO

El arte ancestral de la dehesa



SACA DEL CORCHO



La saca del corcho es el proceso manual y ancestral de extracción de la corteza del alcornoque, realizado mayoritariamente en verano (mayo-agosto) sin dañar el árbol para permitir su regeneración en 9-12 años. Esta labor especializada, que utiliza hachas tradicionales, es clave para la industria del corcho y sostenible, ya que el árbol no se tala y absorbe CO_2 durante la regeneración.

Los corcheros ("peladores") realizan cortes precisos en la corteza. Las etapas incluyen la apertura, separación del corcho del tronco (la "pana"), el trazado de cortes horizontales y la extracción, requiriendo gran pericia para no dañar el entrecasco del árbol.

Se realiza en verano cuando el árbol está en crecimiento activo para que la corteza se desprenda con facilidad. La normativa exige un periodo de al menos 9 a 10 años entre descorches para asegurar la regeneración.

El primer descorche (bornizo) suele ser a los 25-30 años, pero no es de buena calidad; la tercera extracción ("amadía") es la idónea para tapones de calidad.

Es un trabajo que pasa de generación en generación, fundamental en la dehesa de Extremadura y Andalucía, que mantiene el equilibrio ecológico y la economía rural. El corcho extraído es posteriormente cocido, clasificado y utilizado mayoritariamente para la fabricación de tapones de calidad.



Cultura

Divulgación de la Palabra

Contenidos exclusivos

Turismo Sagro

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!
@nazarenoblanycopureza



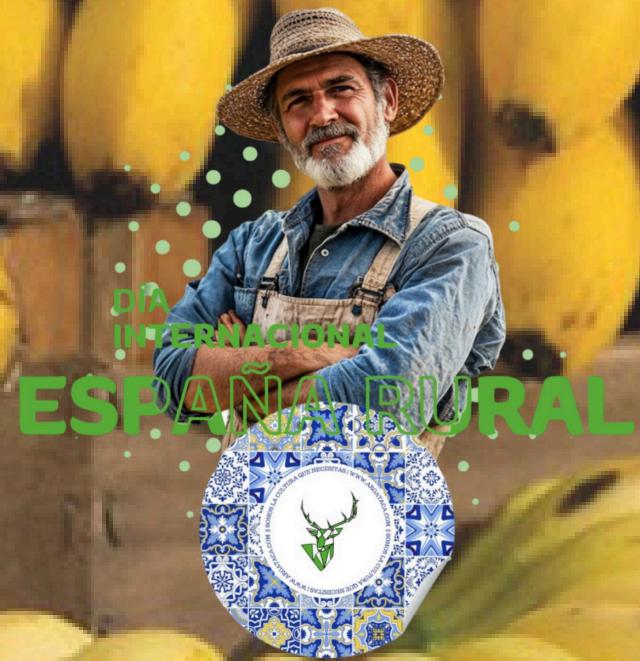
VENTE
CONMIGO
¡A BORDO!
POR TAN SÓLO



4 €
,00

Los 7 PRIMEROS
CAPÍTULOS EN
EDICIÓN
DIGITAL

@TOMASDEVILLALBA



DÍA
INTERNACIONAL

ESPAÑA RURAL



DÍA INTERNACIONAL DE LA ESPAÑA RURAL

UNA IDEA ORIGINAL DE WWW.ARGATACA.COM