

EXPERIENCIA: INMERSIÓN EN LA CULTURA ANCESTRAL DE LAS ALDEAS FRONTERIZAS

- **Duración:** Experiencia de día y medio (pueden ser experiencias separadas).
- **Disponibilidad:** de octubre a mayo
- **Mínimo:** 5 personas
- **Máximo:** 8 personas
- **Restricciones:** apto para cualquier persona
- **Tipo de alojamiento:** Vivienda Turística (Es una vivienda tradicional restaurada, con las mejores vistas a la sierra en una pequeña aldea con gran patrimonio etnográfico).

DÍA 01: Taller de cestería tradicional con degustación de productos.

PM. Recibimiento de Marta Delgado, anfitriona.

Duración de la experiencia: 4 horas

Incluye:

- 30 minutos de charla introductoria sobre la vida en las aldeas fronterizas (Contrabando, refugiados, emigración), en la zona dentro de las instalaciones.
- 2 horas de taller de cestería tradicional del Xurés.
- 1 cena degustación con productos del contrabando y elaboración tradicional.

Equipamiento personal: Ropa cómoda.

Descripción de la actividad:

En esta ecoexperiencia sostenible, liderada por Marta Delgado González, los visitantes tendrán la oportunidad de sumergirse en la rica cultura ancestral de las aldeas de la frontera, en la zona del Xurés.

Comenzaremos conociendo el entorno natural en una pequeña charla de 10 minutos que nos introducirá en el modo de vida de las aldeas fronterizas, basadas en el contrabando, la agricultura tradicional y el aprovechamiento de los recursos naturales para la supervivencia.

Posteriormente, nos acercaremos a conocer las instalaciones y prepararemos todo el material con el que trabajaremos. Son materiales que recogemos en nuestro entorno natural, para construir los recipientes que se utilizaron a través de los tiempos, para la vida diaria. Los vimbios, retamas, codesos, paja de centeno...son algunos de los materiales naturales que pueden utilizarse para hacer cestas, construyendo infinidad de recipientes para el desempeño de trabajos, como la recolección de frutos, transporte de mercancías, (contrabando), trampas para la caza y pesca, exhibición de productos en las ferias.

Cuentan que cuando un mozo enamoraba a una moza para casar, le regalaba un cesto, que sería la cuna de sus hijos, por lo que podría decirse, que la cestería está con nosotros desde el inicio de la vida.

Realizaremos un taller de cestería, donde vamos a trabajar una bandeja pongo-todo, con estos materiales naturales y nuestras manos, lo haremos de forma artesanal y tradicional, como auténticos artesanos que están desapareciendo de nuestra sociedad.

Finalmente, a la noche, tendremos preparado un montaje para que podamos degustar algunos alimentos típicos de la zona y que eran fuente del intercambio comercial (trueque) y de la ruta del contrabando.

DÍA 2: Taller gastrocultural de elaboración de pan tradicional gallego.

AM. Desayuno preparado por Marta con productos de la casa. (bica tradicional de maíz, mermeladas artesanas, hojaldres con cabello de ángel, tostadas de pan de maíz y centeno, y leche de ordeño).

Duración de la experiencia: 5 horas



EXPERIENCIA: INMERSIÓN EN LA CULTURA ANCESTRAL DE LAS ALDEAS FRONTERIZAS

Incluye:

- Productos para preparación de la masa.
- Delantal.
- Además del pan, haremos en nuestra hornada: asado, empanadas, bolos preñados, pastel vegetal y bica, para nuestro almuerzo.
- 1 almuerzo degustación con el pan y todos los productos preparados en la fornada, con nuestros invitados.

**Son alrededor de 2 horas que lleva todo el proceso desde que se comienza a amasar, el proceso de leuda y se enciende el horno.

**Restricciones alimentarias deberán ser informadas en el proceso de reserva.

Equipamiento personal:

- Roupa cómoda.
- Gorro para recoller o pelo.
- Calzado cómodo e lavable.

Descripción de la actividad:

Comenzaremos con la preparación de la masa, calentamiento del horno, "enfornar" el pan y preparación de los demás productos típicos, (empanadas, bolos preñados, bica), en un ritual ancestral que está lleno de magia, leyendas y tradición, realizado en nuestras aldeas y en el horno comunal.

En este proceso, las personas que asistan al taller participarán en todas y cada una de las etapas, tamizando la harina, amasando, creando sus propios panes, dándole forma, sintiendo la magia del crecimiento de la masa, los aromas del horno tras la limpieza con el laurel, o el aroma del pan recién hecho. Los sabores de la empanada y el asado hecho con tiempo y productos de la zona nos darán la sensación de estar viviendo en una época pasada, de la que ya quedan pocos lugares donde poder revivir esas experiencias, como las vivieron nuestros abuelos, disfrutando de lo auténtico.

Después de recorrer muchos caminos y conocer mucha gente, me quedo con mis raíces, alimentándome del saber popular, para transmitir a las siguientes generaciones, los valores de nuestros antepasados, en el respeto y cuidado de la naturaleza y el aprovechamiento de los recursos naturales.

Prácticas ecoamigables:

- La casa Miraxurés ha sido restaurada y rehabilitada con materiales nobles.
- Tiene en exposición utensilios y herramientas recuperadas como muestra de la vida en el rural.
- Recicla toda la basura que generan sus huéspedes.
- Posee su propio huerto para brindar alimentos de temporada.
- Tiene animales de granja para compartir con los niños (cabras enanas, gallinas y conejos) El abono de sus animales, ayudan a la fertilización de la tierra.
- Reutiliza restos de poda y limpieza de matorrales para calentar el horno.





