








EXPERIENCIA: DO GRAN AO PAN

-  **Duración:** 5 horas
-  **Disponibilidade:** Todo o ano. Un día á seman, á convir
-  **Mínimo:** 4 persoas
-  **Máximo:** 16 persoas
-  **Restricións:** Para todo tipo de público (familias, grupos, nenos).
*Non é aconsellable para persoas con mobilidade reducida.

-  **Equipamento persoal:**
 - Rroupa e zapatos cómodos
 - Pequena mochila para transportar auga e froita.
-  **Inclúe:**
 - Ruta guiada etnográfica polo pobo (2 quilómetros, dificultade baixa).
 - Auga e peza de froita (para o percorrido).
 - Menú degustación con pan e produtos de quilómetro cero.

Descrición da actividade:

Comezaremos coñecendo o entorno natural nunha pequena charla introdutoria de 15 minutos no Centro de Interpretación do Ecomuseo do pan do Xurés. Dende aí dirixirémonos ao forno de pan comunitario para participar nun obradoiro de elaboración de pan ao xeito tradicional impartido por unha veciña do pobo. Unha vez amasado o pan, mentres leveda, aproveitaremos para facer unha ruta guiada polo roteiro etnográfico do ciclo don pan existente na aldea; onde coñeceremos 4 eiras comunitarias, a capela de San Antón, un peto de ánimas, un palco de música, fontes, un conxunto de 28 canastros de principios do século XIX, os murais en graffiti de Mon Devane nas distintas fachadas e iremos a un ritmo que todos poidan seguir para ir contemplando a natureza, gozando da serra do Xurés. Despois, dirixirémonos ao museo dos oficios do pobo (veremos unha exposición de tecido, carpintería, ferraría, etc.).

Para rematar a ruta, visitaremos unha microexposición de produtos locais, onde poderán adquirir e mercar aos produtores locais.

Unha vez rematado o percorrido polo roteiro etnográfico, voltaremos ao forno para facer as bolas e poñelas a cocer. Unha vez cocidas, remataremos cunha degustación de pan tradicional acompañado por produtos locais, e montaremos unha foliada con algúns personaxes emblemáticos do pobo.

Adicionais:

- Posibilidade de aloxamento nalgunha das vivendas turísticas rehabilitadas da zona.
- Posibilidade de realizar ruta guiada polos muíños de auga (4km, ruta circular)
- Posibilidade de ampliar a visita a Guende e visitar as trampas medievais para lobos (Foxo de Lobo).

Prácticas ecoamigables:

- Na súa recuperación, o pobo substituíu os tellados de chapa de fibrocemento por tellas curvas tradicionais, ademais de recuperar muros de pedra de cachotería dos peches, substituír o asfalto das rúas por lastro de granito e pedra abuxardada e empregar a enerxía solar en todos os edificios de uso público.
- As vivendas para aloxamento turístico foron rehabilitadas integramente cun produto Km0 e sumidoiro de CO2 como é a madeira e son abastecidas por enerxías renovables.
- Promoción e venda de produtos de quilómetro cero.
- Inclusión social.

 [Ecomuseo do Pan do Xurés. Puxedo. Lobos](#)

