

CLAUSTRO

Nº 16 -2022

REVISTA
EDITADA POR



CRÉDITOS

**REVISTA CLAUSTRO N° 16
AÑO 2022**

EDICIÓN

Amigos del Monasterio de Santa
Catalina de Montefaro, Ares. Galicia.

DISEÑO Y MAQUETACIÓN

María Teresa Mendoza Díaz
Celsa Formoso Martínez

COLABORADORES

Ana Augusti
Francisco Bañobre
Elena Bouza
Mario Crecente
María Jesús Felpeto
Dolores Fraga
Mercedes Margareto
Suso Martínez
Valentín Muiños
Rita Peinado López
María Luz Ríos
Rubén Santiago
Montserrat Sueiras
Juan Padros Tizón
Fran Vieyros de Fuentesauco

FOTOGRAFÍA PORTADA Y CRÉDITOS

Elena Bouza

FOTOGRAFÍA CONTRAPORTADA

Suso Martínez

Dirección del Monasterio

Montefaro 1, 15625. Ares-Cervás.
Provincia de A Coruña.

ÍNDICE

- Editorial.....3
- Actividades.....4
- Artículo. Pájaros.....15
- Artículo. Aves de paso.....23
- O Camiño do Roibal.....27
- Artículo. Proxecto Ríos.....33
- Artículo. Rutas por los Lavaderos de Cervás.....36
- Artículo. Carta al Amigo Jack.....41
- Artículo. La Casa y el Río La Torre.....48
- Artículo. Portada virtual del Monasterio de Santa Catalina.....51
- Artículo. Va de cuento... El Jardinero Macías.....61
- Artículo. Las Setas de nuestro entorno.....65
- Fai un socio.....72
- Información sobre visitas.....73



✉ monasteriomontefaro@gmail.com

🌐 <http://monasteriosantacatalinadeares.es>

📷 @monasterio_montefaro_ares

📘 @asociacion0amigos0monasterio0

Nota Editorial

Celsa Formoso



El vínculo de vecindad es, hoy día, cada vez más débil; razón de más para que todas las iniciativas orientadas a la defensa, recuperación, mejora y embellecimiento (o simple conservación) de unas edificaciones antiguas -ya sea por su pasado histórico y/o por su interés arquitectónico- deba contar con el apoyo, al menos afectivo, de la población cercana.

Ese apego es algo que sentimos en la Asociación de Amigos del Monasterio de Santa Catalina y queremos transmitirlo a través de la colaboración desinteresada en la realización de diferentes actividades.

Desde la Asociación, continuamos con el objetivo de cuidar el monte. Nos gustaría conseguir un monte atlántico sostenible, cuidado, productivo y respetado. Para ello, seguimos en contacto con la Asociación Betula y continuamos promoviendo las "andainas" para aprender a conocer y querer el monte. Esta actividad, además de la conservación y la recuperación de edificios notables, reaviva y fortalece el sentimiento colectivo de pertenencia.

Existen, además, en nuestra opinión, otras construcciones y elementos que mantener; como ejemplo, la conservación de caminos, fuentes y lavaderos, el Castro de Santa Mariña...

Y todo ello sin perder de vista el impresionante paisaje que nos rodea y del que hemos podido disfrutar gracias a las talas de eucaliptos realizadas en varias parcelas aledañas; gracias a esas talas, ahora podemos ver, desde "A Bailadora", la ría de Ares y la villa de Pontedeume.

Recordamos con gratitud los eventos realizados en el Monasterio durante la pandemia. Estas actividades, que se han realizado siempre siguiendo las indicaciones de las autoridades sanitarias, son algo que nos reconcilia con la vida, a veces tan hosca, y que nos anima a seguir trabajando juntos en nuestro objetivo de cuidar y difundir nuestro BIC que es el Monasterio.

En cuanto a las obras en curso realizadas en el Monasterio, tenemos que comentar que las obras de la cocina siguen; han tenido diversas dificultades en la puesta en marcha, pero esperamos que finalicen en breve. Nos gustaría también agradecer todas las colaboraciones y, en especial, mostrar nuestra alegría por el arreglo de la carretera de Ares/ A Redonda y esperamos impacientes el prometido arreglo del tramo de Mugardos.

Por último, os invitamos encarecidamente a visitar nuestro Monasterio, que es vuestro. ¡Muchos lo tenemos interiorizado como algo propio y como un símbolo de nuestra comarca!

Y nos gustaría que os unieseis a nosotros. Os esperamos en Santa Catalina de Montefaro.

in memoriam

Un cariñoso recuerdo para
D. Antonio Gómez Santiago, que fue
miembro de la Junta Directiva y a los
demás socios y amigos que fallecieron
este año.

Actividades 2021

DE LA ASOCIACIÓN DE AMIGOS DEL
MONASTERIO DE SANTA CATALINA DE MONTEFARO

MARZO PLANTANDO ESCULTURAS



Autor :
José Manuel
Álvarez Romero,
conocido por
Mané.



La Revista Atenea, Número 47, Año 2021, publicó un excelente reportaje sobre el Monasterio de Santa Catalina de Montefaro, que recoge en general todas nuestras actividades. Así que aquí les dejamos el código QR para que puedan tener acceso a la lectura de dicha revista. Y estamos agradecidos con el Ateneo Ferrolán por difundir nuestras actividades y la historia de nuestro hermoso Monasterio.



“Creo que unha folla de herba, non é
menos que o día de traballo das
estrelas”

(Walt Whitman)

En tempos post corentena, tras varios peches perimetrais, a grande maioría de nós Sentimos a necesidade de voltar á natureza e aos intereses máis vencellados coa súa conservación e gozo. Se a iso unimos o redescuberto pracer de pasear, coñecer a nosa contorna e a súa oferta cultural e patrimonial – “ Non sabemos o que temos “ – explicase o éxito de actividades ao ar libre e de voluntariado para recuperar espazos e conservalos, loitar contra desleixes, como o monocultivo de eucalipto, e facer difusión pedagóxica deste tipo de accións.

Neste eido que vencella o natural e o patrimonial atopamos asociacións como “Amigos de Santa Catalina “, nada hai xa 19 anos e que nestes anos conquei grandes cambios non só na faciana do mosteiro e entorno, tamén mudou a relación de este espazo coa veciñanza e converteuno nun lugar de obrigada visita para o turismo verde. A presidenta da asociación, Celsa Formoso Martinez, púxonos ao día sobre as accións de mantemento encaradas ate o de agora como, por exemplo, con axuda do Concello e Patrimonio da Xunta de Galicia a restauración (2018) da fachada este e unha pequena parte do tellado, a fin de evitar a humidade.

18 XUÑO **EXCURSIÓN FIN DE CURSO CEIP AS MIRANDAS**

Os alumnos de primeiro curso de primaria do CPI As Mirandas de Ares, visitaron Montefaro como viaxe de fin de curso.

Acompañados das súas profesoras, foron á Bailadora, estiveron nos túneles antiaéreos, onde o pasaron moi ben, ademáis é un lugar moi doado para facer distintos tipos de xogos, e a continuación acudiron ao mosteiro, onde un membro da Asociación contoulles a historia do mosteiro adaptada a súa idade.

Por último almorzaron alí e xogaron nos xardíns.

Pero o que máis lles impresionou, e xa de remate, foi coñecer a Cata, o fermoso guacamaio que temos alí e que lles soltou algúns piropos.

Foi unha xornada lúdica e ao mesmo tempo aprenderon cousas do nosa contorna e os rapaces comportáronse moi ben.



OBRA DE TEATRO GREGO

26 XUÑO

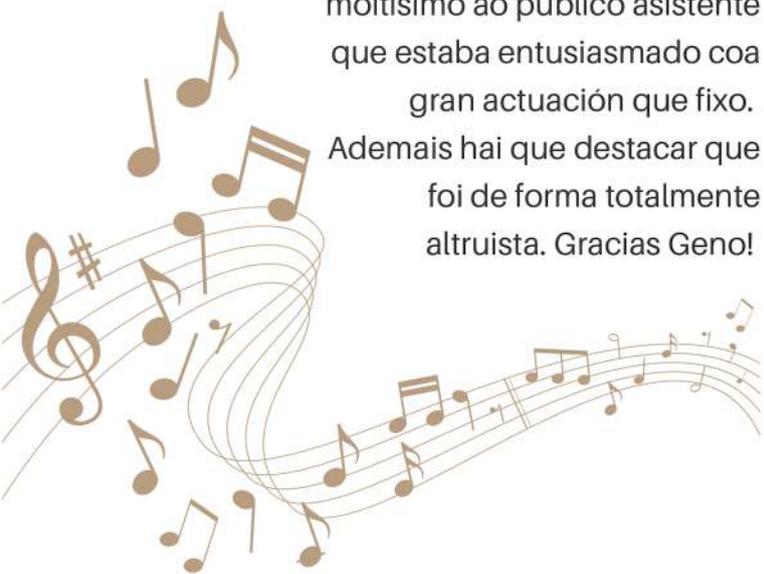
Obra de teatro grego clásico
Mosterallia, de Plauto, dirixida
por J.R. Martín.

Representouse no claustro do
mosteiro, completouse o
aforo permitido e foi un
grande éxito.



09 XULLO ACTUACIÓN ESPECIAL DE GENO

Actuación do noso artista local Geno, coa colaboración especial de Oscar García Bello. Completouse o aforo, gustou moísimos ao público asistente que estaba entusiasmado coa gran actuación que fixo. Ademais hai que destacar que foi de forma totalmente altruista. Gracias Geno!



DONACIÓN PODA DA TENENCIA 13 XULLO



Os colaboradores e amigos de Poda da Tenencia, donaron e plantaron tres árbores froiteiras autóctonas no mosteiro.

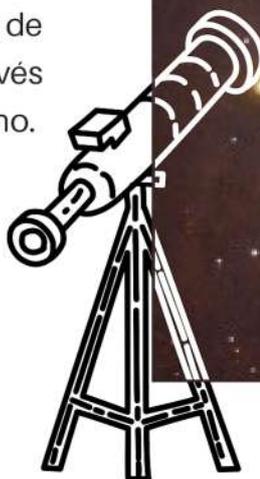
Grazas a Antonio Rodríguez Pardo, Alberto Varela Caneiro e a Genaro Vila Alonso.



15 XULLO

OBSERVACIÓN ASTRONÓMICA PAULINO GASALLA

Observación Astronómica dirixida por Paulino Gasalla, membro da SGHN. Primeiro houbo unha introducción ao ceo nese mesmo día a través do programa Stellarium. A noite estaba espléndida para a observación, e aínda que facía frío, os asistentes estiveron moi entusiasmados coa experiencia de poder ver os distintos astros a través do telescopio Dausoniano.



RUTA POLAS FONTES E LAVADEROS DE CERVÁS

31 XULLO

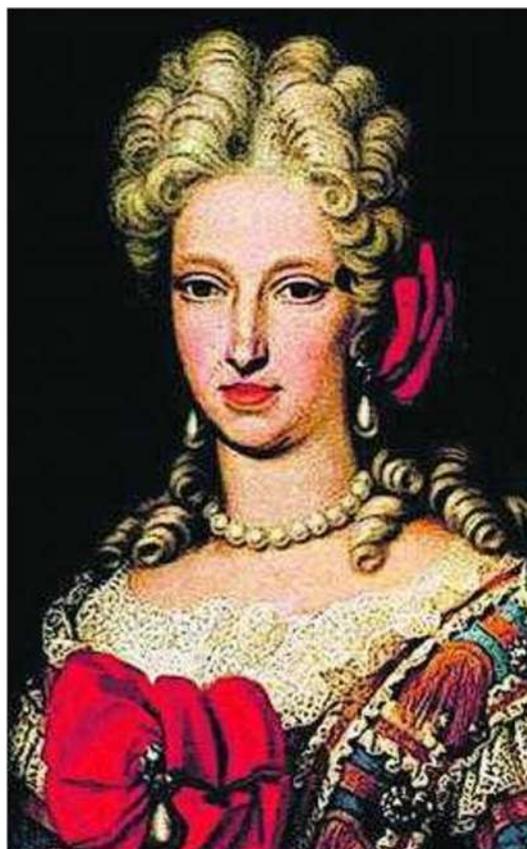


Tivemos a sorte de contar como guía coa veciña de Cervás e socia Mercedes Margareto, moi comprometida coa conservación do medio natural e gran coñecedora do entorno, tamén nos acompañou María Esther, outra veciña que tamén colabora con nós. Esta ruta despertou o interés da xente de Cervás que quedou moi satisfeita e con gañas de repetila.

6 AGOSTO

CHARLA SOBRE MARIANA DE NEOBURGO MARÍA FIDALGO CASARES

Charla sobre Mariana de Neoburgo, a rainha que foi a segunda esposa de Carlos II e desembarcou aos pés do monasterio de Santa Catalina. A historiadora María Fidalgo Casares foi a encargada de relatarnos a interesante vida desta rainha e atrouxo gran cantidade de público.



ACTUACIÓN MUSICAL DAYANI ANDUX E FRAN REY

13 AGOSTO



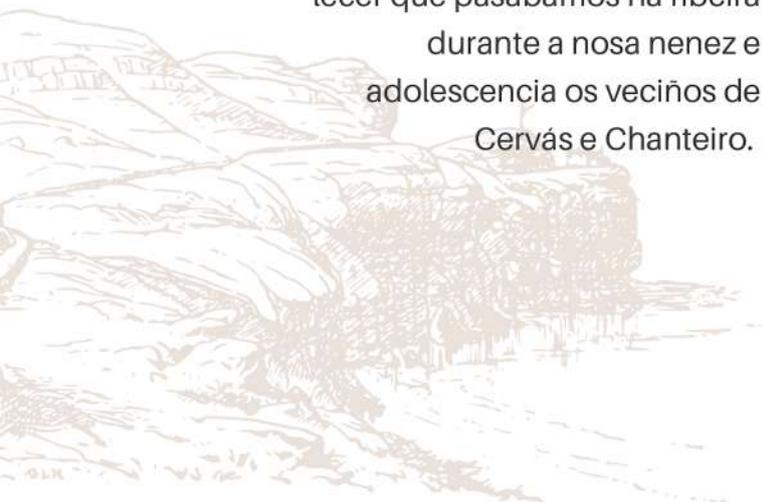
Actuación do dúo musical Dayami Andux e Fran Rey coincidindo co Ares indiano. Os asistentes marcharon moi satisfeitos de esta actuación que gustou moito.



20 AGOSTO

PRESENTACIÓN DE LIBRO POR CÉSAR PITA CARRETERO

O noso veciño César Pita Carretero, fíxonos pasar unha tarde moi agradable na presentación do seu libro *Nas Ribeiras das nosas vidas*, na que rememorou os momentos de lecer que pasábamos na ribeira durante a nosa nenez e adolescencia os veciños de Cervás e Chanteiro.



II XORNADAS DE INICIACION AO MUNDO DOS RELOXOS DO SOL

2-3 SETEMBRO



Impartido polo experto en este tipo de reloxo Lorenzo Capllonch, que donou a todos os participantes un programa informático que permite a construción deste reloxo.



11 SETEMBRO **ACTUACIÓN DE ROI CASAL NO CAMPO DEL MOSTEIRO**

Neste caso a organización correu na súa totalidade a cargo do Concello de Ares. Como asociación estamos moi agradecidos á concelleira de Cultura por eleixir este marco incomparable para esta magnífica actuación.



ELIMINACIÓN DE EUCALIPTOS ASOCIACIÓN BETULA 18 SETEMBRO

A Asociación Betula, acompañada de voluntarios, realizou tarefas de eliminar os eucaliptos que van agromando en dous montes cercanos ao mosteiro que se deseucaliptizaron o ano pasado. Este traballo debe realizarse polo menos unha vez ao ano.

A nosa idea é conseguir que os montes de Montefaro cheguen a estar libres de eucaliptos, para iso temos que contar coa colaboración dos donos dos montes e coa Asociación Betula.



26 SETEMBRO

LIMPEZA DO RÍO DOS FRADES



Escanea con tu móvil este código y verás el video de la XIV limpieza simultánea de ríos.



Tivo lugar, como todos os anos nestas datas, a limpeza do río dos Frades, este ano centrámonos en limpar a zona onde está o bosque de feitos, hai moitos escombros e toda clase de obxectos que a xente tira alí.

Retiramos 230 kilos de lixo e aínda queda moito por facer.

ACTO DE ENTREGA DOS PREMIOS DO CONCURSO DE FOTOGRAFÍA MONTEFARO ZOOM



O primeiro premio recaeu en José Bello Gómez cunha fermosa fotografía da torre do mosteiro e o segundo en Manuel Conde cunha espléndida panorámica da ría.

Eperemos que o vindeiro ano se anime máis xente a participar, pois este ano presentáronse poucas fotografías.



13 NOVEMBRO

VISITA AO MOSTEIRO POLA ASOCIACIÓN MUGARDESA APELÓN

Membros da Asociación mugardesa Apelón, visitaron o mosteiro para coñecer as distintas dependencias, así como a historia de este lugar.

Encargouse de facer a visita guiada Rogelio Pérez Varela.



CELEBRACIÓN DA FESTA DE SANTA CATALINA

27 NOVEMBRO



Contou coas seguintes actividades:

- Misa na honra de Santa Catalina (eiquí queremos facer constar a dificultade que todos os anos temos para atopar un sacerdote que esté disposto a facer a misa).
- Actuación musical do Dúo de Soul Black Acoustic (foto aneja).
- Actuación do Grupo de gaitas Aresán (Foto inferior).
- Finalmente Magosto.

O tempo non acompañou e os actos quedaron un pouco deslucidos polo frío e pola choiva.



Temos que dar as gracias ao Concello de Ares que colaborou para que esta festa puidera levarse a cabo.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Tamén instalamos unha lona impresa microperforada con distintas imaxes do mosteiro que se colocou no claustro da entrada para protexer unha zona que ten perigo de derrumbe (anteriormente había unha malla verde rota e daba un aspecto deplorable). Queremos agradecer ás persoas que nos facilitaron as fotografías para imprimir na lona.

Este ano elaboramos o número 16 da revista Claustro con 300 exemplares, esperamos poder continuar o vindeiro ano con novos artigos. Grazas á colaboración de todos os que fixeron posible a elaboración da revista cos seus artigos.

Debido ao Covid, costou moito traballo facer todas estas actividades polas limitacións de aforos e outras restricións, pero ao final conseguimos completar a programación de este ano.

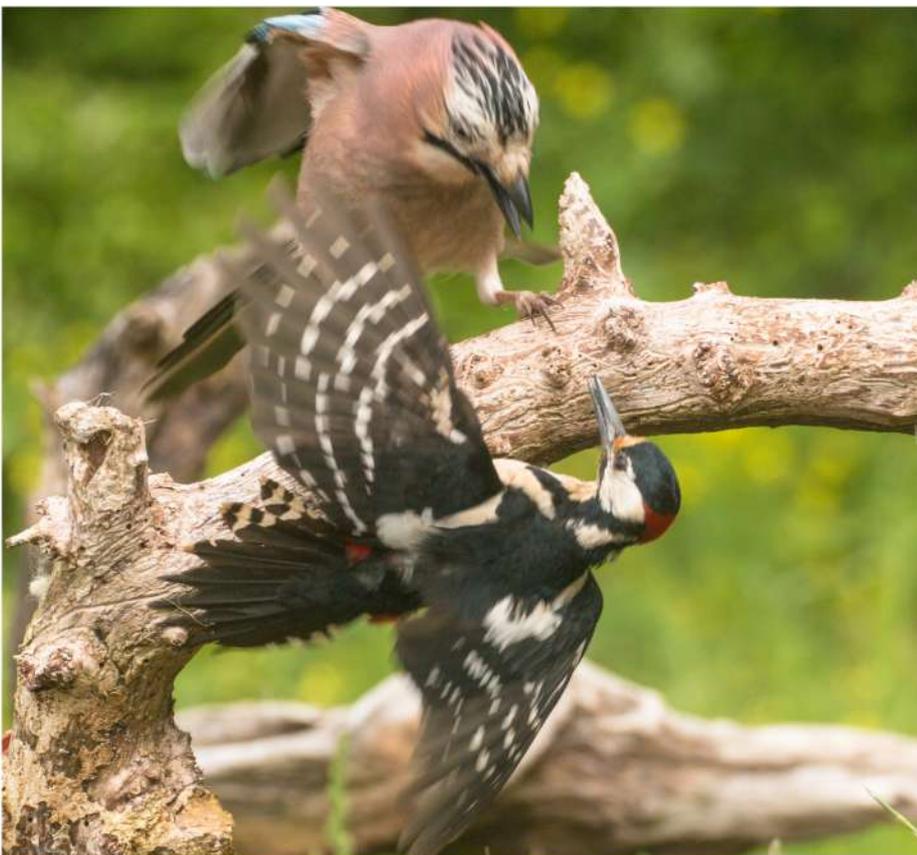


Pájaros

Fotos tomadas en el
entorno de la Xunqueira
Suso Martínez y Elena Bouza



ARRENDAJO EUROASIÁTICO (Pega rebolda) vs PICO PICAPINOS (Pito real)



Pito Real pugnando
con el Arrendajo
Euroasiático por la
defensa del
territorio.
El problema es que
los dos suelen tener
los mismos gustos
culinarios y de ahí
vienen las
discusiones que
nunca suelen pasar
de aleteos y algún
ruido de desafío.

A sharp-shinned hawk is perched on a piece of weathered, light-colored wood. The hawk has brown and white mottled plumage on its chest and wings, with darker feathers on its back and tail. It has a sharp, hooked beak and is looking directly at the camera with a focused expression. The background is a soft, out-of-focus green, suggesting a natural, wooded environment.

BUSARDO RATONERO

Se trata de un ave que al ser acomodaticia se puede encontrar en cualquier hábitat, Incluso cerca del ser humano (Siempre guardando una prudente distancia. Su principal alimento se trata de diversos tipos de roedores y tampoco le hace ascos a diversos animales atropellados en nuestras carreteras, y es donde solemos verlos en los postes a la espera de que alguna inocente víctima caiga bajo las ruedas de un automóvil.

RUISEÑOR BASTARDO
(Ruiñeñor bravo)

Ave muy difícil de ver, pero que no pasa inadvertida por su potente canto. Suele vivir en zonas de humedales y zonas de vegetación muy enmarañada. Su alimento principal son pequeños invertebrados.



URRACA. Aunque hace años fue uno de los córvidos más abundantes de la península, hoy existen amplias zonas en las que ya han desaparecido debido a la caza indiscriminada a la que han sido sometidas, por los supuestos ataques a los pichones de aves cinegéticas. Se pueden encontrar prácticamente en todos los medios. (Ya sean zonas urbanas, bosques o descampados). Al ser un ave oportunista, su dieta se compone de cualquier tipo de cereal, carroña, invertebrados, etc.



CORNEJA COMÚN

De tamaño relativamente grande se asemeja al cuervo y tiene unos hábitos similares. Suele vivir en pequeños grupos de individuos, los cuales se unen ante cualquier situación que pueda poner en peligro a la colonia, llegando a atacar con valentía cualquier ave rapaz. Su alimentación se adapta al medio en el que vive.



CUCO COMÚN

Es un ave de tamaño medio y que casi todos hemos oído cantar y que muy pocos hemos visto. (Yo es el primero que veo en mis años de observación de aves). Es un pájaro que suele poner su huevo en nido ajeno, recayendo la crianza del pequeño pichón de cuco en el propietario del nido invadido. Se puede encontrar casi en cualquier lugar, donde suele parasitar a las aves de esa zona. Se alimenta de insectos y algún pequeño vertebrado.



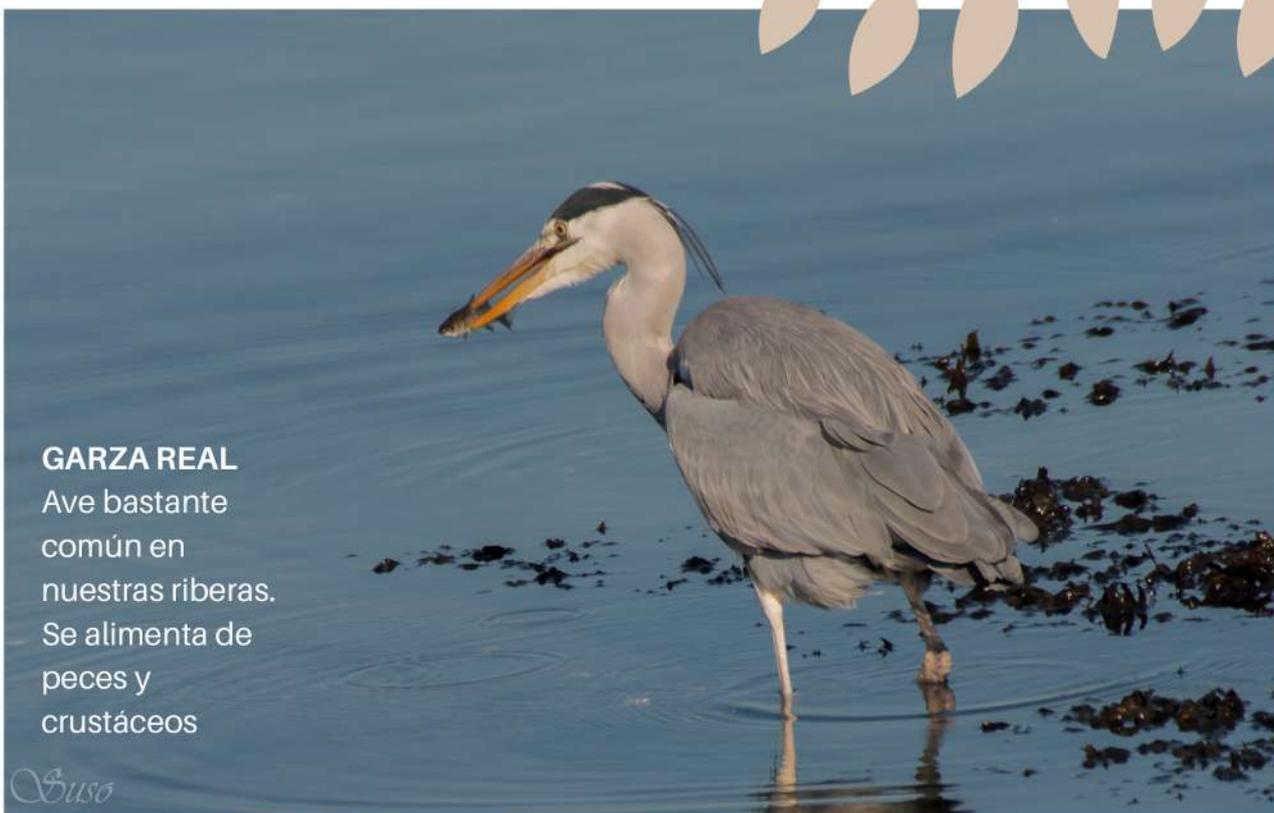
**PITO REAL
PEITO VERDE**

Es un ave con unos colores muy llamativos y habitante habitual de nuestros bosques, aunque es relativamente fácil verla en nuestros parques y jardines en busca de pequeños insectos y lombrices, Su canto fuerte e inconfundible, recuerda al relincho de un caballo . También su vuelo resulta inconfundible, ya que se asemeja a una S y es un vuelo típico de todas las especies de pájaros carpinteros.



GARZA REAL

Ave bastante común en nuestras riberas. Se alimenta de peces y crustáceos



Suso

MIRLO COMÚN



PINZÓN VULGAR

Ave de pequeño tamaño con unos colores muy vivos y muy gregaria. Ocupa todo tipo de paisajes arbolados y es relativamente abundante. Su alimentación es de los mas variado, pasando por bayas, semillas, pipas de girasol y un largo etc.



Eluso

CAMAHUELO COMÚN





PICO DE CORAL
Es un ave procedente del África Subsahariana y que posiblemente debido a varios escapes de cautividad, han pasado a colonizar gran parte de la península. Ave de pequeño tamaño y que a pesar de estar considerada como especie invasora, parece que no interfiere ni compete con las aves autóctonas. (O eso es la conclusión a la que he llegado tras varias observaciones). Se alimenta de pequeñas semillas y siente especial predilección por las semillas muy secas del hinojo.

COLIRROJO TIZÓN
Es un ave del tamaño aproximado al gorrión y suele encontrarse en casi cualquier tipo de hábitat y en nuestra zona abunda mucho en los entornos urbanos, aprovechando cualquier hueco de un tejado o pared, para anidar sin demasiados sobresaltos. Su dieta consiste en pequeños invertebrados, aunque en tiempos de escasez, también come cualquier tipo de semilla o restos de pan .



Aves de paso

Suso Martínez y Elena Bouza



VUELVEPIEDRAS COMÚN

Ave limícola y fácil de ver durante el Invierno en nuestras playas en la procura de pequeños crustáceos y lombrices. Del tamaño aproximado a un mirlo y que suele andar en bandadas de varios individuos en la línea intermareal.



Elena Bouza

PAPAMOSCAS GRIS
(*Muscicapa striata*)



PAPAMOSCAS CERROJILLO
(*Ficedula hypoleuca*)



Elena Bouza



Elena Bouza

**TORCECUELLO
EUROASIÁTICO
(*Jynx torquilla*)**



Elena Bouza





El Rápido

La mejor selección de productos de primera categoría
Calle Magdalena. Ferrol

PUBLICIDAD

Mendoza Díaz

Abogado de Extranjería

673 33 74 32 



TIENDA DE ROPA HINDÚ EN A CORUÑA

Lana, seda, cashemir y algodón de la India.
Calle San Andrés 60 bajo. A Coruña.
Telf. 632 435 290 - IG @touchindiacoruna

Restaurante HOTEL
"VILLA DE ARES"



GA
HOTEL

cervecería restaurante	A CASA NOVA	jamonería vinoteca
---------------------------	-------------	-----------------------

981 46 83 51
(Reservas por Whatsapp) 625 46 16 25
Calle Ángeles 101, Ares



Crt. de la Playa nº52
15552 - Valdoviño
981485452

cafebarelgitano@hotmail.com



MESÓN - RESTAURANTE - VINOTECA

Plaza Iglesia, 11. 15624. ARES
Tel. 981 468 119

ANDAINA

O CAMIÑO DO ROIBAL

por Monserrat Sueiras y Celsa Formoso

Fig. 1. Ruta no Monte do Cabalo.

O Monte do Cabalo limita con la carretera de A Redonda (Castillo da Palma) hasta el Segaña.

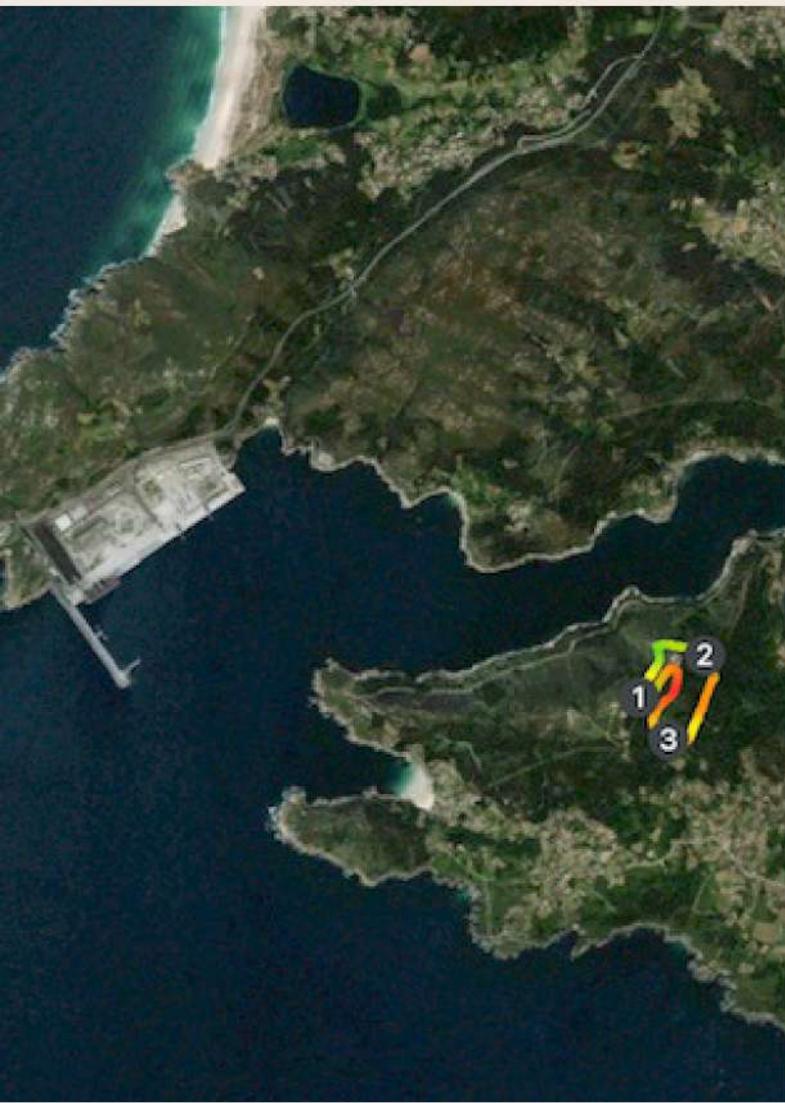


Fig. 2. Itinerario de Roibal

Coordenadas 43 26´59´´ N y 8 16´54´´ O
Dificultad media. Duración 2 h. Realizada el 17 de abril del 2021, nos guía Montserrat Sueiras.

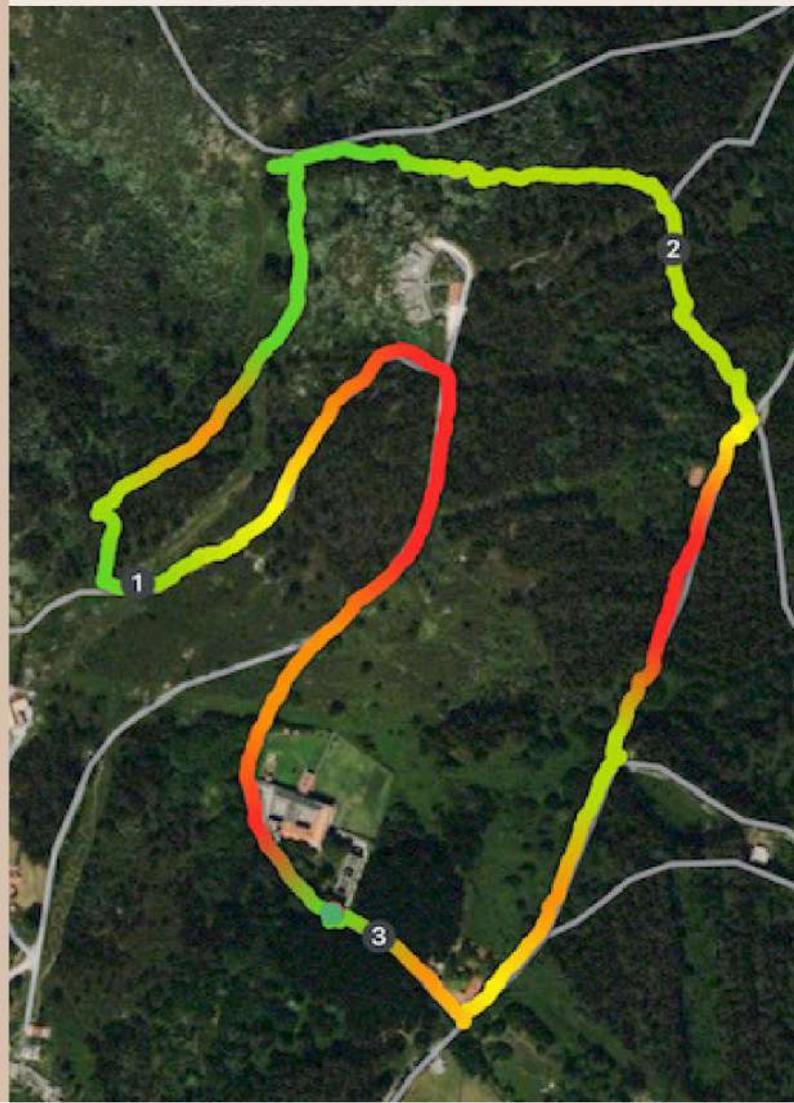




Fig. 3. Garita

1.- Inicio: Salimos del monasterio, subimos a la Bailadora, dejando a la derecha las instalaciones militares y la garita (Fig. 3). Antes situada a la entrada del Monasterio y fue trasladada a este lugar el 29 de Diciembre del 2019, fue construida por el Sr. Pancho de Leiro de Cervás, inspirándose en el campanario de Santa Catalina). Nos dirigimos hasta las antenas de TV.



Fig. 4. Penedos

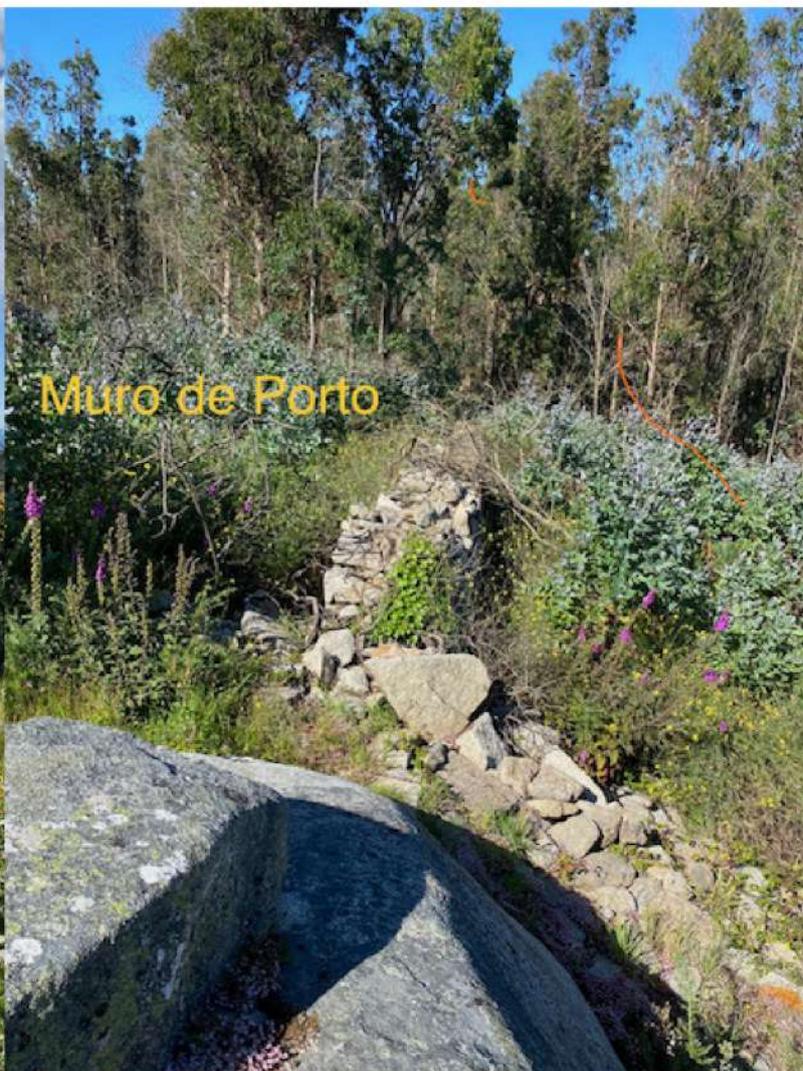


Fig. 5. Muro

2.- A pocos metros Nos encontramos con varios "penedos" (Fig.4) y restos de un muro de "pedra seca" (Fig. 5), conocido por el muro de Porto, por ser el primer propietario de esos montes, que adquirió después de la desamortización.

Siguiendo el sendero antes de llegar a las antenas cogemos el desvío a la derecha, que unos metros más abajo nos lleva a la llamada Cañada do Cervello.



Fig. 6. Cañada do Cervello vista

3.- Atravesamos una vaguada "Cañada do Cervello" (Fig. 6) por donde baja el agua que nace en Fontemeá.

Fig. 7. Regato de Fontemeá



Fig. 8. Penedos no Cargadoiro do Roibal



4.- Llegamos al "Cargadoiro do Roibal" (Fig. 8) donde hay unos grandes penedos.

5.- En la base de la Bailadora ,hay unas escaleras que daban acceso a una pequeña construcción militar. Fue el Puesto de Mando y Telémetro. (Ver Fig. 9).

6.- Seguimos bajando y llegamos a un muro que se conoce como la "iglesia de Holanda" (Fig. 10), después de preguntar a muchos vecinos, nadie recuerda porque ese nombre, la verdad es que es un muro de grandes dimensiones. Es una obra militar que sirvió de apoyo para construir la Bailadora.

Es de destacar la presencia de *Helichrysum petiolare*, especie invasora aquí llamada regaliz, que es fácilmente reconocible por sus hojas aterciopeladas, verde claro y por su olor, entre anís y limón.

Fig. 9. Puesto de mando y telémetro.



Fig. 10. Iglesia de Holanda



Fig. 11. Pena Hueca "Pena oca"



Es una invasora, muy potente, cada vez es más abundante en la Ría de Ferrol, en ambas orillas.

7.- A unos metros aparecen unos penedos, denominados "Pena Oca" (Fig. 11). Los vecinos las llamaban así porque cuando los carros pasaban sonaba a hueco.

Más adelante siguiendo este camino llegamos a la carretera que une Montefaro a La Redonda.

Rematamos en donde comenzamos, el Monasterio.

Nota. Foto del plano del tramo de la Ruta (Fig. 12) que se conoce como Camino de Roibal, el cual recorrimos el pasado 26 de Enero del 2019, acompañados por el Sr. José Sueiras más conocido por "Campelo", quien nos contó que por este lado del camino venían los vecinos de Cervás a coger "o estrume" en el monte y al llegar al Cargadoiro do Roibal daban la vuelta con el carro, lo mismo hacían los vecinos de Chanteiro por la otra vertiente del Segaña. ¿Curiosa frontera?

En la segunda visita (17/4/2021) Montse y su hermana modifican y mejoran la ruta, así es circular y es de bajada!

Fig. 12. Plano





Romaloe
1929

- TROFEOS DEPORTIVOS
- SELLOS de CAUCHO
- GRABADO:
 - LASER
 - PANTÓGRAFO
 - COLOR

 981 35 86 53
 640 28 07 29
 comercial@trofeosromalde.com

CONCEPCIÓN ARENAL, 102-104
15401 FERROL



ESTRELLA
DEL MUELLE

Cerveza de Bodega y Restauración

Av. Mar, 44. Mugar dos, 15620. La Coruña
Tel. 981 470 054

 @estrelladelmuelle



Restaurante
"El Gitano"

FRANCISCO VERGARA LÓPEZ

 981 48 76 52
 661 75 88 31

Ctra. de la Playa, s/n
VALDOVIÑO - A Coruña



HIERROS
SANTOS

CORTE A MEDIDA

Polígono Industrial Río do Pozo. Parcelas
126 y 127. Narón. 15578. A Coruña



La Isla
Pulperia
desde 1982

Mugar dos

Ifno 981 47 10 28

pulperialaisla@gmail.com



proxecto
ríos

DEZASEIS ANOS UNINDO RÍOS E PERSOAS

Francisco Bañobre

En 2005 o Proxecto Ríos, coordinado pola Asociación para a Defensa Ecolóxica de Galiza (ADEGA), comeza a súa andaina coa firme intención de divulgar a situación ambiental dos cursos fluviais, contribuír a incrementar a concienciación ambiental a través da participación cidadá e achegar solucións aos problemas asociados á auga e aos ríos, así como converterse nun referente nos programas de educación e voluntariado ambiental. Logo de dezaseis anos fluíndo, o proceso de implantación e de consolidación do Proxecto Ríos en Galiza non puido ser máis positivo. Durante este período, o interese dos grupos de voluntariado ambiental, base do Proxecto Ríos, por participar e formar parte desta rede ten sido progresivo e constante.

Na actualidade o proxecto conta co financiamento de Augas de Galicia e con colaboracións da Confederación Hidrográfica Miño-Sil. Ao longo destes anos, o Proxecto Ríos ten aumentado o seu caudal a través de diversos programas e actuacións que se poden consultar en proxectorios.org.

PERO QUE É O PROXECTO RÍOS?

O Proxecto Ríos é un programa de educación e voluntariado ambiental que basea o seu labor en tres piares fundamentais: a importancia da educación ambiental para dar a coñecer os ecosistemas acuáticos e promover comportamentos que redunden na súa conservación; a constancia do traballo co voluntariado ambiental que se fai responsábel dun treito de río; e o fomento da participación cidadá como ferramenta fundamental que permita camiñar cara a unha sociedade máis sensibilizada e capacitada para emprender accións de protección e mellora destes ecosistemas.

A participación no Proxecto Ríos, tanto a nivel particular como de diferentes entidades, concrétese na realización de dúas inspeccións anuais de río, unha na primavera e outra no outono. As inspeccións consisten na análise das características biolóxicas, físico-químicas, hidromorfolóxicas e patrimoniais dos ecosistemas fluviais, empregando os materiais proporcionados de forma gratuita polo Proxecto Ríos. Cos datos obtidos elabórase un informe anual que recolle toda a información aportada polo voluntariado.

O voluntariado ambiental do Proxecto Ríos é a peza fundamental desta iniciativa. Sen o seu labor, o proxecto non tería acadado a actual repercusión e, grazas á súa participación, teñen aumentado e diversificado as propostas e accións desenvolvidas nos ecosistemas fluviais.





FORMACIÓN

A formación do voluntariado ambiental que participa no Proxecto Ríos é unha prioridade xa que as persoas que van saír ao río deben estar capacitadas para desenvolver a súa tarefa. Por este motivo, o voluntariado recibe unha formación xeral sobre o Proxecto Ríos, así como unha formación específica sobre outras cuestións que atinxen directamente ao seu traballo no río. Tentamos que todas as persoas que se suman á iniciativa asistan a algunha das propostas formativas, ben sexa participando nos cursos de formación ou mediante as saídas formativas.

Os cursos de formación son os espazos nos que se pretende capacitar aos participantes do Proxecto Ríos na metodoloxía do proxecto para levar adiante o seu traballo dun xeito sinxelo. Por outra banda, cómpren a función de intercambio de experiencias e de coñecemento entre o persoal técnico do Proxecto Ríos e os participantes, así como do voluntariado ambiental entre si.



Realizanse dous cursos de formación ao ano coincidindo cada un deles co inicio da campaña de primavera e de outono. Desenvólvense ao longo dun día, dedicando parte da sesión da mañá a cuestións xerais do proxecto (presentación de novos materiais, actividades en marcha, etc.), así como a traballar temáticas máis específicas demandadas polos participantes. A sesión da tarde céntrase no recoñecemento de macroinvertebrados, especies bioindicadoras fundamentais para o desenvolvemento do Proxecto Ríos.

As saídas formativas son sesións de traballo teórico-práctico que se desenvolven a pé de río con aqueles grupos que non puideron asistir aos cursos de formación ou que, aínda que o fixeron, demandan unha formación máis personalizada. As saídas formativas adóitanse facer cun ou varios grupos dunha mesma bacía. Nelas realízase unha inspección guiada por unha educadora ambiental do Proxecto Ríos, seguindo o manual e resolvendo aquelas dúbidas que poidan aparecer sobre a metodoloxía de inspección e o seu desenvolvemento.

LIMPEZA DE RÍOS

A crecente sensibilización da cidadanía fronte á degradación ambiental ten levado a moitas persoas e

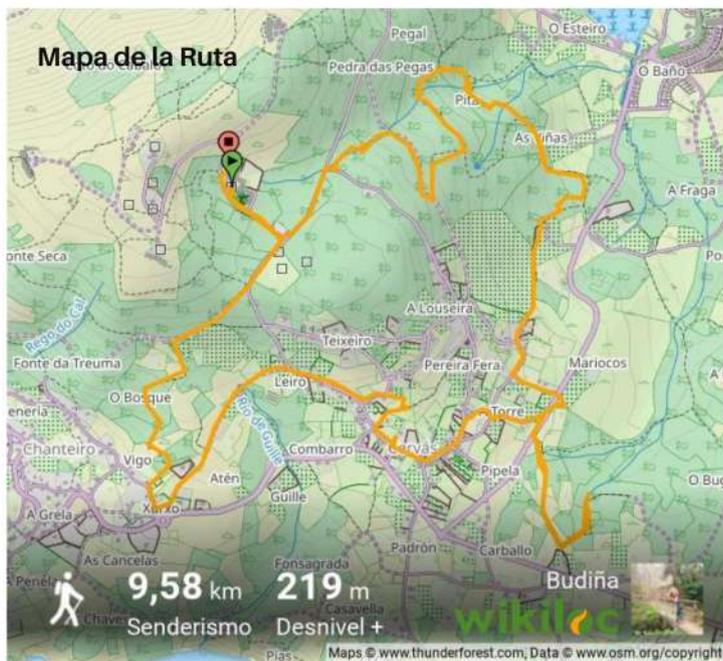


entidades a organizar limpeza de río. Malia que xa case ninguén contempla o río como un vertedoiro, aínda queda moito lixo neles. En ocasións, os refugallos presentes no río non representan un perigo para o ecosistema, pero si supoñen un impacto visual negativo (papeis, plásticos, madeiras, etc.). Noutras ocasións, os materiais depositados poden supoñer unha fonte de contaminación debido ás substancias que as compoñen (pilas, aceites de coche, baterías, produtos fitosanitarios, etc.), ou ben porque poden provocar alteracións en certos organismos. Outras veces, supoñen un impacto visual e afectan ao medio fluvial pola cantidade na que aparecen, como é co caso dos panos de hixiene persoal e máscaras, especialmente abundantes nos últimos anos.

Proxecto Ríos ven organizando desde o ano 2007 unha limpeza simultánea de ríos anual, coa pretensión, non tanto de retirar moitas toneladas de lixo (que tamén), como de divulgar a necesidade de realizar unha limpeza ecolóxica. Nesta actividade participan activamente distintas entidades sociais locais como asociacións e concellos, sendo o Proxecto Ríos o nexo común da iniciativa.

Rutas por las Fuentes y Lavaderos de Cervás

Mercedes Margareto



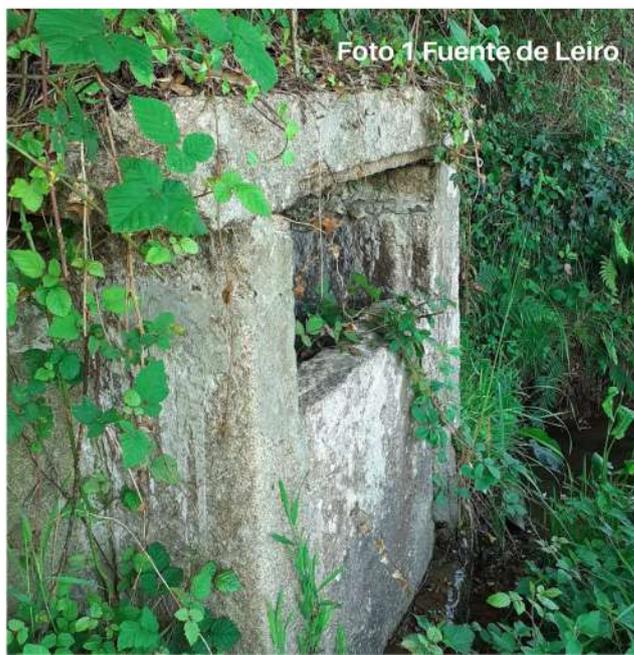
Iniciamos esta ruta de un indiscutible valor patrimonial desde el Monasterio de Santa Catalina de Montefaro, lugar de gran valor histórico integrado maravillosamente en la naturaleza, en dirección a Os Cachenos.

Primeiramente nos internamos en un bosque autóctono con castaños, laureles...pasando por O lugar do Monte. Llegaremos a Pedrachá, Camino de Vigo (Chanteiro) y Piquitis hasta llegar al lavadero y fuente de Leiro (1).



Recorremos un espectacular sendero de castaños (souto) hacia Leiro y, desde allí, nos dirigimos al lugar de Foca para admirar el lavadero y fuente de Fonteña (2).

Continuamos camino por el centro de Cervás hacia la fuente de A Ribada (3) y bajamos por la Iglesia hasta el lavadero y fuente de A Torre (4).



Pasando La Barra nos adentramos en otro de nuestros mágicos bosques cerca de O Bugallón hasta llegar al lavadero y fuente de María Ramos (5).

Volvemos por el mismo camino para conocer Mariocos su lavadero y fuente (6).



Foto 2 Fuente de Fonteña



Foto 2 Fuente de Fonteña



Foto 3 Fuente de A Ribada

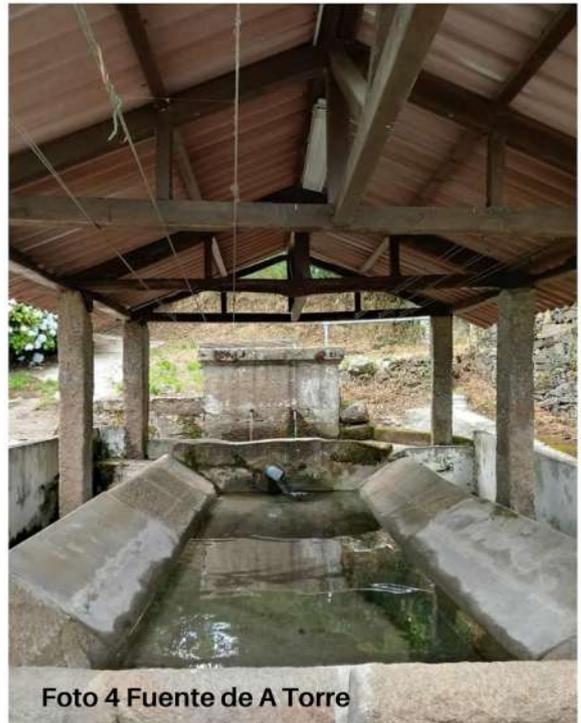


Foto 4 Fuente de A Torre



Foto 4 Fuente de A Torre



Foto 4 Fuente de A Torre



Foto 5 Fuente de María Ramos



Foto 5 Fuente de María Ramos



Foto 5 Fuente de María Ramos



Foto 6 Fuente de Mariocos



Foto 6 Fuente de Mariocos



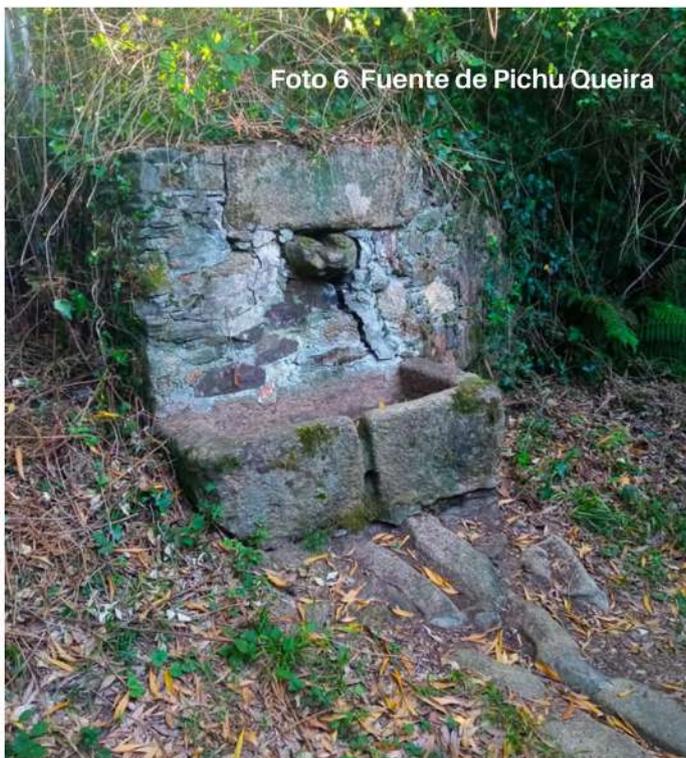


Foto 6 Fuente de Pichu Queira

Cruzamos A Pena y a pocos metros está la fuente de Pichu da Queira (7), actualmente seca pero en tiempos antaños muy utilizada por la gente del pueblo que venía de Mugar dos.

Avanzaremos un poco por el municipio de Mugar dos dejando a mano derecha As Viñas y las vistas a la Ría de Ferrol, que desde este punto son espectaculares.

Disfrutamos de un paseo por la fraga (foresta autóctona de castaños, robles, laurel...) hasta llegar a la Presa del Río Frades (8) que antiguamente llevaba agua al municipio de Mugar dos.



Foto 8 Presa del Río Frades

Seguimos subiendo hasta volvernos a encontrar con el Río Frades o Bordoedo donde seguiremos un camino paralelo al río hasta encontrarnos con la Fuente y el lavadero del Bordoedo (9), el más grande de Cervás, lamentablemente hoy día en ruinas. Cruzamos la carretera y nos dirigimos a nuestro punto final de la ruta para disfrutar de los lavaderos y fuente del Monasterio (10).



Foto 8 Presa del Río Frades

Y aquí terminaremos una ruta que no solo nos lleva por espacios naturales de gran belleza también pone en valor esas construcciones y lugares que en su momento no solo cumplieron con la funcionalidad de suministro de agua y lavado, eran los centros sociales donde nuestras abuelas y madres podían ponerse al día de las noticias y socializar.



Nos conecta con nuestra historia más pequeña que es la más grande, no quizá la de los monumentos colosales pero sí la del pueblo llano que al final somos todos.

Un patrimonio a conocer, valorar y cuidar para que no se pierda y entregar a los que vengan después.



Foto 9 Fuente de Bordocedo



Foto 9 Lavadero de Bordocedo

Ruta de senderismo "Fuentes y lavaderos de Cervás"



Fotografías tomadas durante el trayecto

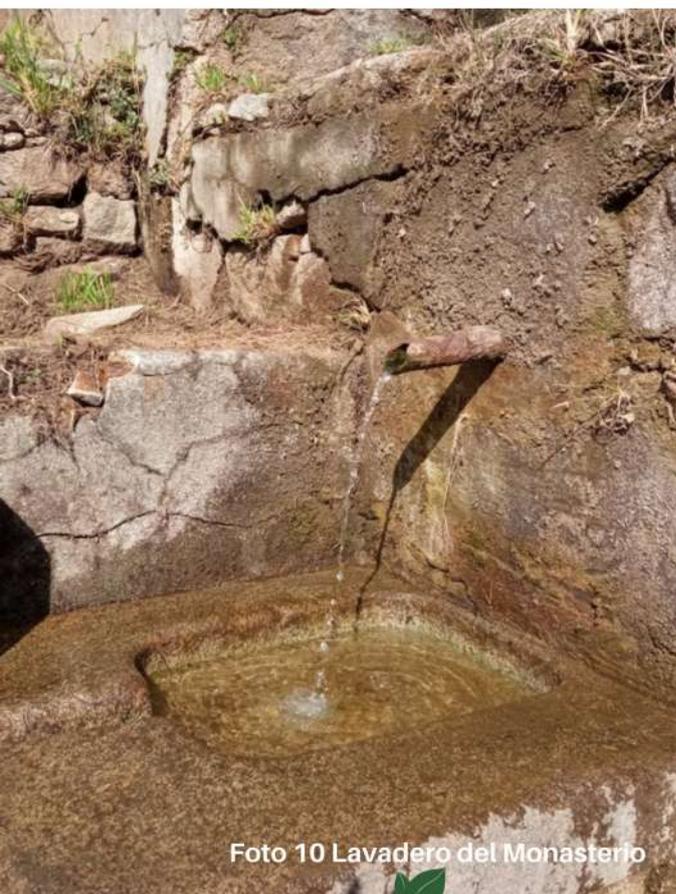


Foto 10 Lavadero del Monasterio



Foto 10 Lavadero del Monasterio



Juan Prados Tizón



Carta al Amigo

Jack

La Liebre a la Royal y otras formas de cocinar esta caza de pelo

Amigo Jack: hoy quiero hablarte de una de mis grandes aficiones que no es otra que la literatura gastronómica, pero no la que modernamente pregonan los grandes chefs televisivos con sus recetas sustentadas por la moderna tecnología que les permite hablar de espumas, esferificaciones y otras zarandajas, sino la de nuestros grandes literatos y no menos grandes gastrónomos: Néstor Lujan, Julio Camba, Perucho, Álvaro Cunqueiro, Josep Plà, Castroviejo, Víctor de la Serna, Jean François Revel, María del Carmen Soler y unos cuantos más que figuran en mi modesta biblioteca gastronómica. Libreme Dios de ser un terco involucionista, pero que quieres que te diga, me siguen gustando los callos, la empanada y la carne asada que son tres de los pilares de mi cocina gallega, a los que añado las otras grandes recetas peninsulares: La fabada, el rabo de buey, los canelones, los grandes asados castellanos y todo un recetario clásico, que no doy abasto para degustarlo con la frecuencia que me apetecería. El afamadísimo cocinero francés Alain Senderens propietario del restaurante parisino "Lucas Carton" ha decidido devolver las tres estrellas Michelin que le habían otorgado a su establecimiento.

Añadir un Tiene pensado remodelar su restaurante y convertirlo en una brasserie. Afirmo Senderens que no podemos seguir con un circo que exige dos o tres camareros para servir un plato. Su afirmación es para lanzar las campanas al vuelo en una revolución destinada a arrinconar la excentricidad anoréxica y devolver el sabor y el saber a las cocinas de los restaurantes.

Esta afición mía al tema gastronómico me lleva a visitar los mercados municipales de las ciudades que visito y, cómo no, los de la ciudad en que resido. Ayer mismo estuve en La Boquería, uno de los grandes mercados que conozco y tuve ocasión de departir con el amigo Ramón Vilella que regenta un puesto donde se puede comprar una gran variedad de setas de nuestros bosques e incluso de bosques de otras latitudes, además y con un cierto secretismo puedes proveerte de la trufa negra y de la blanca piemontesa. Suelo hablar con él de cocina y de sus platos preferidos entre los cuales destaca La liebre a la royal. En lo que va de año, con media docena de amigos ya llevan comidas tres liebres preparadas con esa receta monumental y cocinadas por dos

grandes chefs que suelen adquirir setas, trufas y hierbas aromáticas en su puesto del mercado. Ramón está gordo y colorado como un tomate, desayuna todos los días en un bar cerquita de su establecimiento, siempre desayuno de tenedor. "Una butifarra amb mongetes" un platillo de "cap y pota", unas gambas rojas de Palamós, una tortillita de calabacín, unos callos con garbanzos y todo lo que le viene en gana de un mostrador repleto de sugerencias. Los vinos le gustan de la tierra. Garnachas tintas o blancas del Priorato, del Montsan o de la Terra Alta.



Amigo Jack, lo de la Liebre a la Royal es un monumento gastronómico del que te quiero hablar hoy y que he tenido el placer de degustarlo preparado por mi amigo Joan Roig y yo mismo hace solo un par de meses.

Lo del amigo Ramón, me temo que no pueda acabar muy bien, tantos desayunos, comidas y las contundentes liebres a la royal pueden llevarle a un suicidio gastronómico y más cuando me comenta que tiene el colesterol por las nubes y la tensión arterial a 21.

Suicidios ya han tenido lugar en este mercado, cuando el bueno de Ramón Cabau propietario del restaurante Agut

de Avignon se bebió un vaso de agua con cianuro en medio de sus proveedoras habituales de pescado y marisco que forman un círculo en la parte central del mercado. En el año 2005 la dirección del mercado tuvo a bien dedicar una placa al gran restaurador e inspirador de la cocina catalana moderna como un homenaje que el mercado y la sociedad civil le debía. Con tal motivo el diario La Vanguardia publicó la siguiente nota.

La mañana del 19 de noviembre de 1983, Cabau se quitó la vida en la Boquería. Se tragó el cianuro tras haber repartido flores en los puestos que durante más de 20 años le habían suministrado los alimentos que se cocinaban en él "Agut". La venta del restaurante por razones familiares lo había hundido. Solo, en su casa de Canet, entregado a la lectura y al cultivo de flores, se había quedado sin felicidad. Ni siquiera el recuerdo de lo mucho que había hecho por el recetario catalán pudo mantener la muerte a raya.

El "Agut" abrió en 1962 en el número 8 de la calle Aviñó. El amor por Francia que Cabau sentía le permitió aprender e importar conocimientos que a Barcelona nadie había traído, como las medias raciones, el maridaje entre tradición y modernidad y, por encima de todo, la calidad del producto. ¿Qué tal una crema catalana precursora de las espumas que proliferan hoy? Un gran bigote rizado, una flor en el ojal, pajarita, chalecos de seda, chaquetas de hilos, canotières de paja y relojes de bolsillo. A pesar de su modernidad, Cabau parecía de otra época.

Farmacéutico, licenciado en derecho, y perito agrícola, se casó con la hija de un restaurador y en las cocinas de su suegro descubrió su vocación.

Cabau dormía poco, conducía un BMW y paseaba del brazo de bellas mujeres.

Compraba a diario en la Boqueria consciente de que sin una buena base no hay cocina que valga. Si hoy viviera Ramón Cabau estaría a punto de cumplir 81 años, sería un venerable gastrónomo además de un "bon vivant" perfumado por cientos de flores del Maresme. Y Ferrán Adrià, que el pasado día 6 estuvo en la cena que en su honor se celebró en el pasillo central de la Boqueria, se sentaría a su lado.



Ramón Cabau con su pajarita y su canotier de paja

Amigo Jack, menos mal que al bueno de Ramón Cabau se le dio por suicidarse con cianuro, si hubiese

decidido hacerlo con una infusión de cicuta le hubiera pasado como al gran Sócrates condenado a muerte por ateo y corruptor de menores. Antes de su último estertor le dijo a su amigo Criton que le ofreciese un gallo a Asclepio, dios de la medicina. Solía hacerse este gesto para celebrar una erección y la muerte por cicuta se ve que la provocaba. El escándalo ante sus proveedoras aun hubiese sido más bochornoso.

Pero vayamos, amigo Jack, a esta liebre real que tiene unos orígenes un poco confusos. La leyenda dice que Luis XIV, el abuelo de nuestro primer Borbón, Felipe V quiso que le prepararan la liebre deshuesada y fácil de comer para su desdentada boca, pero ello es sólo una leyenda. Quien habla con más propiedad y conocimiento de esta "liebre a la royal" es Néstor Lujan, casualmente yerno del suicidado Ramón Cabau.

Néstor Lujan, nacido en Mataró en el año 1922, estudió filosofía y letras en la universidad de Barcelona. En el año 1943 ingresó en la revista Destino de la cual llegó a ser director entre los años 1958-1975. Lujan ha escrito libros de literatura, política, toros y deportes, pero sobre todo ha escrito de gastronomía: Las recetas de Picwick, La historia de la cocina Española, La cocina y el mar o El viaje a Francia son algunos de sus libros, pero a mi me encanta EL carnet de ruta, publicado por Editorial Tusquets en una primera edición de 1982. En él describe Lujan sus aventuras por las cocinas del mundo y nos habla con erudición de la famosa Liebre a la royal:

<<La confección de la liebre a la royal dura un mínimo de 7 horas. Es un plato que en su plenitud, ejecutan hoy muy pocos restaurantes de Francia. El origen del plato es perigordino. Como decía muy bien Curnoski "El Perigord entero florece en la carne venatoria, acompañada del foie-gras y las trufas". Por este camino va añadiendo la sangre y el vino, al plato que comentamos.

De él conocemos tres versiones absolutamente clásicas, la de Prosper Montagné, tal como aparece en el Larousse, la de Raymond Olivier, que le viene de su padre, el gran chef Louis Olivier, tal como se ofrece en el Grand Vefour de Paris, y la que Mazille cuenta en "La buena cocina de Perigord". Las tres recetas se distinguen en variaciones de delicadeza y exquisitez.

Los ingredientes del plato más o menos son estos para seis personas: la liebre, 250 gramos de tocino, 250 gramos de lomo de cerdo, 125 gramos de ternera, 1 litro de buen Burdeos o Borgoña, media litro de vino blanco dulce, dos vasos de aguardiente, un vaso de aceite, 125 gramos de jamón y pimienta, laurel, tomillo, ajo, perejil, clavo, cebollas y echalotes. Y dos trufas de singular tamaño. Explicar la confección del plato nos llevaría mucho espacio y ya hemos señalado los libros donde puede encontrarse la narración de esta receta. En Raymond Oliver ocupa ocho páginas y media.

Sólo diremos que la liebre aparece deshuesada, convertida casi en una compota y rodeada de una suntuosa

TEATRO VENATORIO Y COQUINARIO GALLEGO

o sea

ARTE DE LA CAZA, contraída a las varias especies venatorias, así de pelo como de pluma, que se crían o avecinan en el antiguo REINO DE GALICIA

por

JOSE MARIA CASTROVIEJO Y BLANCO-CICERON

GUARDA MAYOR HONORARIO DE PESCA FLUVIAL Y CAZA DEL REINO DE GALICIA Y SIERRA DE ANCARES, LICENCIADO *in utroque*

y

ARTE DE COCINA, referida a las susodichas especies, según los usos habidos en el expresado Reino como más deleitables al buen gusto del paladar

por

ALVARO CUNQUEIRO Y MORA MONTENEGRO

GRADUADO EN ARES CIENSO CIVIL Y CANÓNICA POR LA UNIVERSIDAD MINDONIENSE, INDIVIDUO DE VARIAS COCINAS EXTRANJERAS

Lleva además un **EPÍLOGO GALEATO**

por

EMILIO ALVAREZ BLÁZQUEZ

Bachiller en Mitología y Canto de Jardín, por la Academia Tudense

Obra enriquecida con once hermosas xilografías abiertas en boj expresamente para ella

por

E.-C. RICART

MAESTRO GRABADOR CATALÁN. PRIMERA MEDALLA EN LA ÚLTIMA EXPOSICIÓN NACIONAL DE BELLAS ARTES

En VIGO: Con las Licencias necesarias:

Por los Maestros: LUIS VIÑAS CORTEGOSO y JOSÉ M.º ALVAREZ BLÁZQUEZ
A costa de EDICIONES MONTERREY

MCMXVIII

salsa oscura. Va envuelta en esa salsa corta y de violento perfume que tiene un gusto complejo, como lo tiene la propia carne de la liebre. Lo clásico es comer el plato con la cuchara, generalmente se toma solo pues no necesita el menor acompañamiento>>.

En este capítulo que Néstor Lujan le dedica a la famosa receta, queda todo dicho sobre ella, pero hay otras formas de comer y preparar la liebre. En nuestra Galicia tenemos literatos y gastrónomos fantásticos como los autores del Teatro Venatorio y Coquinario gallego. José María Castroviejo y Álvaro Cunqueiro que en el año 1958 publicaron este bello libro.

Mi Prima Meri me lo regaló hace unos años, con una escueta nota que guardo en el interior del mismo y que dice:

*Espero que te sea de provecho.
Besos Meri.*

No sé si se refería al dinero que le costo o a su contenido gastronómico. Sea como sea, yo guardo el libro como un tesoro escrito por dos de los integrantes de mi nómina de autores de literatura gastronómica.

De este libro se editaron 540 ejemplares de los cuales 40 son coloreados a mano y numerados de el 1 al 40, impresos en papel especial en los talleres de L. Faro de Vigo, el día de San Martín, fecha propicia para la caza y la mesa. Yo poseo el número 39.

Para significar la belleza de este libro basta hacer caso de sus prologuistas Fausto Galdo y Guillermo Escrigas que se autodenominan amigos de los libros hermosos y bien editados.

Años más tarde la editorial Austral vulgarizó esta obra con el título de Viajes por los Montes y Chimeneas de Galicia.

Costro Viejo se atribuye a si mismo en dicho libro el título de Guarda mayor honorario de pesca fluvial y caza del reino de Galicia y sierra de los Ancares.

Él es el encargado de hablar de la morfología y costumbres del animal. Por lo que escribe me entero de que la liebre tiene sus patas posteriores tres veces más largas que las de delante,

permitiéndole una mayor velocidad en las cuestas arriba.

Hallarás liebres de veras
En invierno en las solanas
En verano en las junqueras,
Por la tarde y la mañana
Sitios frescos y albuferas

En Lengua Gallega

*A liebre que has de matar
Costa abaixo hala botar*

Estos versos constituyen un breve resumen de los consejos para su caza.

Álvaro Cunqueiro se ocupa en el libro de la culinaria del animal y ofrece varias recetas.

A mí me gusta, la de la liebre a la Benedictina, que preparaban en rectorales luguesas y dumienses, de la cual nos da la receta:

La liebre se ha cocido sólo a medias en agua, añadiéndole cebollas, ajo y calabazo; esas legumbres cocidas y el hígado se mezclan en mortero, añadiéndole pimienta y un punto de anís, y el tuétano de dos huesos de ternera. Se suma esta masa a la liebre, que debe haber quedado en seco, añadiéndole agua y una cucharada de vinagre. En una sartén se calienta manteca de vaca y se dora en ella una gran cucharada de harina. Se incorpora a la salsa y él todo cuece lentamente.

Y tampoco me parecería nada mal la que preparaban unos carboneros en los montes de Cruz vecinos de Sargadelos:



Hasta estos muros llegaban las liebres huyendo del ruido de los cañones

Una vez los lebratos despellejados y lavados, los rellenaban de hierbas y los asaban en las brasas.

Dice Cunqueiro, que uno de aquellos carboneros le dijo un día que su aroma era tal que bastaría para perfumar una iglesia y se ve que era verdad. Pero todavía hay maneras más sencillas de asar las liebres y quiero referirme a lo acaecido en la Batalla de Wagram entre franceses y austriacos y donde murieron casi 60.000 soldados entre los dos ejércitos. El pueblecito de Wagram está cercano a Viena, a orillas del río Russ, afluente del Danubio.

Los dos ejércitos se encontraron en una llanura llena de bosques en los que vivía una población de liebres realmente excepcional. Tanto el ejército francés como el austriaco ensayaron en aquella batalla un

potencial artillero hasta entonces desconocido y además en una área relativamente pequeña. Al ruido de los cañonazos las liebres irrumpieron a miles -y como locas- entre las formaciones en combate. Así devino la más gigantesca y patética batida de liebres de la historia. A sablazos, ensartada en espadas, e incluso a garrotazos, fueron cazados los animales. Al llegar la noche, se interrumpió la batalla, y la llanura se llenó de pequeñas hogueras con liebres al espeto, que iluminaban las aguas del río Russ. Fue tanta la repercusión de este episodio que se le dio a la batalla un segundo nombre, la "La Batalla de las Liebres".

Por esos mismos tiempos de la batalla de Wagram, muy cerca de nuestro Monasterio de Santa Catalina en Montefaro fueron ampliadas las



De la Batalla de Wagram a la cazuela

fortificaciones que, ya en el siglo XVI, habían sido iniciadas en los Castillos de la Palma y San Felipe. Pero con la instalación de los arsenales en el siglo XVIII en la ría ferrolana se instalaron potentes baterías de costa en el Segaña, Coitelada y la Bailadora. Cuando aquellos cañones se ponían a disparar, todas las liebres y conejos que en gran cantidad también moraban en Montefaro, se volvían locas corriendo de un lado para otro. Mis amigos mugardeses Rafael, Juan de la Casilla, José Antonio Zárate y Tonucho Lemos solían cazar liebres con sus perros gran pointer a los que habían puesto nombres de generales franceses como Ney y Bren, enemigos de nuestros paisanos que se defendieron con los famosos "CAÑOS DE PAU".

Aún vivían en el convento de Santa Catalina los monjes franciscanos cuando aquellos nuevos cañones empezaron a atronar la montaña, y las liebres alborotadas llegaban desorientadas hasta el monasterio. Los monjes aprovechaban para cazarlas, un poco al estilo de los soldados franceses y austriacos. En la cocina conventual que, precisamente, en el momento de salir esta revista esta siendo rehabilitada, las cocinarían como los carboneros vecinos de Sargadelos tal como nos cuenta Alvaro Cunqueiro, rellenas de hierbas aromáticas y asadas en las brasas, quizás acompañadas de un puré de castañas de los vetustos árboles que circundaban el Monasterio. Como decía el carbonero de Sargadelos, el aroma que saldría de aquellas cocinas inundaría los claustros conventuales.

Ya ves, amigo Jack, lo que dan de sí as Liebres huidizas y de sangre dulzona.

La Casa y el Río La Torre

Rita Peinado López



En el mes de Julio del 2021, la Asociación Amigos del Monasterio de Santa Catalina, organizó una Andáina que tenía por objetivo resaltar los denominados “Ríos” en Cervás, estos Ríos son lo que la gente utilizaba como lavaderos.

Al llegar al río del lugar denominado como la Torre, más conocido como Río da Torre, muchos de los asistentes a la andáina preguntaron por el origen de una antigua casa en las inmediaciones del río. A causa del interés despertado, seguí indagando sobre su origen.

Con la información obtenida, se puede afirmar que su construcción se remonta a la época de los Condes de Andrade, en el siglo XIV, cuando se construyó el Monasterio de Santa Catalina.

Según los datos obtenidos de documentación de diversos historiadores, el nombre de Cervás viene de ciervo, animal que era muy abundante en la zona, los Condes de Andrade consideraban a Cervás como su coto de caza.

La Casa de la Torre se construyó como alojamiento para el séquito del Conde de Andrade durante las cacerías.

La Casa se componía de una planta baja que daba al camino. En su fachada destacaba un gran portalón como acceso a las caballerizas. La parte superior estaba compuesta por dos plantas con suelo de madera. La edificación disponía de una extensión amplia de terreno y dos grandes hórreos. El conjunto estaba rodeado por una muralla que hoy en día se conserva en relativo buen estado.

Al lado de la Casa existía un manantial y una charca donde abrevaban las caballerías. Como consecuencia de un año de sequía, este manantial se convirtió en una fuente y un lavadero para servicio de los vecinos.

En 1887, el pleno del Concello de Ares del 20 de febrero, acuerda el arreglo y el traslado de la fuente y el lavadero a una posición más elevada, separando el conjunto de la orilla del camino, única vía de comunicación entre Cervás y Mugardos. La realización de los trabajos se adjudicó al vecino Don José



Distrito de Pontedeume

Tercero Cuartel

San Pedro de Cerbás

Ogando por la cantidad de 495 pesetas. También en el mismo Pleno, se hace resaltar que “esta obra era de gran utilidad para el vecindario y se precisa llevarla a efecto inmediatamente”. En la fuente, y labrada sobre la piedra, se ve la fecha de 1887.

En la fachada de la casa, podía leerse una inscripción sobre azulejos blancos y en letras azules.

Algunos de los participantes en la andáina, me preguntaron si la casa pudo ser un cuartel militar. Les expliqué que en la época del rey Carlos III, en 1769, para velar por las buenas costumbres, se realizó la división de los Concellos en Cuarteles, que se correspondían a cada Parroquia. El Concello de Ares tenía tres cuarteles, el primero en Caamouco, el segundo en Ares y el tercero en Cervás. Cada Cuartel estaba representado por una persona con autoridad.

En la fachada de la Casa de La Torre únicamente se conserva parte de la primitiva inscripción, San Pedro de Cerbás, pero si visitáis la Iglesia de Camouco, allí si se conserva la totalidad de la inscripción primitiva.

En los datos conservados en el Archivo Parroquial de Cervás del año 1731, queda registrado que siendo párroco Don Antonio Rodríguez Arixión, reformó la iglesia y construyó el atrio. Consta que mientras estuvo al frente de la parroquia, recibió la visita del Obispo Auxiliar de Santiago, Don Lorenzo de Taranco, por encargo del arzobispo Manrique de Lara. En ella, para combatir ciertos peligros a que estaban expuestas las jóvenes, se prohíbe la concurrencia a las “veladas de molino”, así como a “fiadas” y “pandeiradas”. También se ordena al sacerdote, con el objeto de cortar supersticiones y la creencia en posesiones de malos espíritus, “que no se hagan exorcismos ni se abuse de la lectura de los evangelios”.

En 1835, con la Ley de Mendizábal, comenzó el proceso de desamortización. Los monjes se vieron obligados a abandonar el Convento y este se puso a la venta juntos con sus propiedades.

La casa de la Torre y muchos terrenos fueron comprados por Don Antonio Vilar Aguiar, natural de Ares. Las tierras arrendadas por los campesinos pagaban el arriendo mediante los foros, que consistían en entregar al

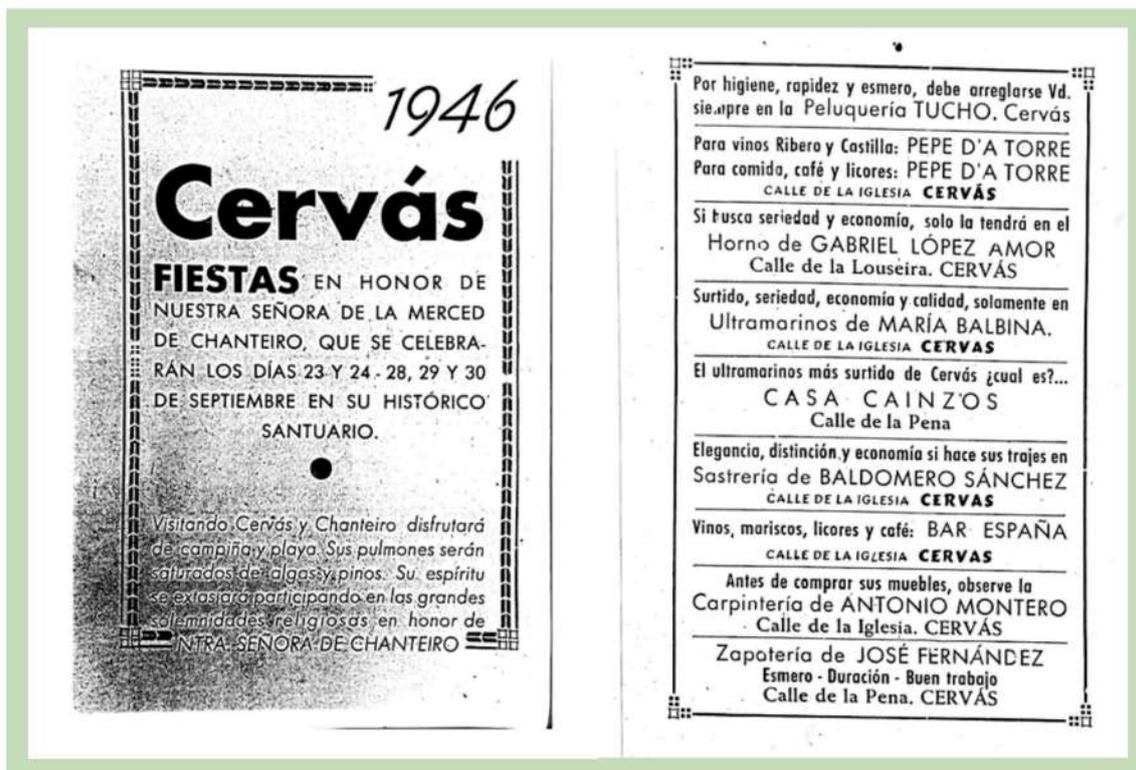
propietario parte de la cosecha.

La Casa era el lugar de recogida de los foros. En un principio, el encargado de esa tarea provenía del lugar de Besoxo, en Ares, donde tenía una Torre. Avisaba de su llegada y la gente decía "hoxe ven o da Torre", de ahí la procedencia del nombre de la casa de la Torre.

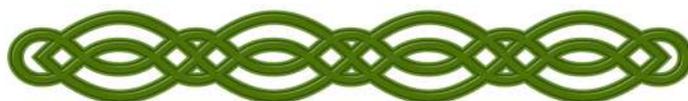
En el año 1913, Don Antonio Vilar trajo como administrador a Don Juan López Amor, natural de Cecebre, Ayuntamiento de Cambre. Se asentó con su familia en la Casa de la Torre, y poco después se trasladó a una casa en el Pirú, hoy, Sandes. Su trabajo consistía en estar presente durante la recogida de las cosechas y así comprobar la división de las partes.

La Casa de la Torre también era utilizada por las mujeres para deshojar el maíz, cuyas hojas utilizaban para hacer los colchones llamados "xergóns". Para transportar los foros venía de Ares una plataforma tirada por bueyes llamada "la zorra".

En 1928, Juan López Amor compró la tienda de Angelita, en la Calle de la Iglesia, haciendo de ella su residencia, de ahí la denominación de la tienda de Juan de la Torre. Posteriormente, su hija mayor, María, contrajo matrimonio con Pepe de los Galgos, que dio nombre a la tienda, "la tienda de Pepe de la Torre", nombre que se conserva aún hoy en día.



Mi agradecimiento a todas las personas que me transmitieron sus vivencias, sin las cuales no habría sido posible completar este artículo. La historia no es sólo lo escrito en los libros, sino en la memoria de todos aquellos que nos precedieron. En los pueblos pequeños la historia se conserva mientras sigan presentes estas personas, siendo una lástima y una gran pérdida su desaparición.



Portada Virtual del Monasterio de Santa Catalina

Si desea conocer el Estudio Histórico y de la Ilustración de la Portada Gótica del Monasterio de Santa Catalina, puede descargarlo en el siguiente enlace:



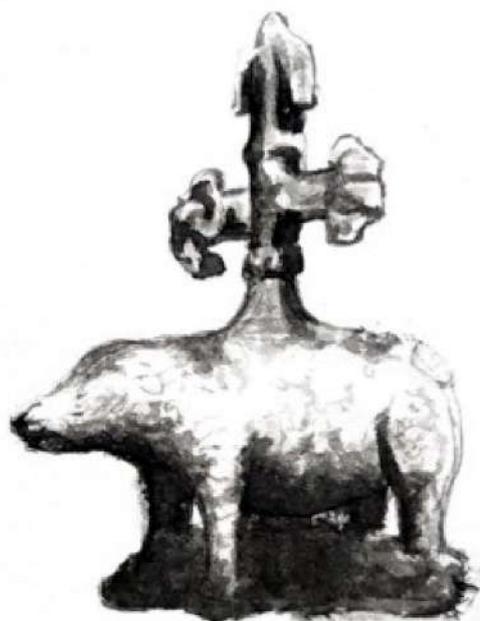
El 16 de octubre de 2021, a las 17.00 horas el Monasterio de Santa Catalina se realizó la presentación del estudio histórico y de las ilustraciones que recrean la desaparecida portada gótica del propio monasterio, proyecto impulsado por el Concello de Ares para conocer la composición de la antigua portada y el origen de algunas piezas conocidas.

Esta investigación ha sido realizada por las historiadoras de la Universidad De Santiago-Coruña (usc.es) Dolores Fraga y María Luz Ríos, y por los arquitectos Mario Crecente y Rubén Santiago, que coordinaron la representación visual.

Este trabajo ayudará a entender el pasado y presente del monasterio, poniendo en valor la historia de este bien de interés cultural (BIC). Dolores Fraga y María Luz Ríos expondrán las conclusiones a las que se llegaron con la realización del estudio histórico, fundamentales para poder recrear hipotéticamente las antiguas decoraciones de las puertas principales.

Mario Crecente y Rubén Santiago mostrarán los dibujos y la animación de la portada gótica, todos ellos recursos de gran utilidad para acercarse al origen y evolución de la fachada del monasterio.

SANTA CATARINA DE MONTEFARO



Entre as rías de Ferrol e Betanzos,
no alto dun outeiro da vila de
Ares, elévase o mosteiro de Santa
Catarina de Montefaro

Ría de Ferrol



Ría de Betanzos

Conta a lenda que neste lugar houbo un templo
romano dedicado ao sol, sobre o que despois se
construíria un cenobio e un albergue templario.



Houbo que esperar ata finais do século XIV para a creación do mosteiro a mans dos monxes da Orde Terceira Regular de San Francisco, dedicado a Santa Catarina.

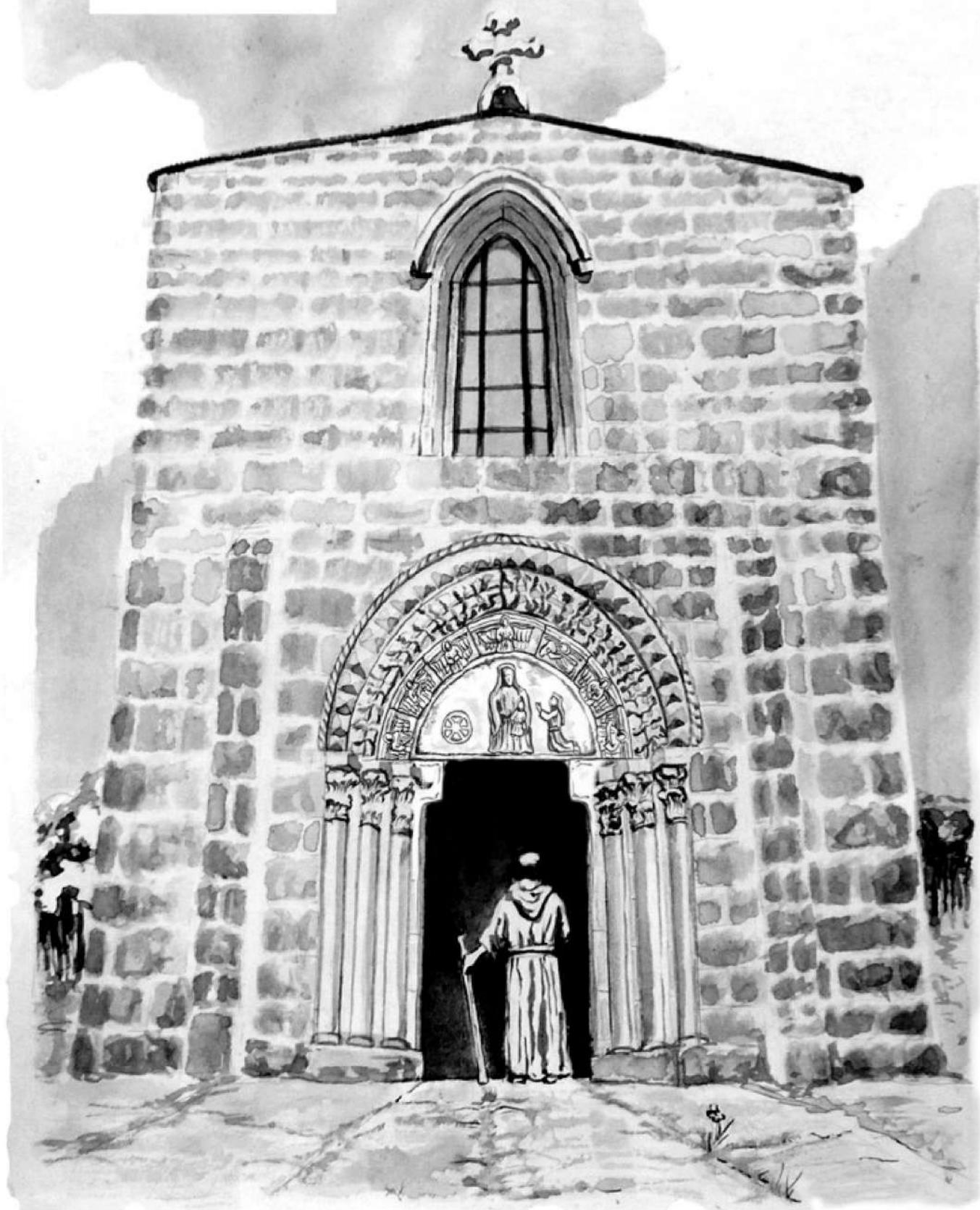


Frei Lopo e os seus compañeiros foron os encargados da súa construción.



Esta obra foi sufragada polo cabaleiro Fernán Pérez de Andrade, gran promotor de construcións relixiosas e públicas como mosteiros, igrexas, hospitais ou pontes.

A portada occidental
do novo templo
concebíase como a
porta do ceo que
acolle ao fiel.

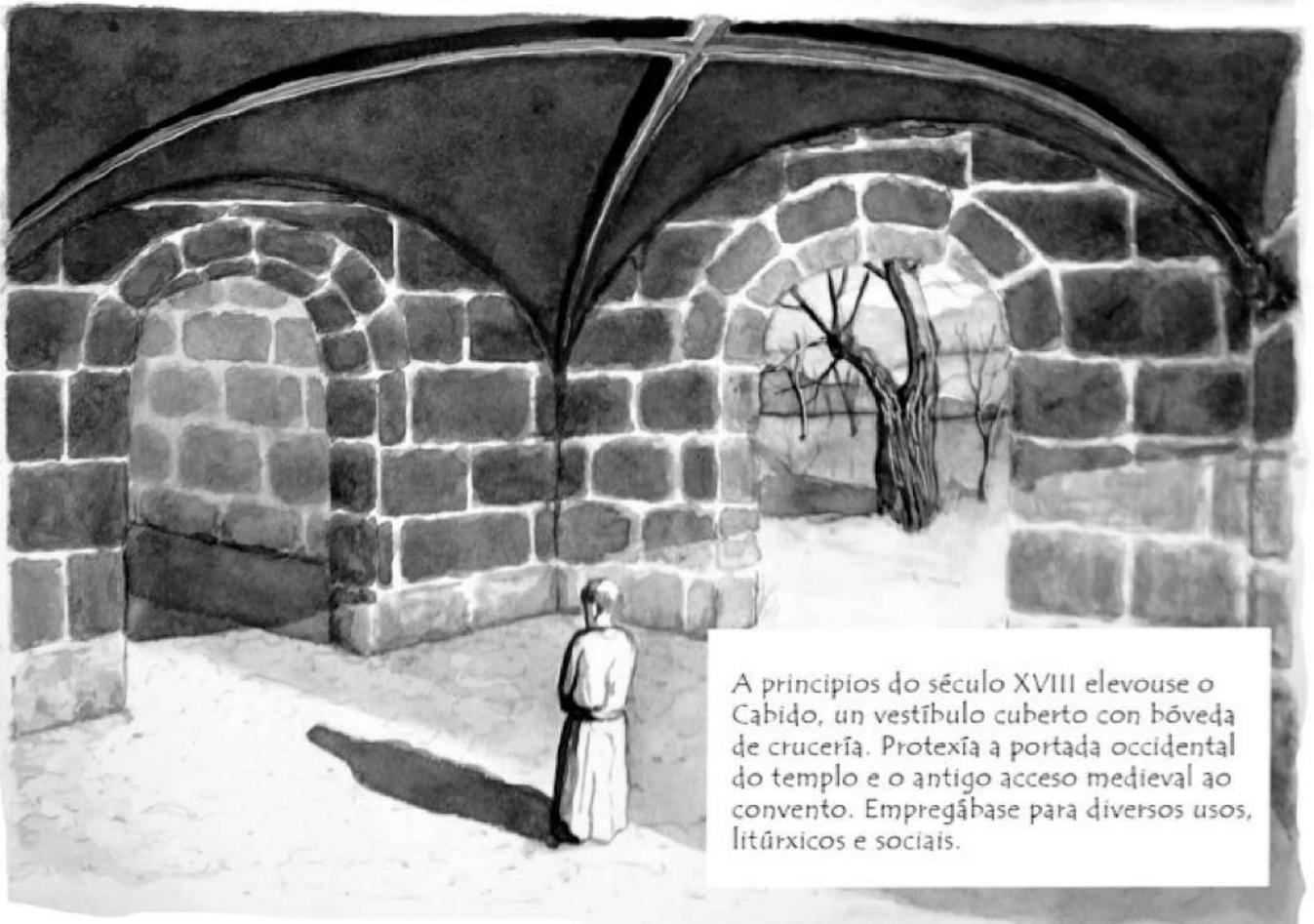




CONXETURAL

MUSEO ARQUEOLÓXICO
CASTELO DE SANTO ANTÓN

CABIDO DE MONTEFARO

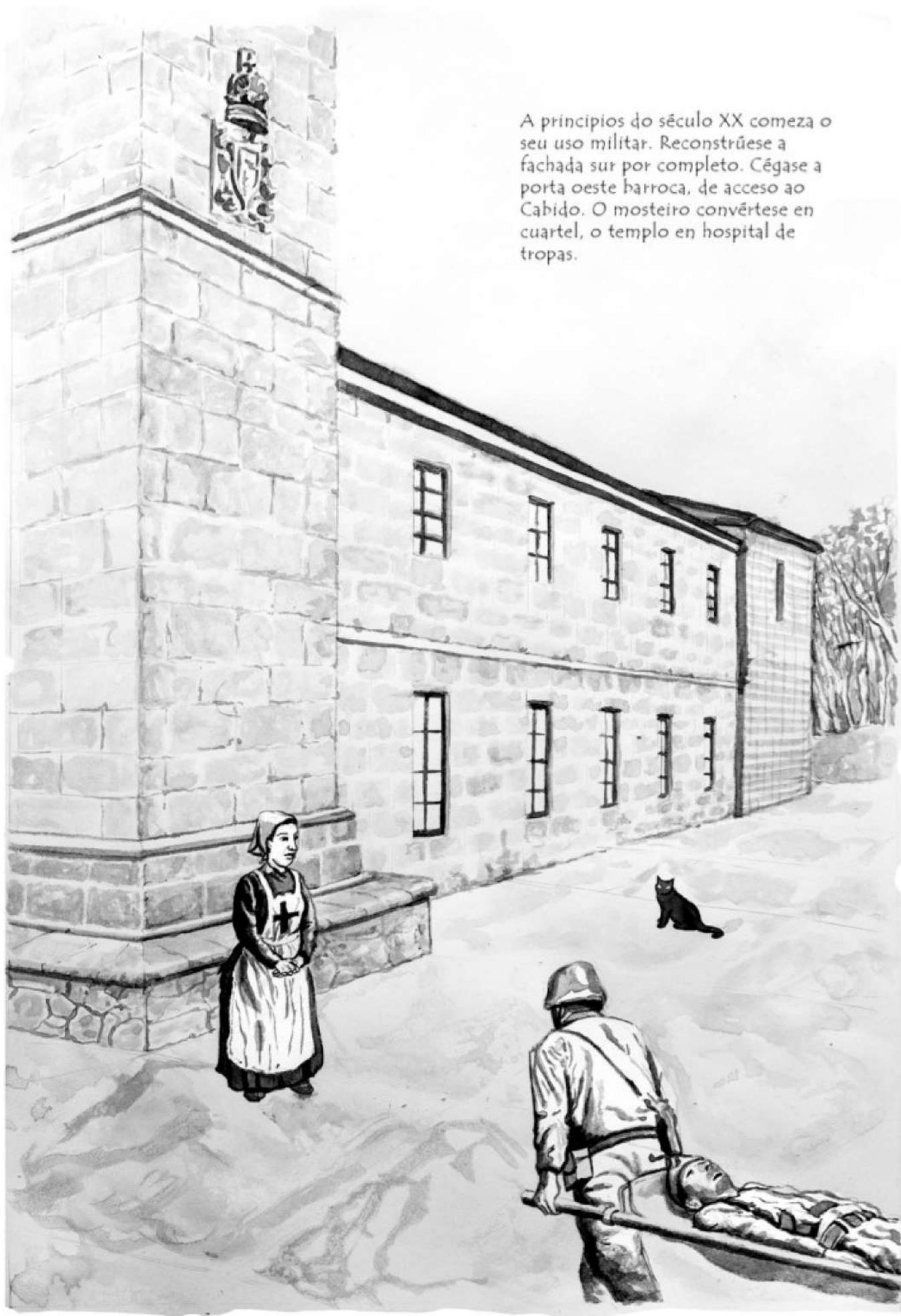


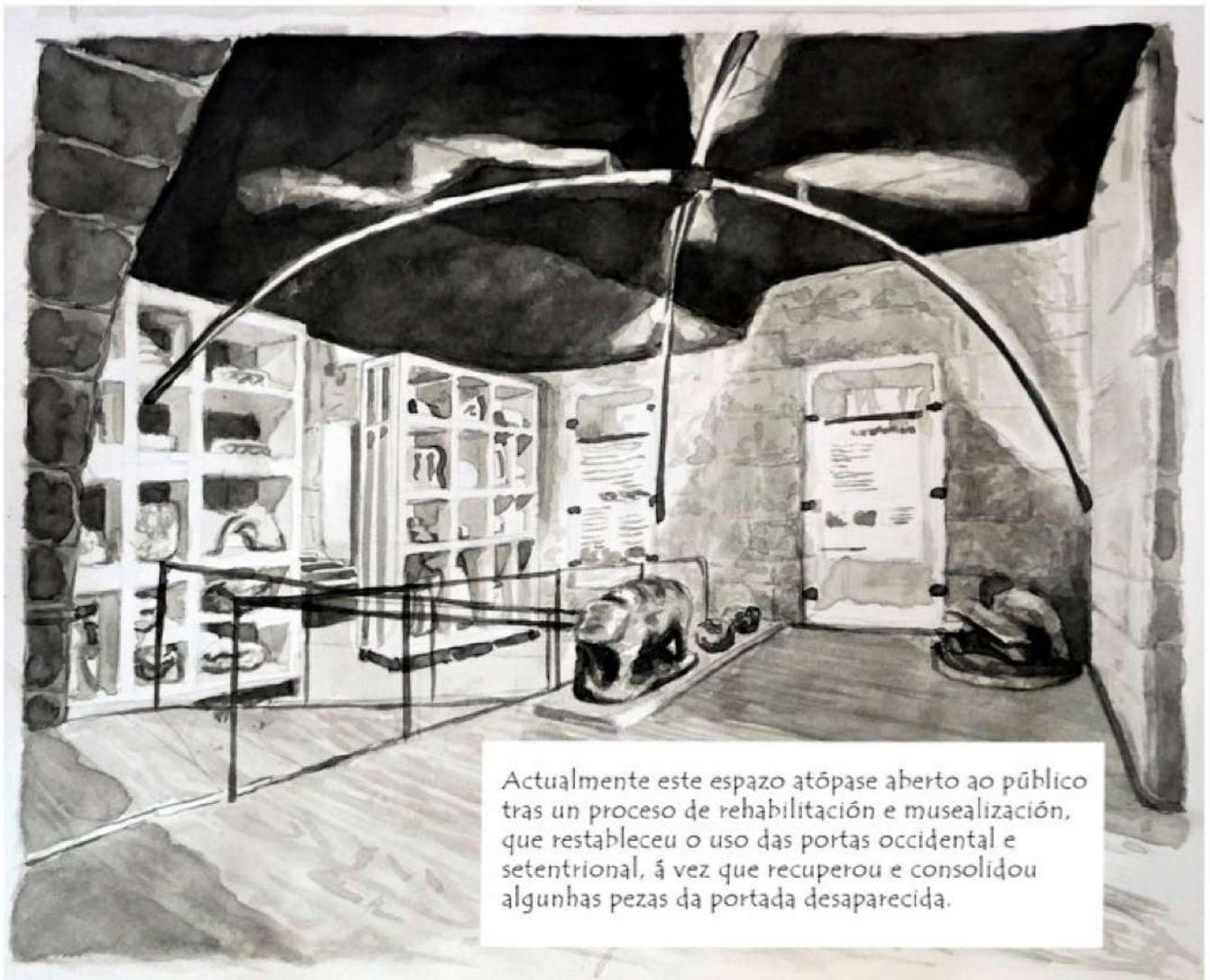
A principios do século XVIII elevouse o Cónego, un vestíbulo cuberto con bóveda de crucería. Protexía a portada occidental do templo e o antigo acceso medieval ao convento. Empregábase para diversos usos, litúrxicos e sociais.

No século XVIII abordãronse as principais reformas do templo: construíuse unha nova capela maior e outra portada occidental, elevãronse a torre e o Cabido coas súas dúas portadas occidental e meridional.



A principios do século XX comeza o seu uso militar. Reconstrúese a fachada sur por completo. Cégase a porta oeste barroca, de acceso ao Cabido. O mosteiro convértese en cuartel, o templo en hospital de tropas.





Va de cuento...

El Jardinero Macías

Ana Augusti

“El arte de la jardinería necesita, ante todo, libertad para realizarlo”. Estas fueron las últimas palabras que, casi en un susurro, el joven jardinero le dijo al abad de Santa Catalina de Montefaro después que este le hubiera encargado la realización ornamental de los jardines del monasterio. Macías, a pesar de su juventud, gozaba ya de cierto prestigio en ese arte, puesto que había sido aleccionado desde niño por un sabio



maestro que lo conocía todo sobre jardinería. Él le había dado una primera regla que le repetía a menudo: “En un jardín monacal se dan dos postulaciones, una hacia Dios y otra hacia Satán.” Y estos dos conceptos eran los que bullían dentro de Macías, pero se guardó muy mucho de decirlo en voz alta a su ilustrísima, únicamente le pidió que le dejara libertad para escoger las plantas y

y árboles del recinto. El prior aceptó con el convencimiento de que la belleza de la naturaleza viva no sólo proporciona deleite sino también –y por encima de todo- beneficios para el alma. Los monjes medievales tenían muy claro que el amor divino del Autor del Mundo lo penetraba todo, que dicho amor se encontraba en la hierba más humilde; en la flor más tierna y frágil; en el fruto más insignificante; en el pájaro más pequeño de canto melodioso

que se balancea en las ramas de los árboles o busca refugio en ellas; en las mariposas con su delicado aleteo... Todos eran ni más ni menos que criaturas de Dios.

Él, en su fuero interno, había planeado unos jardines que fueran un canto a la belleza, un placer para la vista y los sentidos, un lugar de encuentro –incluso- para amantes furtivos, sin

olvidar que tenían que ser, ante todo, un espacio de recogimiento y plegaria. Pero Macías sabía también que bastaba con lanzar una mirada a ciertos capiteles de claustros y templos para darse cuenta que el arte monástico colocaba a Satanás en un primer plano, de modo que el diablo era una realidad esculpida en la piedra y no dejaba de ser una tentación.

Entonces, por qué no, se preguntó él llevado por cierta influencia diabólica de la que no conseguía liberarse y de la que su maestro le había hablado, y para contar con la presencia del diablo en su jardín había decidido echar mano de algunas plantas venenosas por su innegable atractivo. Creó con ellas unas simetrías que proporcionaban al recinto un espectáculo fascinante. Por la noche, en su camastro y entresueños, una visión diabólica -a veces con aspecto de hombre y otras con aspecto de mujer- le repetía: "Gracias a tu obra todos podrán experimentar sublimes sentimientos contradictorios: horror y éxtasis."

*"El arte de la
jardinería,
necesita ante
todo, libertad"*

- Jardinero Macías

Parterres de boj formaron caminos por donde pasear sus hábitos los monjes con el libro de rezos entre las manos y el susurro de las oraciones en sus labios. Como contraste, robustos nogales cerca de castaños, los tejos negros, los cipreses cortavientos. Pero el jardinero no se olvidó de combinar -a la vez- con un gusto exquisito plantas y arbustos: las adelfas, la belladona, el solano, la cicuta..., especies venenosas o tóxicas por necesidad que, entremezcladas en amor y compañía, contaban con un especial atractivo. El temor y la atracción por el abismo -llamémosle así- es un rasgo

específico de la condición humana y por supuesto también de Macías.



La belladona utilizada desde el s. XV para pociones mágicas y ungüentos junto con la mandrágora se fregaban en la piel para curar lesiones cutáneas, pero los efectos de la belladona podían ser otros muy distintos como provocar sensación de levitación o estimulantes o dilatar las pupilas y aparecer alucinaciones visuales y auditivas... Las adelfas con sus eternas hojas verdes y sus grandes y llamativas flores en racimos de primorosos colores, desde el rosa, al rojo y al blanco, salpicaban de alegría todas las primaveras distintos espacios del jardín. ¿Nadie pensaba en su toxicidad? ¿Nadie imaginaba siquiera que cualquier parte de la planta podía producir náuseas, vértigo, excitación, convulsiones, arritmias? ¿O sí? Y por eso, precisamente por eso, estaba ahí como una tentación. El jardinero tomó como última decisión, plantar cicuta, que a pesar de su olor más

bien desagradable, el blanco puro de su flor ejercía en él una atracción irresistible. Sabía, por otra parte, que tenía propiedades curativas para el asma o para estados maniacos o para el llamado mal de San Vito. Pero... ¿desconocía Macías que a altas dosis podía llegar a provocar la muerte?

No olvidó entre los árboles el cinamomo cuyos decorativos y venenosos frutos amarillentos colgaban en invierno de sus ramas. Por paradójico que parezca esta planta bíblica recibe también el nombre de "árbol de los rosarios" porque con sus semillas se hacían las cuentas de estos.

¿Se podría pensar que al rezar se invocaba al diablo? No sabemos si llegaba tan lejos el jardinero de Santa Catalina en sus pensamientos, aunque todo lo que inspira horror hechiza y actúa como una tentación o un placer. Quizás, por eso mismo, le gustaban esos días de otoño e invierno en que los vientos dominantes del oeste provocaban continuas y espantosas borrascas que hacían zozobrar las embarcaciones cerca del monasterio o esos frecuentes giros furibundos del viento del suroeste que viraban hacia el noroeste sin dejar tregua ni descanso a los árboles y plantas maltratadas por elementos de la propia naturaleza. Pero ni ellos ni ellas sucumbían. Ahí estaba él, su guardián y protector en medio de una naturaleza desatada.

Macías contemplaba con orgullo como su jardín, después de tantos años, había crecido en belleza y fortaleza y se mostraba como un lugar de goce y poder. Era su gran obra. Él, su artífice, él, su creador. Entre tanto los monjes, con su

contemplación y disfrute no separaban el cielo del infierno ni lo terrenal de lo divino, porque pensaban que no hay nada ordenado que no sea bello y obra de Dios. Y algunos de ellos, entre los más jóvenes, habían sido tentados y comprobaron sus efectos sin traspasar, de momento, los límites.

Pasados muchos, muchos años, Macías, que llevaba una larguísima barba blanca y el peso de su avanzada edad había curvado su espalda, salió del convento una oscura madrugada y emprendió viaje hacia no sabemos dónde -quizás en busca de un jardín que le llevara a la eternidad. Ahí quedaba su herencia para bien o para mal. Fue una de esas madrugadas cuya densa niebla lo engulle todo. Su único equipaje, un zurrón que colgó del cuello repleto de flores y tallos de adelfas y belladona y semillas y racimos de cinamomo y flores blancas de cicuta.



BODEGAS Y DESTILERIAS

O VENTOSELA

www.ventosela.com

981635829

Panadería
Os Corzás

Rúa de Os Corzás, 42, 15620

Mugardos, A Coruña

981 47 00 48



FERROLTERRA CATERING

649779673-678986678

cateringferrolterra@gmail.com

**LOTERIAS
GALICIA**

Administración N° 1
Avda. de Mugardos 18
15624, ARES
Tel/fax: 981 448 572

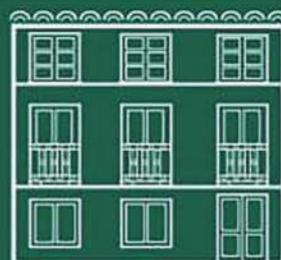
... siempre estuvieron aquí



Balantium
helechos arborescentes



+34 638 594 488 - info@balantium.com



A CASA NOVA
cervecería
jamonería
restaurante
vinoteca

Las setas de nuestro entorno

Por Fran Vieyros de Fuentesauco y Valentin Muños .

Las setas son vegetales muy extraños. No tienen raíces, ni flores ni hojas, y por si no bastase, no poseen siquiera clorofila. Lo que aflora a la superficie y nosotros vemos no es la propia seta, sino solamente el fruto del hongo

Podría englobarse en el reino animal, pero tampoco acabarían por encajar, por lo que la solución pasaría por la clasificación de los seres vivos en cinco reinos y uno de estos reinos es el fungi, al que pertenecen las setas y los hongos, que incluyen más de 100.000 especies. Este reino hizo necesario la aparición de una nueva ciencia que se encargara de su estudio, es la micología. El carbono es importante para todas las plantas, incluidas las setas. Estas últimas, al no poseer clorofila, se ven obligadas a procurarse el carbono extrayéndolo de los organismos vivos, vegetales o animales, o bien tomándolo de sustancias orgánicas del terreno.

Las setas, pues, se encuentran en los troncos de los árboles o en suelos ricos en sustancias orgánicas, por ejemplo los bosques, donde se deposita gran cantidad de hojas muertas.

Las setas son muy buscadas por su característico sabor, algunas son muy cotizadas e incluso algún tipo de seta está incluido dentro de la lista de los alimentos más caros del mundo. Pero no todas son comestibles, y por lo tanto es necesario conocer muy bien cuáles son las setas venenosas. Si no estamos seguros completamente de que una seta es buena, hay que dejarla donde está. Conformémonos con contemplar sus bellos colores.

Partes de una seta

Las principales partes que se pueden diferenciar en una seta son las siguientes:

Himenio. Es la parte, normalmente, situada bajo el sombrero y puede tomar distintas formas, láminas, tubos, agujones o pliegues. Su función principal es crear, desarrollar, almacenar y dispersar las esporas que generan un nuevo ciclo en la formación de una nueva seta.

Sombrero. Situado sobre el pie, ejerce la función de protección en la formación y desarrollo de las esporas. Una de las características que permite diferenciar a las setas por el sombrero es debido a que puede tomar diferentes aspectos, formas y colores.

Pie. Actúa como sujeción del himenio y del sombrero, aunque hay setas que pueden no tener pie o éste estar atrofiado. En este caso se dice que tienen aspecto sésil.

Volva. Es un fragmento en forma de membrana, procedente del velo general que envuelve la base del pie en algunas setas. Es característico en los géneros Amanita y Volvaria y en ocasiones puede desaparecer cuando la seta está madura.

Anillo o cortina. Es el resto de membrana que procede de la rotura del velo parcial interno, que tienen algunas de las setas, que al crecer se deposita en la parte superior del pie generando una forma anular. La cortina, está formada por una masa de fibrillas muy finas, que dan lugar a una especie de velo que recubre y protege el himenio.



Fichas coleccionables

Aquí puedes ver una selección de especies de nuestra zona que te introduzcan al fascinante mundo de la micología .

Cada ficha contiene información resumida sobre descripción técnica de las características que definen cada especie, posibles confusiones con otras, habitat y temporada de recolección, datos gastronómicos o ecológico .

Amanita phalloides



Amanita phalloides

Oronja verde, oronja mortal, cicuta verde



Descripción

Sombrero. De 6 a 15 cm de diámetro. Al principio subgloboso, pasando a convexo y al final plano convexo. De color verde amarillento oliváceo, más oscuro en la zona central. En la variedad alba, el cuerpo es totalmente blanco.

Cutícula fácilmente separable, con fibrillas radiales oliváceas oscuras, margen más claro, al principio incurvado luego plano, no estriado.

Láminas. Apretadas, libres y anchas, ventruadas, de color blanco puro, con lamelulas. Esporada blanca.

Pie. De 6 a 15 cm de alto, por 1 o 2 cm de diámetro, cilíndrico, más ancho hacia la base, terminando en un bulbo ovoidal. Blanco con fibrillas oliváceas en zigzag sobre la superficie, del anillo hacia abajo. Anillo en la parte alta, membranoso y persistente a modo de falda, estriado en la parte superior. Volva, en forma de saco, adherida al bulbo por su parte inferior y libre en la superior, amplia.

Carne. Blanca, firme y esponjosa hacia la base. Sabor dulce, olor agradable, desagradable en la vejez. Tóxica mortal.

Habitat

Forma micorrizas con especies del género quercus, aunque también con abedules, castaños y hayas.

Temporada

Otoñal.

Confusiones

Se puede confundir, sobre todo la variedad alba, con especies de Agaricus, de los que se diferencia, sobre todo por la volva, carente en el Agaricus y láminas rosadas en el caso de estos

Fotos



Armillaria mellea

Armillaria mellea.



Descripción

Sombrero. Evoluciona de convexo a plano, algo mamelonado, de 5 a 15 cm de diámetro. Cutícula separable, color miel con escamas fugaces y con la zona central más oscura. Margen decurvado y pronto plano, terminando algo estriado, a veces con algún resto del velo.

Láminas. Algo apretadas, adnatas sudcurrentes por un hilo. De color blanco crema con nanchas amarillo sucio, con la arista concolora o ligeramente ocre.

Pie. Cilíndrico, fibroso, largo y curvado, marrón blanquecino a ocreo. Hueco en su madurez, con anillo membranoso, persistente de color blanquecino o amarillento en la parte inferior.

Crece en varios pies de una misma base.

Carne. Firme, blanquecina, de sabor dulce al principio que cambia a amargo al poco rato. Olor suave en ejemplares jóvenes, desagradable en los más viejos.

Esporada blanca. Comestibles los ejemplares jóvenes. Nunca se deben consumir crudas.

Habitat

Crece en grupos compactos y viven en madera viva o muerta.

Temporada

Otoñal,

Confusiones

Se puede confundir con hongos del género *Hypoholoma*, tóxicos, aunque este no tiene anillo y si una leve cortina, son de colores más amarillos y de sabor muy amargo.

Fotos



Gymnopilus junonius

Gymnopilus junonius

Cogomelo da risa



Descripción

Sombrero. Robusto, entre 10 y 15 cm de diámetro. Primero globoso, luego convexo y al final extendido y aplanado. Margen incurvado, a veces con restos del velo parcial. Cutícula fibrillosa, seca, escamosa y brillante, de color amarillo anaranjado, luego pardo anaranjado.

Láminas. Numerosas, apretadas, de color amarillo al principio, luego anaranjadas con manchas pardas.

Pie. Cilíndrico, robusto, con fibrillas longitudinales, estrechándose hacia la base, donde penetra en el sustrato de madera, amarillo anaranjado que oscurecen a la presión, con un anillo alto persistente y membranoso.

Carne. Gruesa, amarillenta, de olor agradable y sabor muy amargo. No comestible por su amargor. Se le considera Tóxico alucinógeno.

Habitat

Frecuente, crece cespitoso en grandes grupos, sobre varios tipos de madera, principalmente Eucaliptus y Pinos.

Temporada

Otoñal,

Confusiones

Solo se puede confundir con otras especies del mismo género y de propiedades similares.

Fotos



Macrolepiota procera

Macrolepiota procera

Apagador, parasol, maza de tambor



Descripción

Sombrero. Al principio de forma oval, va evolucionando a esférico, luego convexo y finalmente aplanado. De hasta 30 cm de diámetro. Cutícula fibrosa fácilmente separable, con fondo blanco sucio, escamas radiales pardas fácilmente desprendibles, con mamelón central más oscuro. Margen festonado y fibroso.

Láminas. Libres, con lamelulas, color blanco crema, anchas y apretadas. Oscurecen con la edad.

Pie. Cilíndrico, hueco y largo, de hasta 40 cm y hasta 2 cm de grosor. Fibroso con un dibujo en zigzag pardo grisáceo. Anillo doble, blanco en su parte superior y crema en la inferior, se desliza fácilmente. Con un bulbo muy evidente su base.

Carne. Blanquecina, elástica con sabor y olor a nuez, fibrosa en el pie. Excelente comestible.

Habitat

Muy variado, generalmente en claros boscosos, pastizales y bordes de caminos. A veces ejemplares solitarios, otras veces en grupos numerosos.

Temporada

Seta de temporada tradicional, es decir desde finales de verano y en otoño

Confusiones

Si nos fijamos en el dibujo del pie, solo se puede confundir con otras Macrolepiotas también comestibles.

Fotos



Amanita muscaria



Amanita muscaria

Matamoscas o falsa oronja



Descripción

Sombrero. Grande, entre 10 y 25 cm de diámetro, de globoso a convexo y finalmente plano. Cutícula separable, rojo escarlata, vira a naranja con la edad, con restos del velo universal a modo de copos blancos algodonosos. Margen incurvado y algo estriado con la edad.

Láminas. Blancas, anchas y numerosas, ventrudas, con abundantes lamelulas..

Pie. Cilíndrico, recto, lleno, fácilmente separable del sombrero y con anillo. Blanco, amarillea algo con la edad. Entre 10 y 20 cm de altura. Anillo membranoso y amplio. Base claviforme con volva blanca y fugaz.

Carne. Blanca, anaranjada bajo la cutícula, sin sabor y olor inapreciable.

Esporada blanca. **Tóxica.**

Habitat

En suelos ácidos, micorriza con pinos y también con caducifolios.

Temporada

Otoñal,

Confusiones

Por su aspecto es inconfundible.

Fotos



Clitocybe nuda



Clitocybe nuda

Lepista nuda



Descripción

Sombrero. De convexo a plano con un mamelón amplio y suave en su madurez. Entre 5 y 15 cm de diámetro. Cutícula separable, violeta, azul violeta o marrón violáceo. Viscosa en tiempo humedo. El violeta se va perdiendo con la edad, pasando a ser de color crema. Margen no estriado, liso e incurvado de joven.

Láminas. Apretadas, violáceas, escotadas o adherentes, en ejemplares adultos algo decurrentes, con lamelulas. Con la edad el color liláceo se vuelve más crema, se desprenden fácilmente del sombrero. Esporada blanco lila.

Pie. Cilíndrico, claviforme a veces algo bulboso. De entre 5 y 10 cm de altura por 1 o 2 cm de diámetro. Del mismo color violáceo que el resto de la seta, también se pierde con la edad. Fibroso y carnoso, con micelio blanco liláceo en la base, con hojarasca fuertemente adherida.

Carne. Blanca con tonos pardo violáceos, consistente, algo esponjosa en tiempo húmedo. Olor muy afrutado y sabor dulce.

Comestible.

Habitat

Bosques, de pinos, y planifolios, en grupos bastante abundantes.

Temporada

Principios de invierno

Confusiones

Se puede confundir con otras Lepistas igualmente comestibles, también con algunas especies de Cortinarius, de los que se diferencia por la ausencia de cortina y por el color de la esporada, blanco lila en ella y color herrumbre en Cortinarius.

Fotos





¡Colabora, fai un socio!

ASOCIACIÓN DE AMIGOS MONASTERIO DE SANTA CATALINA DE MONTEFARO. CERVÁS - ARES. A CORUÑA

Nombre _____

Apellido _____

D.N.I. _____ Domicilio (Calle. Número. Ciudad. CP) _____

Tel. _____ E-mail _____

ORDEN DE DOMICILIACIÓN BANCARIA DE ADEUDO DIRECTO SEPA

Estimados Señores de la Entidad Bancaria, deseo colaborar con la Asociación Amigos del Monasterio de Santa Catalina de Montefaro, Cervás - Ares, por tanto, les ruego se sirvan en lo sucesivo, atender los recibos correspondientes presentado al cobro por la mencionada asociación. Mi aporte será por la cantidad de **12€ anuales.**

En esta cuenta

E	S		
---	---	--	--

IBAN

--	--	--	--

ENTIDAD

--	--	--

OFICINA

--	--

DC

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

NUMERO DE CUENTA

Por favor, carguen en mi cuenta en esa Entidad, la cantidad antes indicada.

FECHA

FIRMA DEL TITULAR

PROTECCIÓN DE DATOS

En cumplimiento con la Ley Orgánica de Protección de Datos y el Reglamento que la desarrolla le informamos que sus datos serán tratados por la sociedad Amigos del Monasterio de Santa Catalina de Montefaro, con la finalidad de tramitar el alta, baja, control, emisión de recibos, envío de revistas y comunicaciones para la promoción y difusión de sus fines y actividades de la asociación. Usted tiene derecho a retirar el consentimiento en cualquier momento, así como derecho de acceso, rectificación, portabilidad y supresión de sus datos y a la limitación u oposición a su tratamiento. Tiene derecho también, a presentar una reclamación ante la Autoridad de control (agpd.es) si considera que el tratamiento no se ajusta a la normativa vigente. Sus datos no se comunicarán a terceros.

FIRMA DEL INTERESADO, consintiendo el tratamiento de los datos en los términos expuestos.



Visitas guiadas por el Monasterio de Santa Catalina



Si quieres conocer el Monasterio o ir con tu grupo, puedes asistir a las visitas guiadas y gratuitas llevadas a cabo por la Asociación de Amigos del Monasterio de Santa Catalina en colaboración con la Confederación Española de Aulas de la Tercera Edad (CEATE), que se realizarán durante los meses de Julio, Agosto y Septiembre, todos los domingos a las 12:00

www.cabidodemontefaro.com

HORARIO DE VISITAS

OCTUBRE - JUNIO

Sábados

16:00 - 18:00

Domingos y festivos

12:00 - 14:00

16:00 - 18:00

JULIO - SEPTIEMBRE

Lunes a Sábados

18:00 - 20:00

Domingos y Festivos

12:00 - 14:00

18:00 - 20:00





Fotografía de la Campana del Monasterio. Realizada por Suso Martínez