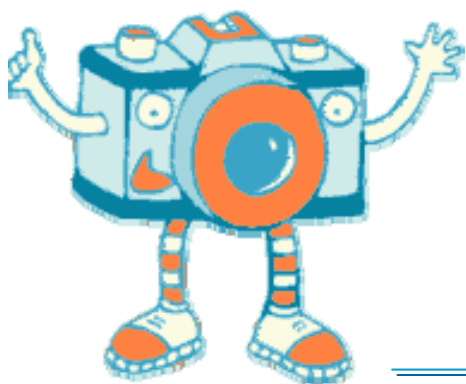


CERTAME FOTOGRAFICO

Tódolos integrantes desta Andaina poderán participar coas fotos que tomen nunha **exposición** que se amosará no corredor do Salón de Actos (planta baixa do C. H. de Ourense) e nun **certame fotográfico** que, con posterioridade á publicación das Bases se celebrará neste mesmo Complexo.

O tema será **Rutas Naturais polo Espacio das Médulas**.



RECOMENDACIÓNS

- Auga.
- Comida.
- Calzado con bó agarre.
- Roupa adecuada ás condicións meteorolóxicas, tendo en conta que a temperatura adoita ser mais baixa ca na nosa zona.
- Cámara fotográfica (paga a pena).

HORARIOS-SAÍDA-AUTOBUS

- 8:00 Posío** (PARADA BUS XUNTO A GASOLINEIRA)
- 8:10 ALAMEDA** (PARADA BUS DA ALAMEDA)
- 8:20 SAN LÁZARO** (P. FRENTE SUBDELEG. GOBERNO)
- 8:30 A PONTE** (P. FRENTE INST. 12 DE OCTUBRE)



MAPA DE PERCORRIDOS



II XORNADA DE ANDAINA

AS MÉDULAS

ANTOLLO ROMANO, ESPACIO NATURAL PROTEXIDO E PATRIMONIO DA HUMANIDADE

*"Aquellas son del Bierzo las montañas,
Y aquestas altas y vermejas
sus médulas serán, cuyas entrañas
Solian vomitar oro entre sus rexas."*

Organiza:

AGRUPACIÓN DEPORTIVO-CULTURAL

VÍA AURIA



DATA: 6 DE ABRIL DE 2002

PROVINCIA: León

SITUACIÓN: Situado no SW do Bierzo.

SUPERFICIE: 1.115 ha.

LUGARES DE INTERESE: Mirador de Orellán, Lago Somido, La Balouta, Las Médula+s-núcleo de poboación, Las Médulas -núcleo mineiro de ouro: "La Encantada", "La Cueva", Lagoa de Carucedo.

PAISAXE

A historia e a natureza fixeron nas Médulas un pacto para alumear unha das mais belas paradoxas paisaxísticas da provincia leonesa, propia dun conto de fadas. O que comezou sendo unha brutal explotación aurífera



plantexada polos romanos, é hoxendía un bosque de suxerencias arxilentas, unha fabulosa crestería de catedral de barro e pedra, desfiladeiros, covas, túneis, galerías do tesouro mineiro no medio dun entorno natural que abrangue ata onde o impide a vertixe.

XEOMORFOLOXÍA

Subfosa individualizada do resto da depresión berciana, por unhas liñas de falla constituíndose nunha ampla mancha sedimentaria debido ós procesos deposicionais, onde sobresaen os sedimentos vermellos miocenos, ós que vai asociado o ouro.

FLORA

Enciñas, carballos, castiñeiros, faias, vides, xaras, espiño albar. E a flor emblemática das Médulas: a genciana (cor azul violáceo).



FAUNA

Salamántiga común, tritóns, xabarín. Aves de zonas húmidas como as garzas, martinets e anduriña.

ARQUITECTURA

A actividade realizada polos romanos consistía en extraer ouro por medio de lavadeiros de terra. Abandoadas no século III, a vexetación autóctona foi recuperando os seus dominios intercalándose co xacemento. Todo o panorama se enriquece coas lagoas, testemuñas dos mentados lavadeiros. Hoxendía as Médulas están consideradas pola UNESCO como Patrimonio da Humanidade. Froito da explotación romana e do seu abandono é o pobo das Médulas, onde podemos contemplá-la tradicional arquitectura berciana.



AS LAGOAS E AS SÚAS LENDAS

Preto das Médulas está Carucedo, pobo onde hai unha lagoa milenaria cunha lenda que nada tén que envexar á do Lago Ness: *Contan que un xeneral romano seduciu a unha muller do pobo e que despois a repudiou. A muller chorou e chorou ata enché-lo lago.*



A realidade é ben distinta: cun perímetro de 57 ha, está formado polas augas utilizadas na extracción e lavado do ouro.

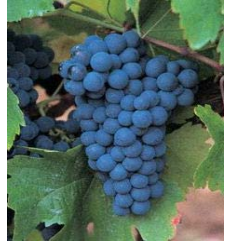
De camiño a La Balouta podemos vé-lo que queda do "Lago Somido". Unha das ágoras da mina, de augas verdosas cubertas de nenúfares onde según contan no pobo, *se atopa sulagada a espada de Roldán "Duradante" e o barril de Oliver.* Según parece, só o día de San Xoán ás 10 de mañán, estes obxectos se poden ver no fondo da lagoa.

GASTRONOMÍA E VIÑOS

A gastronomía está entre a castellana e a galega. Brancos e tintos, Denominación de Orixe Bierzo, teñen a súa correspondencia cos pratos da comarca.

Brancos de bó corpo ou rosados para a troita e os pementos.

Tintos xoves para os pementos recheos.



Os máis poderosos para o polbo, a cachelada con chourizos e o botelo, antigamente "comida de pobres" feito con rabo, costela e dente metidos no bandullo do porco. Consúmese habitualmente con patacas e verduras.

NOTAS :
