

# EXCURSIÓN A "SANTIBAÑEZ DE LA SIERRA" RUTA DE LOS LAGARES RUPESTRES



SÁBADO 1 DE JUNIO 2019

ORGANIZADA POR LA **ASOCIACIÓN BOBOLA** DE ALDEATEJADA

**-Salida 8:30 horas:** Salida desde la Plaza Reyes Católicos de Aldeatejada.

**-9:30 horas:** Guiados por JOAQUÍN BERROCAL descubriremos la ruta de senderismo denominada "Ruta de los Lagares Rupestres". Joaquín es la persona que ha puesto en valor tan rico patrimonio etnográfico y cultural, y nos enseñará para que servían antaño estas construcciones. Aprovecharemos para que nos enseñe curiosidades sobre la flora y la fauna de la zona.

Es un sendero de unos **12 kilómetros**, de dificultad media, adecuado para todas las edades. Se realizan con calma, pero con continuas paradas y explicaciones.

**-14:00 horas:** Nos desplazaremos al pueblo de Santibañez de la Sierra para visitar una bodega en la que se realiza vino de la **D.O.P. SIERRA DE SALAMANCA**. Allí los adultos podremos catar los diferentes vinos que realizan con uvas de vides centenarias y una degustación de ibéricos.

**-15:00 horas:** Volveremos a **San Esteban de la Sierra** para comer en el restaurante LAS LLARES que nos ofrecerá una rica comida con productos de la tierra. Disfrutaremos de una estupenda sobremesa.

**-17:30 horas:** Si a alguno todavía le quedan ganas de andar, podremos visitar el magnífico puente románico que atraviesa el río Alagón y que se encuentra a unos 500 metros del núcleo urbano y además visitar el pueblo.

**- 19:00 horas:** Regreso a Aldeatejada.

## Información sobre la ruta:

**SAN ESTEBAN DE LA SIERRA:  
"RUTA DE LOS LAGARES RUPESTRES".**

La "Ruta de los Lagares Rupestres" es un itinerario circular con salida desde la Bodega Cooperativa de San Esteban por el camino del Guijarral; recorre los pagos de Bajenoso, Valmedroso, Las Huertitas, Majallana, Muñiquero, Los Pajares, La Jara, Bardal, Majahonda...; aproximadamente doce kilómetros de gran interés visual, estético y educativo, provocador de emociones y posibilidades interpretativas.

El itinerario es pródigo en recursos naturales, geomorfológicos, litológicos, botánicos, faunísticos y otros de intervención humana, bancales (paredones), fuentes, pozos y huertos, eras, corrales, restos de hábitat primitivo, poblado de trashumancia local..., constituyendo la diversidad de excavaciones rupestres la huella antrópica más señera del recorrido.

Se conoce con el nombre de pilas, lagares, lagaretas a cavidades en roca realizadas por el hombre en un pasado lejano. Tales estructuras, dispersas por los campos, tuvieron una finalidad económica, primer proceso en la elaboración del vino, tal como se desprende de diversas investigaciones, tanto en la península como en países mediterráneos. Es cierto que la existencia de las mismas en diferentes regiones de la geografía peninsular ha dado lugar a teorías muy dispares respecto a su uso, desde el carácter ritual, al del enriado del lino, curtido de pieles, recipientes donde tintar etc.

**✓ Algunas Recomendaciones a la hora de recorrer estos caminos...**

- Evita salirte de los caminos y sendas marcadas.
- Si encuentras, puertas y cancelas siempre debes dejarlas cerradas.
- Controla a tus animales de compañía.
- No dejes nunca basuras en el campo, deja los lagares al menos como los encontraste o aun mejor si es posible.
- No recolectes plantas, animales, ni minerales, muchos de ellos están protegidos en serio peligro de desaparición.
- Intenta realizar la ruta en silencio, sin estridencias, ni ruidos que puedan molestar a la fauna ni a residentes.
- El chubasquero, la cantimplora, la gorra, gafas de sol, protector labial y solar no deben olvidarse nunca en función de la estación.
- El teléfono de emergencias es 112.

**SE RUEGA NO PISAR EN EL INTERIOR DE LOS LAGARES Y TRATAR DE PRESERVAR EL PATRIMONIO CULTURAL**

**Características técnicas:**  
Ingeniería: José María Rodríguez  
Aldeatejada, 2019

**Las partes de un LAGAR**

- ANCLAJE DE PRENSA: Mecanismo para el prensado de la uva
- BOCÍN: Agujero por donde pasa el líquido
- PILÓN: Lugar de recepción del líquido
- PILA MAYOR: Lugar de recepción de la uva, pisado y prensado
- Junto al pilón la cavidad donde colocar la TINAJA

**PRECIO: 25€ por persona (Desplazamiento y comida incluida)**

Para apuntarse contactar con el Jose Antonio, Telf.: **655675588**. Plazas limitadas.

Fecha límite para poder disfrutar de la ruta **25 de mayo de 2019**.