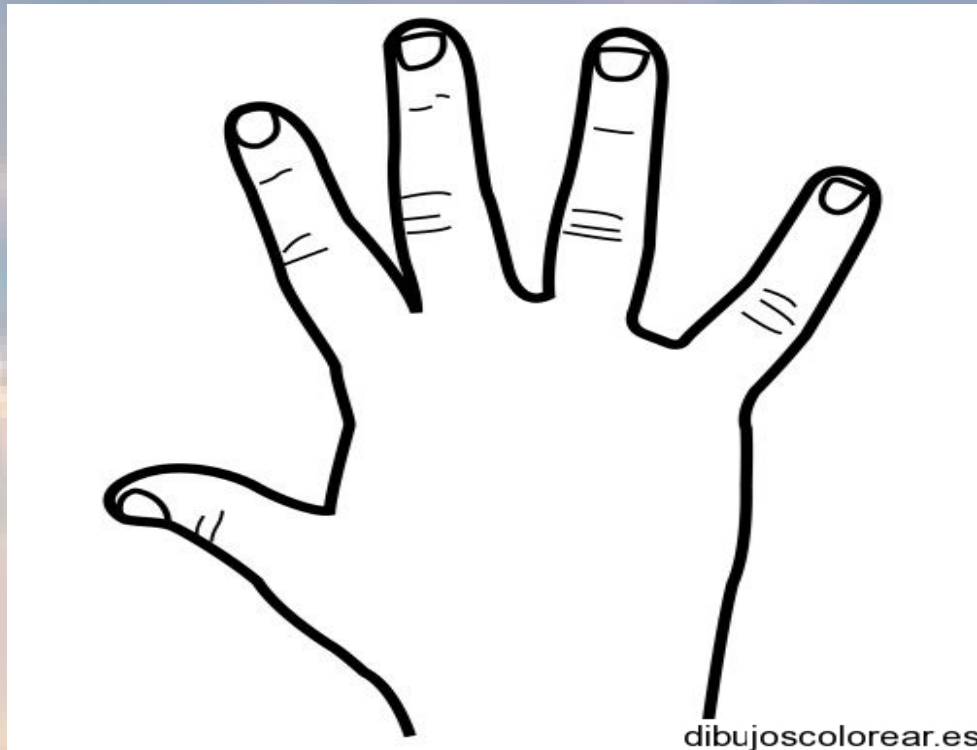




# Historia das rías de Galicia

# A LENDA DAS RÍAS GALEGAS



# ***A LENDA DAS RÍAS BAIXAS***

Esta lenda conta que Deus creou o mundo en 7 días cando rematou para descansar puxo a súa man onde están agora as rías galegas.

O dedo polgar púxoo na ría de Corcubiión, o dedo índice púxoo na ría de Muros e Noia, o dedo corazón na ría de Arousa, o dedo anular na ría de Pontevedra e o dedo meñique na ría de Vigo.

# QUE SON AS RÍAS EN REALIDADE

- Unha ría é un val fluvial inundado polo mar.



# *COMO SE FORMARON?*

- Fai miles de anos, os grandes ríos galegos que ían desembocar ao océano, polo proceso de erosión, acabaron creando vales fluviais inundados pola forza do océano Atlántico.

# ***RÍAS BAIXAS***

## **Características:**

- Son rías máis grandes, pero son menos rías.
- Teñen illas(Cíes ou Ons)
- Están separadas polo Cabo de Fisnisterre

## **Destacan:**

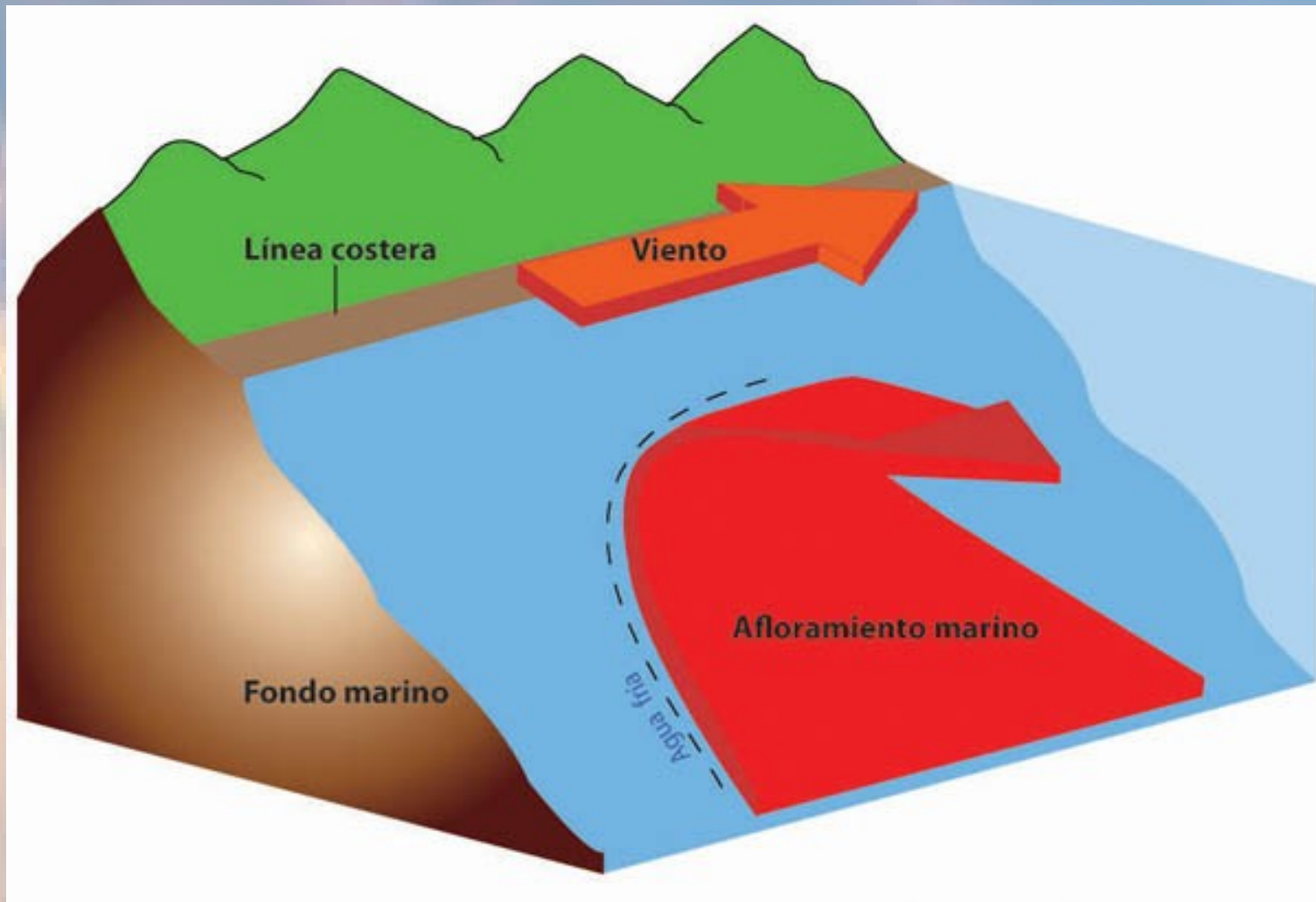
- A ría de Vigo, a ría de Pontevedra, a ría de Arousa, a ría de Muros-Noia e a ría de Corcubiión

# ***RÍAS ALTAS***

## **Características:**

- Son pequenas
- Son moitas
- Sepáranse das baixas polo Cabo de Finisterre
- **Cales son?**
- Ribadeo, Camariñas, Muxía, Ferrol...

# AFLORAMIENTO





# AS RÍAS, VIVEIROS NATURAIS DE PEIXE E MARISCO

- Pódese dicir que as Rías galegas forman un ecosistema mariño privilexiado con moi favorables condicións de calado e abrigo.

(Calado: distancia entre a superficie da auga e o fondo do mar, dun río etc)

- Que é o plancton?: Son nutrientes que encóntranse en suspensión na auga do mar ou en augas doces.
- Que é un afloramento?: Consiste na chegada, polo fondo, do ACNA (auga Central NorAtlántica), rica en nutrientes.

# A RÍA UN ESPAZO, DE GRAN BIODIVERSIDADE

- Sardiña
- Berberecho
- Polbo
- Ostra
- Mexillón

# Sardiña



# SARDIÑA

- Tamén é chamada xouba
- É un peixe azul e de agua salgada.
- Unha receita con sardiñas pode ser: Sardiñas fritidas con limón.
- Mide ata 20cm
- Está emparentada cos bocareos e os arenques.

# BERBERECHO



# BERBERECHO

- O berberecho de Noia é o molusco máis traballado na nosa zona
- Plato: empanada de berberechos
- A súa cor varía
- Encóntranse enterrados na area fina ou no fango.
- Soporta a variación de temperatura

# POLBO



# POLBO

- Plato: polbo á feira.
- Teñen 3 corazóns.
- O polbo está en perigo de extinción.
- Un polbo pode vivir de 3 a 5 anos.
- Pon 40 mil ovos e morre cando os pon.



# OSTRA



# OSTRA

- Destacan as Ostreiras de Vigo.
- Plato: Ostras con limón.
- Ten unha cor pouco vistosa.
- A valva inferior é convexa.
- Os bancos eran máis abundantes que agora.

# VIEIRA



# VIEIRA

- É a cuncha dos peregrinos.
- Ten as súas valvas desiguais.
- A carne é moi apreciada.
- As súas orellas son semellantes.
- Son da familia dos bivalvos.

# MEXILÓN



MEJILLONES EN ESCABECHE CASERO

# MEXILÓN

- Plato: Mexilón ao vapor.
- Cuncha sólida e fina.
- Críanse en bateas.
- Está pegado ás rochas.
- Ten forma triangular.

# AS RÍAS NA PREHISTORIA

- Celtas e galaicos:

Eran pobos foráneos do centro de Europa que chegaron na idade dos metais, deron lugar á “cultura castrexa”.

# MAPA CELTA





# DEBUXO DUN CASTRO



# CASTRO DE BAROÑA



# A ECONOMÍA CASTREXA

- Baséase na agricultura e na gandería (cultivaban cereais e legumes e recollían landras) e na pesca e no marisqueo.
- Os concheiros son restos arqueolóxicos formados por acumulacións de moitas cunchas de moluscos e peixe, tamén restos de anzois etc. Grazas a eles sabemos en que consistía a dieta dos galaicos da costa e tamén máis métodos de pesca que empregaban. Tamén nos aportan evidencias de que as rías galegas estaban menos contaminadas.



# A PESCA E O MARISQUEO NA CULTURA CASTREXA

- As técnicas de pesca eran rudimentarias, empregaban pequenas embarcacións, sen afastarse moito da beiramar. Pescaban peixes como as sardiñas, fanecas, etc.
- O marisqueo lévase a cabo aproveitando a “seca”: (baixada das mareas) capturando lapas, ameixas...



# A PESCA E O MARISQUEO NA CULTURA CASTREXA

- Empregaban o método de salgadura para conservar os alimentos. Este consistía en empregar sal como conservante que recollían na beiramar ou das costras dos lagos salgados.
- O método que tamén empregaron foi o de secado que consistía en abrir peixes e poñelos a secar nas costas coa acción do sol e do vento.



# A CIVILIZACIÓN ROMANA

- A civilización romana xurde na Península Itálica en torno ao século 8 a.C.
- O gran imperio extendíase ao arredor do mar Mediterráneo (Mare nostrum) ocupa importantes territorios de Europa, Asia e África.



toda la cuenca mediterránea. Los lugares conquistados fueron llamados *provincias*. Sin embargo, sus habitantes no eran considerados como ciudadanos.



ACUEDUCTO DE SEGOVIA

romana en diferentes lugares en donde antiguamente estuvo su imperio.

cuando Uclavo, hijo adoptivo de Julio César, se hizo investir como "emperador" en el año 27 a.C. y adoptó el nombre de Augusto, que significa "el sublime", al que antepuso el de César, por su padre.



AUGUSTO

ROMA

# A ROMANIZACIÓN DE HISPANIA

- Os pobos sometidos ao dominio romano adaptáronse a grandes cambios:
  - 1)O latín
  - 2)O dereito romano
  - 3)A relixión romana
  - 4)O desenvolvemento das cidades
  - 5)Os lexionarios



# A GALICIA ROMANA

- O norte da Península despertou interesse nos romanos pola riqueza mineira.
- A conquista do noroeste da Península durou máis dun século.
- O noroeste peninsular incorporouse ao Imperio no século I e creouse unha provincia co nome de Gallaecia no século III.



CONVENTUS  
LUCENSIS

Lucus  
(Lugo)

GALLIA AECIA

Asturica  
(Astorga)

CONVENTUS  
ASTURICENSIS

Bracara  
(Braga)

CONVENTUS  
BRACARENENSIS

# A ECONOMÍA GALAICO-ROMANA

- Pódese dicir que Na economía da Gallaecia foi moi destacable a riqueza aurífera, construindo minas de ouro ao aire libre (como as Médulas de León), que lle deron a Galicia o nome da “terra rica en ouro”



# AS RÍAS GALEGAS EN ÉPOCA ROMANA

- Decidiron explotar as rías despois de decatarse da grande riqueza pesqueira e marisqueira das nosas rías.
- O método de salgadura consistía en introducir os peixes en toneis e posteriormente cubrilos de sal en tanques de pedra.





# O GARUM


- O garum era un produto moi apreciado polos romanos, empregado para darlle sabor aos alimentos.
- A salsa está composta por vísceras e sangue de peixe fermentada durante semanas.



# O ECOSISTEMA EN ÉPOCA ROMANA

- Sabemos que o ecosistema estaba pouco contaminado xa que na Muralla de Lugo (Lucus Augusti), atoparon cunchas de ostras de gran tamaño, traídas da costa cara o interior.



- 
- Carlota Alcalde Lorenzo
  - Eva Castelo Juanatey
  - Fátima Ces Pérez