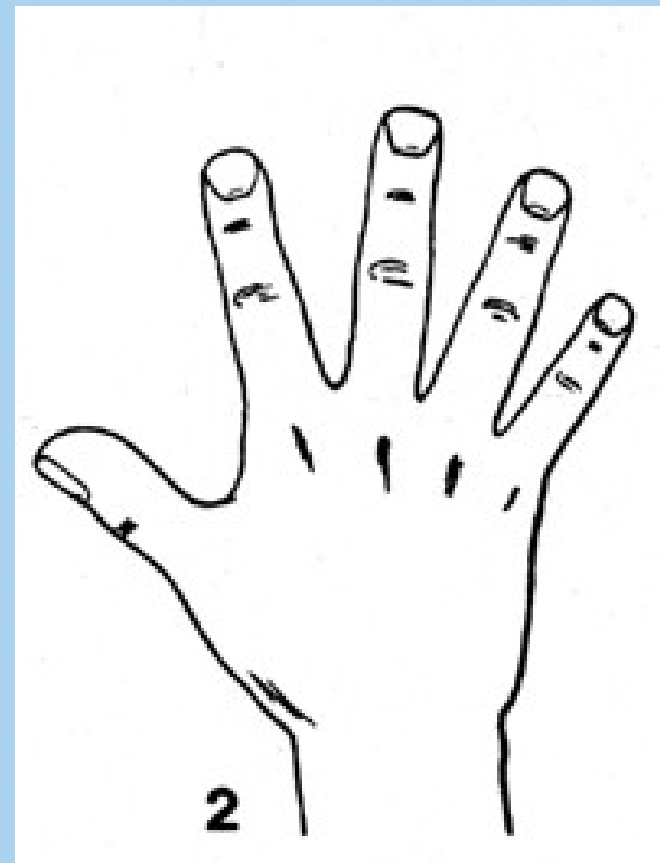


HISTORIA DAS RIAS DE GALICIA



LENDA

Di a lenda das Rías Baixas de Galicia, que cando Deus rematou de facer o mundo ele puxo a man na súa obra, e fixo as rías baixas con o formato da súa man.



AS RÍAS, VIVEIROS NATURAIS DE PEIXE E MARISCO

- As rías galegas son privilexiadas por ter moito plancto.
- Polo fenómeno do afloramento.
- Polas súas boas condicións de calado e abrigo.

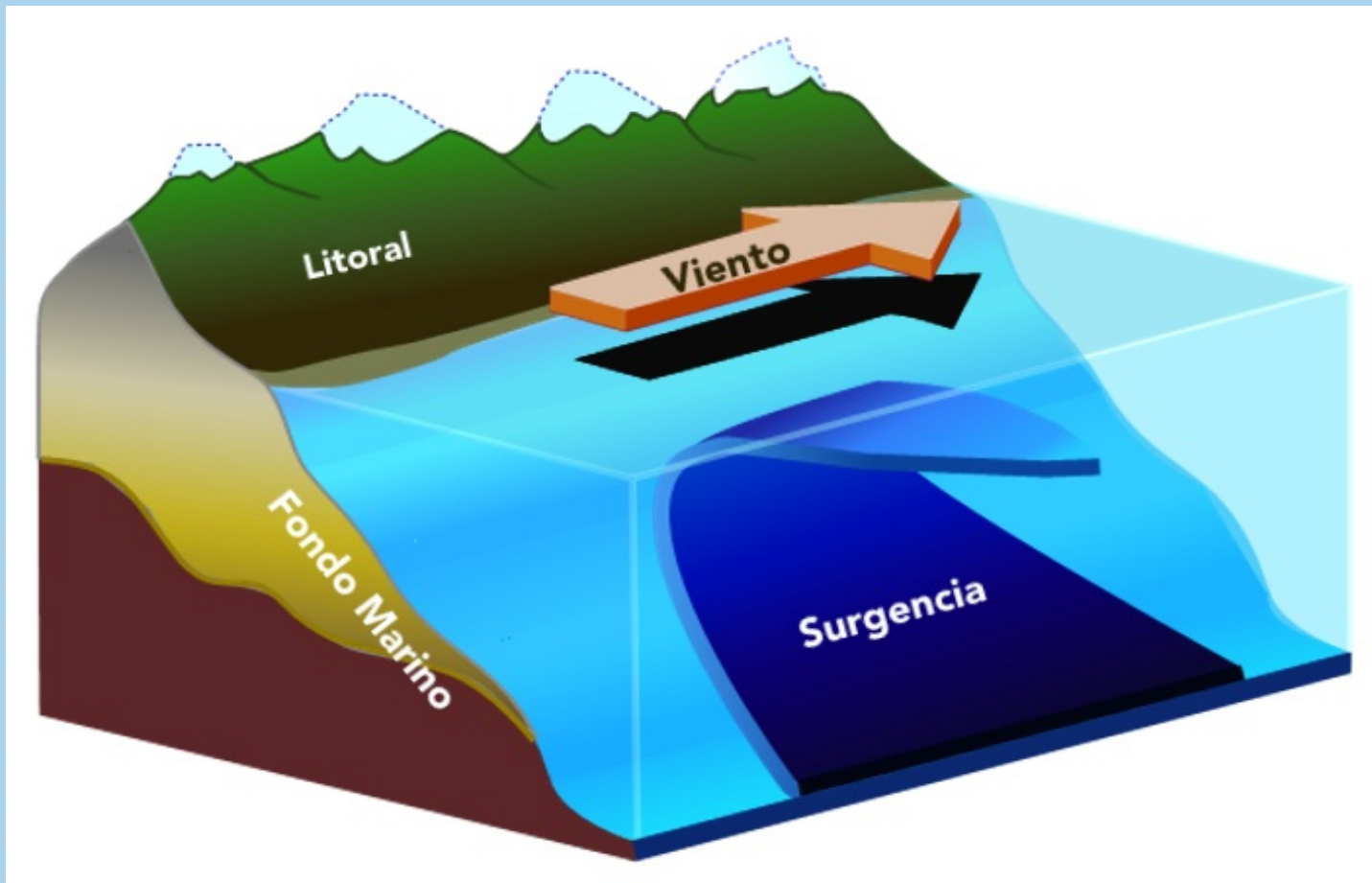
PLANCTO

- Son animais microscopios, que se alimenta o peixe e o marisco.



AFLORAMENTO

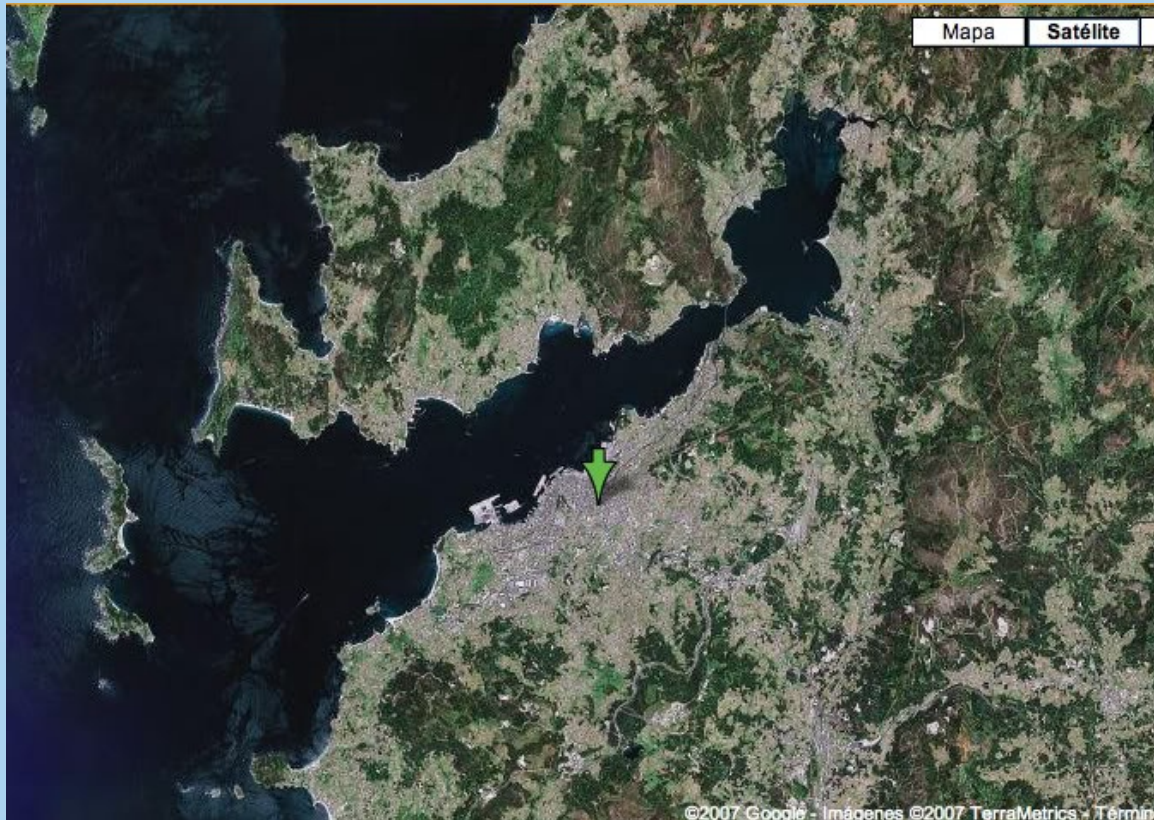
- É unha corrente fría que ven do océano Atlántico, e aflora as superficies das rías cargada con plancto .



AS RIAS EN REALIDADE

- Unha ría e un val fluvial inundado polo mar.

As rías formáronse fai miles de anos. Os grandes ríos galegos (Tambre, Ulla, Umia...) que ían desembocar no océano, polo proceso de erosión acabaron creando vales fluviaais que foron inundados pola forza do océano Atlántico.



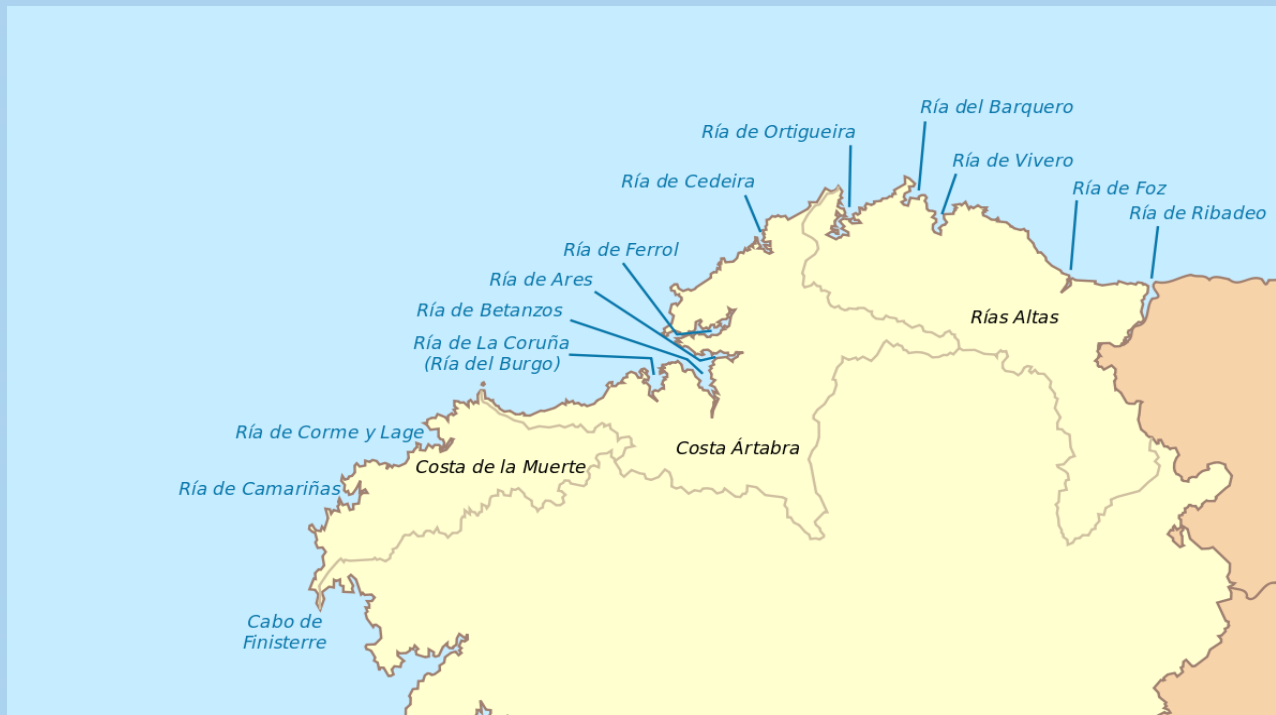
CARACTERÍSTICAS DAS RÍAS BAIXAS

- Son amplias e profundas.
- Son 5 rías baixas.
- Desembocan no Océano Atlántico.
- En elas se atopa as illas Atlánticas de Galicia, por exemplo as Cíes e Ons.



CARACTERÍSTICAS DAS RÍAS ALTAS

- Está na costa setentrional galega.
- Son 12 rias.
- Pode dividirse en varias subzonas: A costa da morte ou Ria de Corme e Laxe.
- A súa última subzona é a da Mariña lucense.



A RIA UN ESPAZO DE GRAN BIODIVERSIDADE

- Sardiña

A sardiña é un peixe largo e vive en grandes bancos de 15 a 50m. Vive tanto no litoral como nas costas. Ten 5 tipos de sardiña. Aliméntase de placton, peces pequenos, crustáceos e ovos de outras especies.



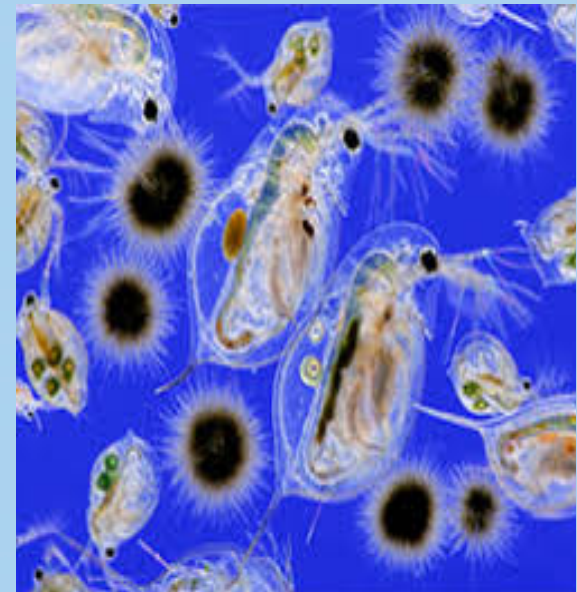
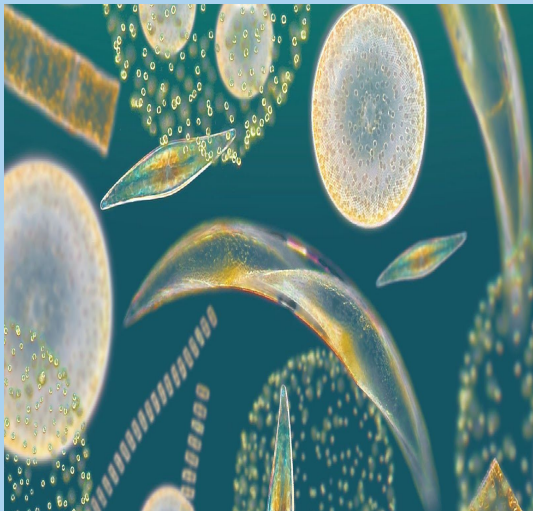
- Berberecho

Crece rápido e viven case 3 anos. Hai 4 tipos de berberechos. Posúe uns órganos reprodutores mais largos. A súas cunchas son alombadas.



- Mexilón

É negro, ás veces con tons castaños. O manto adoita ser de cor marrón amarelento. As súas conchas son alargadas e teñen contorno triangular. Aliméntanse de fitoplancton e zooplancton



- Ostra

Son redondeadas, se alimentan de fitoplacton e materias orgánicas. O seu interior é branco e brillante. Hai 6 tipos de mexilóns. As súas valvas son rugosas.



- Polbo

Na cabeza están os ollos, moi desenvolvidos, o cerebro e tres corazóns. É negro, ás veces con tons castaños. O manto adoita ser de cor marrón amarelento. Solo hai 2 tipos de polbos. É un animal de costumes nocturnos.



- Vieira

Viven en areas ou bancos de grava preto da costa, alcanzando profundidades de 100 m. As veces fincan nas rochas. É un animal hemarfrodita. As úas valvas son case planas. É o símbolo dos peregrinos.



CELTAS E GALAICOS

- Os celtas chegaron na Prehistoria (Idade dos Metais) a Península ibérica.
- Estes pobos viñan do centro de Europa e ficaron no norte, no centro e no oeste de España.
- Os celtas deron lugar a “Cultura castrexa” se mesturando con a poboación indíxena.



- A persoas das culturas castrexas vivían nos castros.
- Eran recintos fortificados situados en lugares altos ou de fácil defensa, porque tamén tiña función defensiva.
- A sociedade castrexa organizábase en pobos ou populi, formados cada un por castros veciños, e e cada castro unha familia.



- En Galicia ten ao redor de 5 mil castros.
- Destacan o de Viladonga e San Cibrao de Las, no interior, e Santa Tegra, Baroña e Fazouro, na costa.

VILADONGA



SAN CIBRAO DE LAS



SANTA TEGRA



BAROÑA



FAZOURO



A ECONOMÍA CASTREXA

- A economía castrexa baseábase na agricultura e na gandaría. Cultivaban cereais e legumes e recollían landras.
- A sociedade estaba xerarquizada, cunha riqueza repartida de forma desigual.
- Mentres as mulleres posuían a terra e traballaban, os homes dedicábanse as actividades gandeiras e guerreiras.

CONCHEIROS

- Son restos arqueolóxicos formados por numerosas cunchas de moluscos e espiñas de peixe.
- Grazas a eles coñecemos a dieta dos galaicos da costa, tamén os métodos de pesca e marisqueo.
- A información ecolóxica que nos dan é que os restos destes animais atopados nos concheiros son maior que o normal.

TÉCNICAS DE PESCA

- As técnicas eran básicas, nunca se afastaban moito da beiramar, en pequenas embarcacións, pescando sardiñas, xurelos, etc.
- Levábase a cabo aproveitando a “SECA” (baixada da marea), recollendo lapas, ourizos, etc.



SALGADURA

- É o método que os galaicos utilizaban para conserva os alimentos con sal que recollían da beiramar ou das costras dos lagos salgados.



SECADO

- O método mais empregado para a conserva do peixe, abrindo os peixes e poñéndoos a secar nas costas das praias, como ainda se fai nalgunhas zonas de Galicia.



A CIVILIZACIÓN ROMANA

- XurdiU na Península itálica en torno ao SVIII a.C, formou un grande imperio en torno ao mar Mediterráneo (ao que os romanos chamaron “Mare nostrum”), ocupando territorios de Europa, Asia e África.
- Entre algunhas conquistas territoriais destaca a da Península ibérica (entre III e I a.C), a que os romanos deron nome de Hispania. .



ROMANIZACIÓN DE HISPANIA

ASPECTOS:

- O latín impúxose, sobre as ,linguas indíxenas.
- O dereito humano supuxo para que todos os habitantes de Hispania tivesen as mesmas leis.
- Aínda que os vultos indíxenas continuaron, a relixión romana foise impondo na maior parte de Hispania, a patir do século II.



A GALLAECIA

A romanización

- O norte da Península despertou interese nos romanos pola riqueza mineira. Durou máis de un século para os romanos conquistar o noroeste da Península.
- O noroeste peninsular xuntou ao imperio romano no século I e creouse unha provincia co nome Gallaecia no século III. Roma fundou cidades como Lugo, Braga e Astorga.



A ECONOMÍA GALAICO-ROMANA

- Chamaban Galicia terra rica en ouro, porque desenvolveron moito o comercio e minaría.



AS RIAS GALEGAS EN ÉPOCAS ROMANAS

- Os romanos comezaron a explotar as rías, porque desenvolveu moito a pesca e a salgadura para a conserva do peixe.

SALGADURA ROMANA

- En cidades costeiras galegas podemos atopar grandes tanques de pedra onde poñían os peixes cubertos de sal, e lograr a súa conservación por mais tempo
- Entre estes xacementos arqueolóxicos destacan o de Adro vello no Grove (Pontevedra), ou o da Vila de Toralla (próximo a Vigo).

ADRO VELLO NO GROVE



VILA DE TORALLA



O GARUM

- Hispania foi a maior produtora de garum do imperio romano.
- Era un produto apreciado polos romanos, empregado para darlle sabor aos alimentos.
- Unha salsa composta de vísceras e sangue de peixe fermentada.



O ECOSISTEMA DAS RÍAS EN ÉPOCA ROMANA

- Sabían que estaban pouco contaminado, porque atopábase restos de cunchas de gran tamaño.

