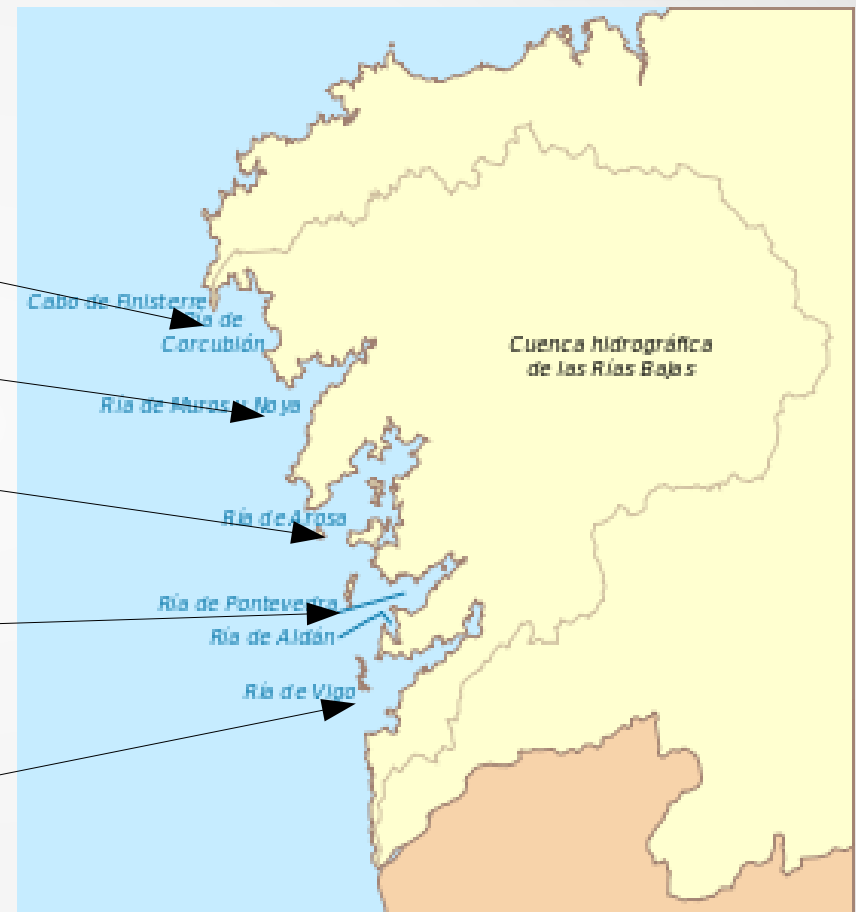
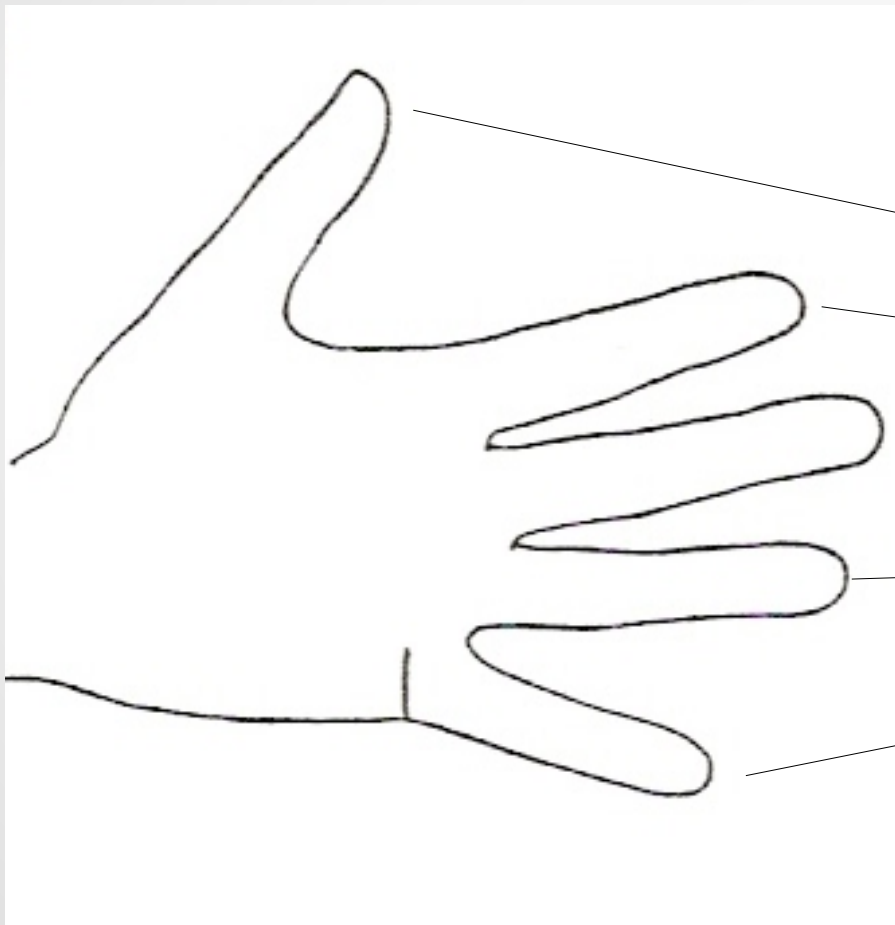


HISTORIA DAS RÍAS DE GALICIA



BREIXO ANTELO,
SARA AMAR E
JAVIER BOTIS.

LENDA SOBRE A ORIXE DAS RÍAS BAIXAS



LENDA

A lenda sobre a creación das Rías Baixas di que Deus pousou a súa man sobre Galicia e así foi como creou as cinco Rías Baixas: Ría de Vigo, Ría de Muros e Noia, Ría de Arousa, Ría de Pontevedra e Ría de Corcubión.

QUE É UNHA RÍA? COMO SE FORMARON?

Unha ría é un val fluvial inundado polo mar.

Formáronse fai miles de anos; os grandes ríos galegos ían desembocar ao océano pero polo proceso de erosión, crearon vales fluviaais que foron inundados polo océano Atlántico.

QUE CARACTERÍSTICAS PRESENTAN AS RÍAS BAIXAS? CALES SON?

As características son que:

- Son cinco rías: R. De Vigo, R. De Pontevedra, R. De Arousa, R. De Muros e Noia e R. De Corcubión.
- O final destas é o comezo das Rías Altas.
- Todas desembocan no Atlántico.

QUE CARACTERÍSTICAS PRESENTAN AS RÍAS ALTAS? EN QUE TRES SUBZONAS SE DIVIDEN

- Son 12 rías, desembocan no Mar Cantábrico, son máis rías e máis curtas.
- Divídense en A Costa da Morte, o Golfo Ártabro e Mariña Lucense.

AS RÍAS, VIVEIROS NATURAIS DE PEIXE E MARISCO

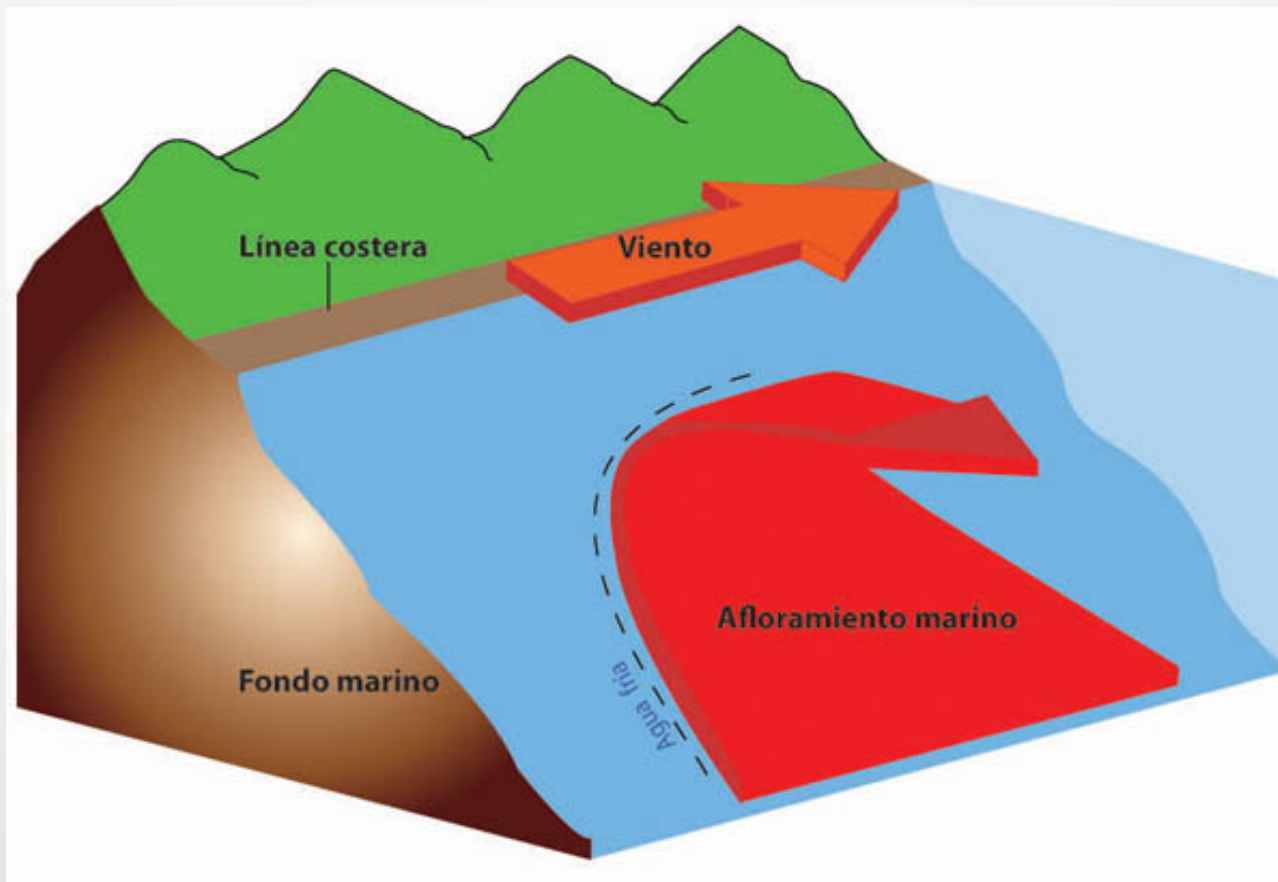


PORQUE SE DI QUE AS RÍAS SON UN ECOSISTEMA PRIVILEXIADO?

Se di porque teñen moi favorables condicións de calado e abrigo, ademais existe o fenómeno do afloramento.

QUE É O AFLORAMENTO?

O afloramento consiste na chegada polo fondo, da ACNA, rica en nutrientes.



PLANCTO



QUE É O PLANCTO?

O plancto é o grupo de organismos, principalmente microscópicos, que flotan en augas salgadas ou doces, máis abundantes ata uns 200 metros de profundidade.

CALES SON AS CONSECUENCIAS ECONÓMICAS DA RIQUEZA DAS RÍAS GALEGAS

As consecuencias económicas son que as 3000 bateas mexilloeiras converten a Galicia no segundo produtor mundial de mexillón, e a conserveira galega nunha das primeiras do mundo. Ademais o porto de Vigo é un dos portos de pesca máis importantes de España e da Unión Europea.

CONSERVEIRA



MEXILLÓN



PORTO



A RÍA UN ESPAZO, DE GRAN BIODIVERSIDADE

- Sardiña
- Berberecho
- Polbo
- Ostras
- Vieiras
- Mexillón

SARDIÑA



SARDIÑA

- Corpo esvelto
- Mide ata 25 centímetros.
- Pode pesar ata 200 gramos.
- A sardiña e outros peixes pequenos teñen a capacidade de formar bancos e non chocar uns cos outros.
- É útil para reducir os niveis de colesterol.

BERBERECHO



BERBERECHO

- Miden 3,4 centímetros.
- É de cor branco e amarelo.
- É un bivalvo.
- A empanada de berberechos é unha das receitas máis típicas de Galicia.
- É un molusco dos principais que se marisquean.

POLBO



POLBO

- Corpo brando.
- Teñen oito tentáculos.
- É un molusco mariño sen cuncha.
- Podería ser de utilidade ao momento de perder peso.
- Cocíñase tradicionalmente á feira ou á brasa.

OSTRAS



OSTRAS

- Cor pouco vistoso.
- A cuncha superior actúa como tapa.
- As ostras críanse en bateas.
- Si as consumes crúas, gozas das propiedades das ostras.
- As ostras dan perlas, en Galicia úsanse para a alimentación, mentres que en Manacor (Mallorca) úsanse para decoración ou xoias.

VIEIRAS



VIEIRAS

- Tamén é un molusco bivalvo.
- Pertence á familia Pectinidae.
- A súa carne é moi apreciada.
- Cómesese moito cun recheo nas ceas do Nadal.
- É a cuncha que representa aos peregrinos de Santiago.

MEXILLÓN



MEXILLÓN

- Cuncha sólida e fina.
- Forma triangular.
- Interior cuberto por unha capa anacarada.
- Pode servir de axuda para perder peso.
- É típico utilizalos para facer empanada con eles.

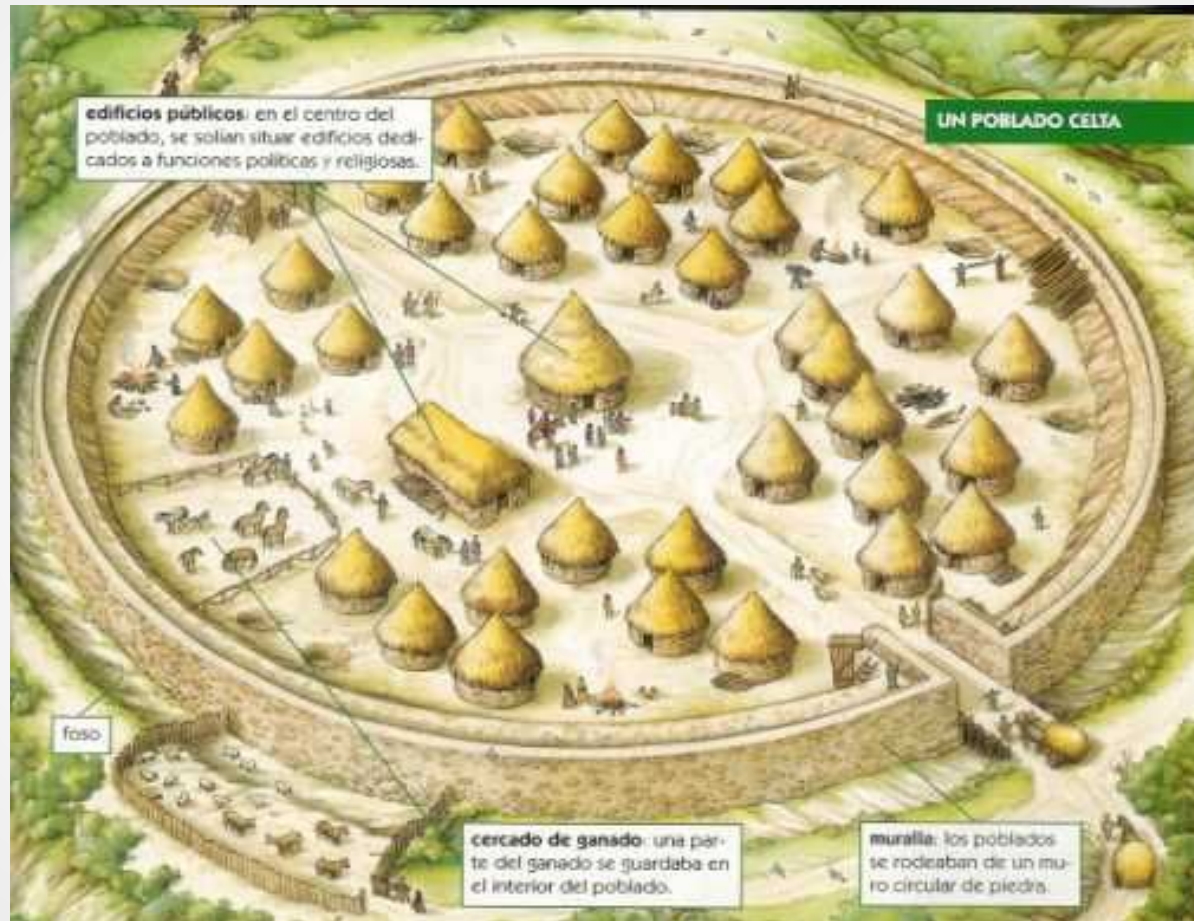
MAPA CELTAS NA PENÍNSULA IBÉRICA



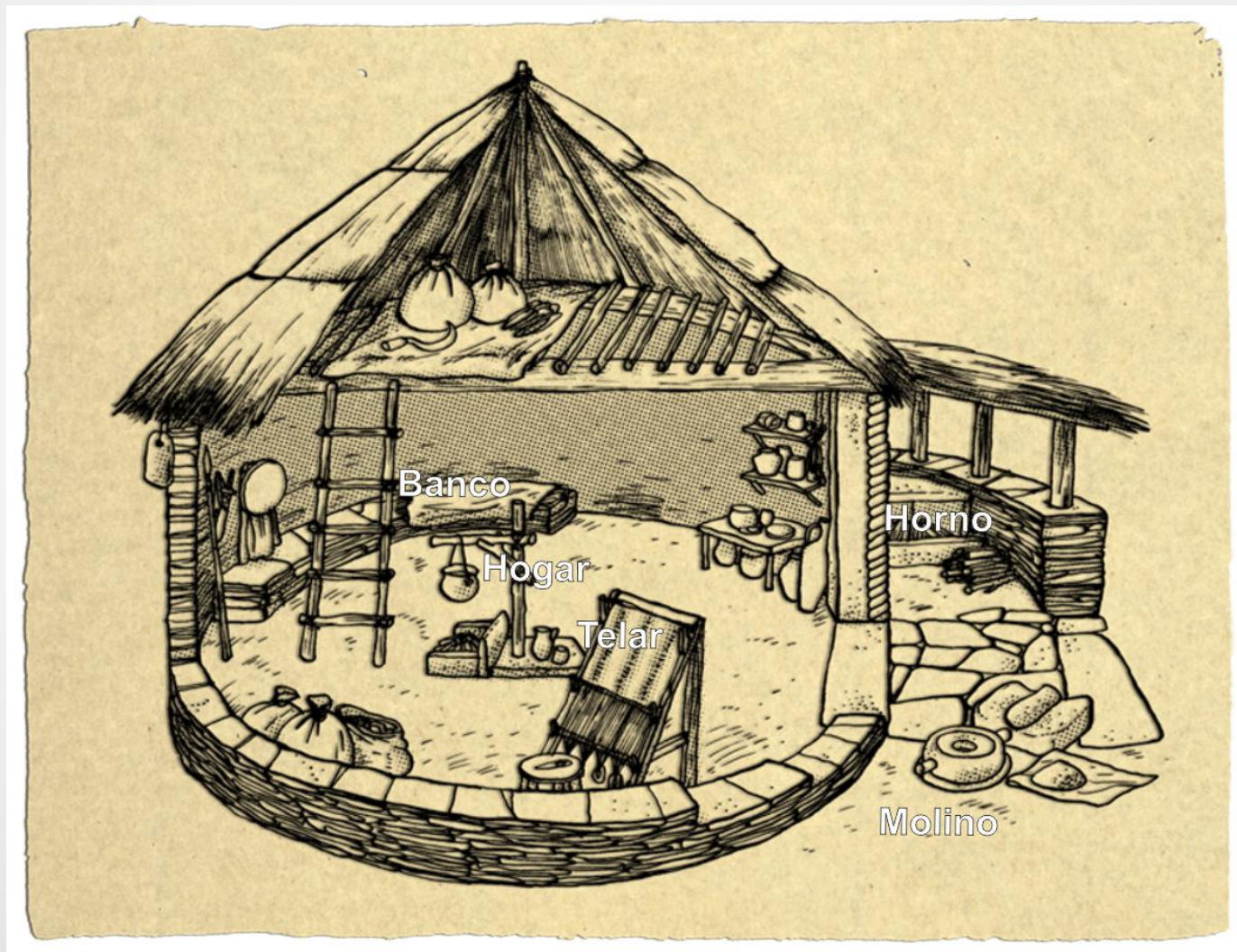
IMAXE CASTRO DE BAROÑA



DEBUXO DUN CASTRO



VIVENDA CASTREÑA

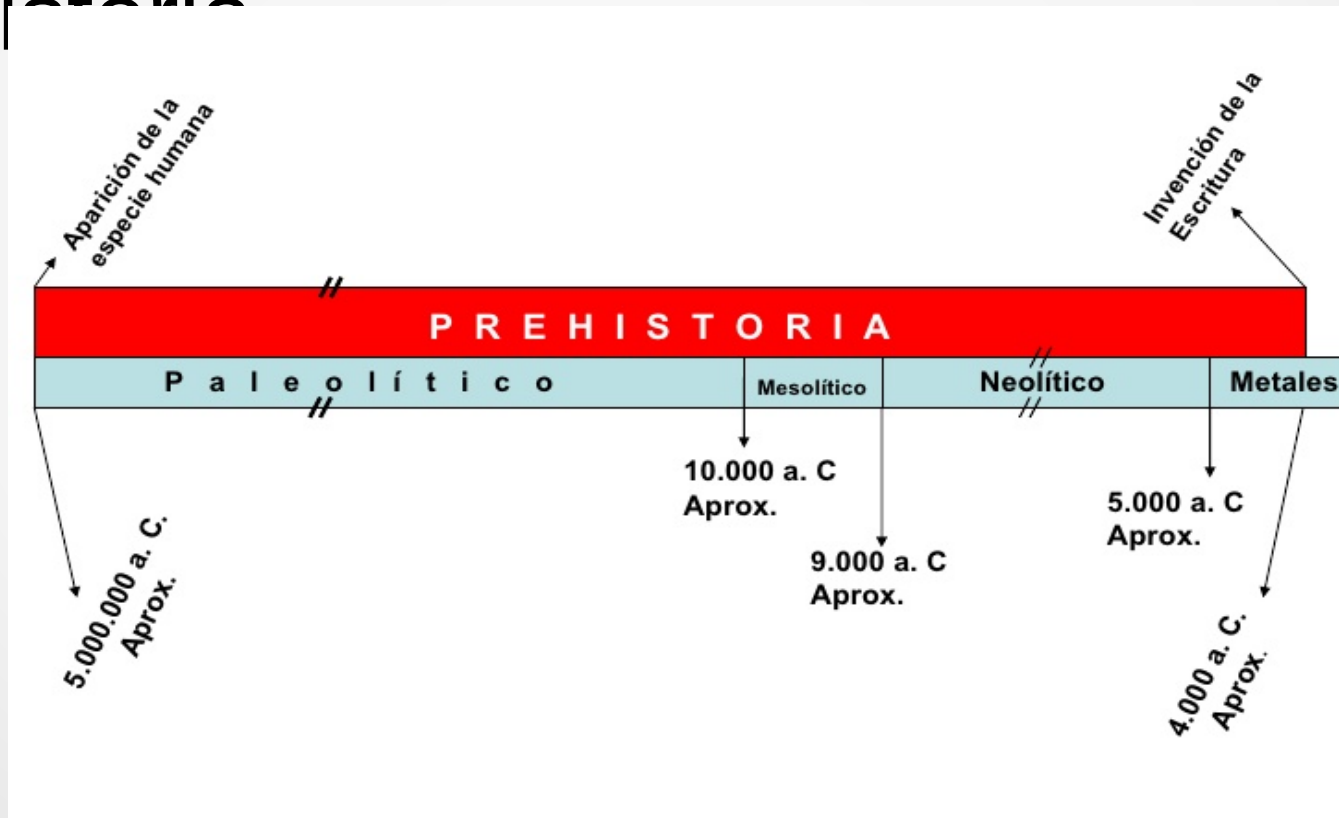


AS RÍAS NA PREHISTORIA

- Celtas e galaicos:
 - a) Quen eran os celtas?
 - b) De onde viñan?
 - c) En que época chegaron ao noroeste da Península Ibérica?
 - d) A que cultura deron lugar?
- A cultura castrexa:
 - a) Que pobo deu lugar a cultura castrexa?
 - b) Onde vivían?
 - c) Que características tiñan os seus poboados?
 - d) Cantos se conservan? Pon algún exemplo.

EN QUE ÉPOCA CHEGARON AO NOROESTE DA PENÍNSULA IBÉRICA?

Os celtas chegaram na última etapa da Pré-história



A QUE CULTURA DERON LUGAR?

Deron lugar á Cultura Castrexa



QUE POBO DEU LUGAR Á CULTURA CASTREXA?

Os celtas mesturáronse coa poboación indíxena e recibiron o nome de galaicos desenvolvendo esta cultura.



ONDE VIVÍAN?

Vivían nos castros que eran recintos fortificados.



QUE CARACTERÍSTICAS TIÑAN OS SEUS POBOADOS?

Localizábanse en lugares altos ou de fácil defensa porque ademais de residencia tiñan función defensiva.

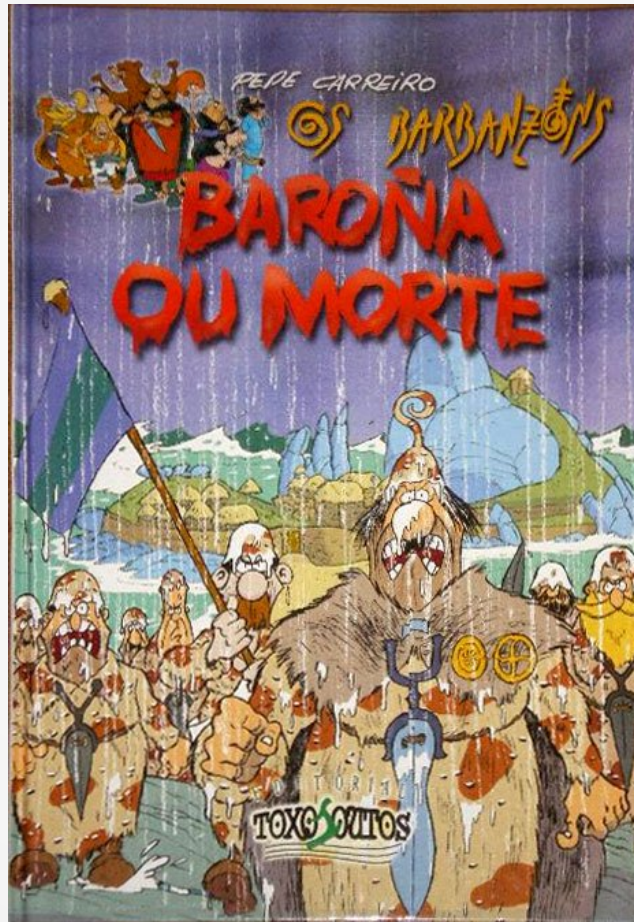


CANTOS SE CONSERVAN? PON ALGÚN EXEMPLO.

Consérvanse os castros de Viladonga e San Cibrao de Las, no interior, e Santa Tegra, Baroña e Fazouiro, na costa.



CÓMIC DE BARBANZÓNS



EN QUE SE BASEABA A ECONOMÍA CASTREXA?

A súa economía baseábase na agricultura e na gandaría. Cultivaban cereais e legumes e recollían landras.

EN QUE SE BASEABA A ECONOMÍA CASTREXA NOS CASTROS COSTEIROS?

Desenvolvéronse as actividades económicas da pesca e do marisqueo.



QUE SON OS CONCHEIROS?

- Os concheiros son restos arqueolóxicos formados por acumulacións de numerosas cunchas de moluscos e espiñas de peixe, así como restos de anzois e poutadas (áncoras de pedra), empregadas para as labores de pesca e marisqueo.

QUE SABEMOS GRAZAS AOS CONCHEIROS?

Coñecemos a dieta dos galaicos da costa e tamén os métodos de pesca e marisqueo empregados.



QUE INFORMACIÓN ECOLÓXICA NOS DAN OS CONCHEIROS?

Os restos destes animais atopados nos concheiros son dun tamaño significativamente maior que o actual, podendo empregarse como proba arqueolóxica dos cambios no ecosistema mariño das rías e probando que os animais de agora viven nun ambiente máis adverso e contaminado.

TÉCNICAS DE PESCA.

As técnicas de pesca eran rudimentarias, nunca afastándose da beiramar, en pequenas embarcacións e pescando sardiñas, xurelos, fanecas, etc.



TÉCNICAS DE MARISQUEO

O marisqueo se levaba a cabo aproveitando a “seca” (baixada das mareas) e recollendo lapas, mexillóns, ourizos, ameixas, berberechos e caramuxas, entre outras capturas.

MÉTODO DE SALGADURA

É coñecido que os galaicos xa utilizaban un método rudimentario de conserva, empregando o sal como conservante (método da salgadura) que recollían na beiramar ou das costras dos lagos salgados. Aínda que o método máis empregado para a conserva do peixe puido ser a do secado, abrindo os peixes en canal e poñéndoos a secar nas costas venteadas das praias, como aínda se fai nalgunhas zonas de Galicia.



A CIVILIZACIÓN ROMANA

Un pobo da Antigüidade, Roma, xurdido na Península Itálica en torno ao S.VIII a.C., acabou formando un grande imperio en torno ao Mar Mediterráneo (chamárono Mare Nostrum), e ocupando importantes territorios de Europa, Asia e Africa.



El Imperio Romano bajo el poder de Trajano



3 ASPECTOS DA ROMANIZACIÓN

- O latín impúxose, en xeral, sobre as linguas indíxenas, das que só se conservaron algunhas palabras.
- O dereito romano supuxo que todos os habitantes de Hispania se rexesen polas mesmas leis.
- Aínda que persistiron cultos indíxenas, a relixión romana foise impoñendo na maior parte de Hispania. A partir do século II estendeuse o cristianismo.

ROMANIZACIÓN DE GALICIA

O norte da Península despertou interese nos romanos pola riqueza mineira. A conquista do noroeste da Península no foi tarefa doada para o exército romano, pois durou máis dun século. O noroeste peninsular incorporouse ao imperio romano no século I e creouse unha provincia co nome de Gallaecia no século III. Roma fundou cidades como Lugo, Braga e Astorga, que uniu por unha rede de vías de comunicación.

A TERRA RICA EN OURO

Dise porque foi moi destacable a riqueza aurífera do noroeste peninsular, construíndo os romanos minas de ouro ao aire libre tan famosas como as Médulas de León que lle deron a Gallaecia romana o nome da “terra rica en ouro”.

MÉDULAS E MAPA DA GALLAECIA



XACEMENTO ROMANO DE ADRO VELLO



A EXPLOTACIÓN ECONÓMICA DAS RÍAS NA ANTIGUEDADE

Os romanos logo se decataron da grande riqueza pesqueira e marisqueira das nosas rías, e non dubidaron en comezar a súa explotación mediante a pesca e a salgadura. Deste xeito, se desenvolveu moito a pesca e a salgadura para a conserva do peixe con técnicas máis evolucionadas que as empregadas en época castrexa.

MÉTODO DA SALGADURA ROMANO

- En moitas cidades e vilas costeiras galegas, podemos atopar restos arqueolóxicos de antigas instalacións romanas de salgadura, onde observamos grandes tanques de pedra onde se introducían os peixes para ser posteriormente cubertos de sal, e lograr así a súa conservación por máis tempo.
- Exemplo: entre estes xacementos arqueolóxicos destacamos o de Adro Vello no Grove (Pontevedra) ou o xacemento arqueolóxico da Vila de Torala nas proximidades da cidade de Vigo.

O XACEMENTO ROMANO DE BAELO CLAUDIA



O GARUM

O Garum era un produto moi apreciado polos romanos, empregado para darlle sabor aos alimentos, xa que daquela non había demasiados condimentos e as comidas resultaban un pouco sosas. Tratábase dunha salsa composta de vísceras e sangue de peixe fermentada durante semanas. O garum resultaba que era un condimento de luxo que só se podían permitir as persoas más poderosas e adianteiradas,

A MURALLA DE LUGO



Na Gallaecia romana destacaba a cidade de Lugo(Lucus Augusti), fundada polo emperador Augusto.

A día de hoxe, son numerosos os restos romanos que atopamos nesta cidade, destacando sobre todo a muralla romana de Lugo que data do Século III de C, e que ten sido declarada pola UNESCO “Patrimonio da Humanidade”.

O ECOSISTEMA DAS RÍAS EN ÉPOCA ROMANA

- Atopáronse evidencias arqueolóxicas de que as rías galegas estaban pouco contaminadas na máis romana das cidades galegas: a cidade de Lugo.
- Como por exemplo, cunchas de ostras de grande tamaño, que probablemente consumían as persoas mais poderosas de Lugo en época romana.

