

Itinerario Etnográfico  
del Noroccidente d'Asturias

Catálogo

Terra del Meiz





¿Sabes qué relación  
tein col meiz?  
Cabazo, Horro, Panera,  
Molín, Forno...  
Descúbrelo  
aquí



## A TERRA DEL MEIZ



Dos múltiples elementos del paisaxe vinculaos al cultivo y aproveitamento del meiz prestaremos especial atención a tres d'elos: graneros, molíos y fornos.

Testigos da importancia d'este cereal na nosa alimentación tradicional, foron construidos a partir dos materiais obtidos do entorno, qu'á súa vez reflexan as características dominantes do medio natural, como o tipo de rocas ou as formacións vexetais. As características medioambientais dos lugares nos que s'atopan motivan funcioís y formas constructivas singulares d'incalculable valía cultural.

Da el elevao número d'estas construccióis da comarca, de seguido suixerímos dalgúas das muitas visitas posibles, destacables polas unidades concernidas, as súas singularidades constructivas ou a facilidá da visita, qu'esperamos resulten del sou agrado.

### Graneros

En torno a mil graneros de secao (cabazos) y outros mil graneros d'almacenaxe (horros y paneras) atópanse na comarca del noroccidente asturiano. Tanto as súas estructuras como as formas constructivas, ubicacióis y funcioís responden en búa medida a un saber ancestral d'aproveitamento das coyetas.

Os **cabazos** son graneros de secao preferente del meiz, xunta outros produtos alimenticios en menor medida. A incorporación d'este cereal como un novo cultivo a empezos del siglo XVII motiva qu'el cabazo consolide as súas funcioís de secao. Col tempo habería innovacióis constructivas, como o adelgazamento nos sous muros y laxas da cuberta, y a construcción d'un maior número de graneros.

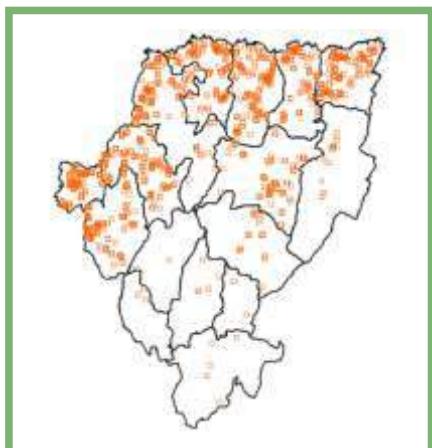


Os **horros** son graneros d'almacenaxe d'úa ancestral función de conservación das coyetas que, cua chegada del meiz, experimentarían innovaciós nas súas formas y dimensióis orixinales, sendo a **panera** un reflexo evidente da súa maior cabida. Xunto á conservación d'alimentos propia del horro y a panera, a súa estructura de madera con encaxes otorgaye un carácter moble, y cumple tamén funcióis de carácter social como espacio de descanso y recoyemento, al tempo que de salvaguarda d'obxetos d'elevao valor simbólico.

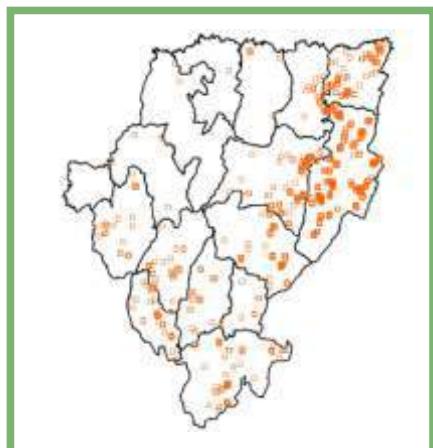


## Bosquexo de localizacíos de graneros

Cabazos



Horros y Paneras



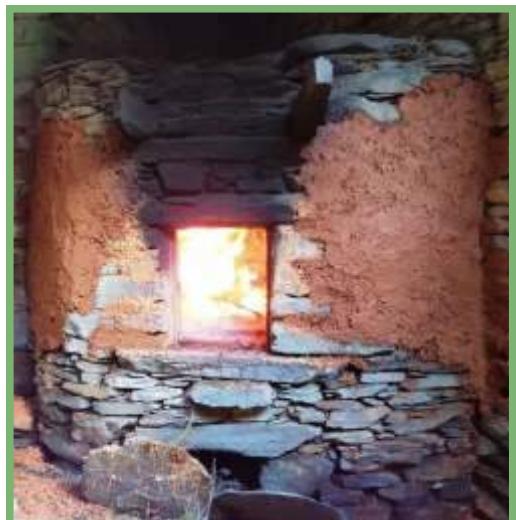
## Molíos



Os **molíos** constituyen inxenios hidráulicos de molenda de cereales, frecuentes nas proximidades de ríos y regueiros d'agua dulce (molíos de río) y ocasionais en lugares costeiros d'aguas tranquilas suxetas a os efectos das mareas (molíos de marea). As correntes permanentes d'aguas fluviales dos ríos y os rítmicos desniveles na altura da lámina d'agua provocada polas mareas nas ensenadas aportarán a forza motriz pra os sous mecanismos de molenda, suxeta dende tempo inmemorial a peculiares fórmulas de xestión. A tradición oral dáyes a estos inxenios hidráulicos un papel destacable na relación social, escenario d'encontros nos qu'el afectividá aporta el telón de fondo ás estancias neste inxenio productivo.

## Fornos

Os **fornos** de leña conservan na actualidá formas y materiales constructivos que recordan os usos primitivos del lume na elaboración d'alimentos. Construidos con pedra os sous muros, cúpulas y chaminías, atópanse achegaos ás bodegas y casas, con un almacén del combustible vexetal nas súas inmediaciós. Son usaos na tresformación da farina del cereal, antias convertida en masa, en diversos productos da gastronomía. El sou decisivo papel na alimentación failo parte inseparable da cocía, lugar de pautas alimentarias tradicionais y d'úa cuidada relación familiar.



- 1. Entrada á terra del meiz en Tapia (Tapia)
- 2. Palacio de Cancio – Donlebún (Casarego, Tapia)
- 3. Cabazos na ensenada da Lieira (Castropol)
- 4. Molín de Marea das Acías (Castropol)
- 5. Muelles, rampas y embarcaderos na Veiga (A Veiga)
- 6. Cabazos d'Abres (A Veiga)
- 7. Torre da Rula en Salcido (San Tiso d'Abres)
- 8. Cabazos do Chao (San Tiso d'Abres)
- 9. Ubicación de graneros en núcleos urbanos (Taramundi)
- 10. Conxunto de molíos do Mazonovo (Taramundi)
- 11. Horro dos Teixóis (Taramundi)
- 12. Cabazos dos Teixóis (Taramundi)
- 13. Molín dos Teixóis (Taramundi)
- 14. Horro del “Ecomuseo del Pan” en Santa Eufemia (Vilanova - Ozcos)
- 15. Molín del “Ecomuseo del Pan” en Santa Eufemia (Vilanova - Ozcos)
- 16. Fornos del “Ecomuseo del Pan” en Santa Eufemia (Vilanova - Ozcos)
- 17. Horro ante el Monasterio (Vilanova - Ozcos)
- 18. Horro na Casa dos Guzmanes da Veiga (Samartín – Ozcos)
- 19. Horro de Casa Curón (Samartín - Ozcos)
- 20. Horro del núcleo (Santalla - Ozcos)

- 21. Horro da Casa Natal del Marqués de Sargadelos (Santalla - Ozcos)
- 22. Horro del Parque del Toural (Grandas)
- 23. Cabazo del Museo Etnográfico “Pepe el Ferreiro” (Grandas)
- 24. Horro del Museo Etnográfico “Pepe el Ferreiro” (Grandas)
- 25. Panera del Museo Etnográfico “Pepe el Ferreiro” (Grandas)
- 26. Molín del Museo Etnográfico “Pepe el Ferreiro” (Grandas)
- 27. Forno del Museo Etnográfico “Pepe el Ferreiro” (Grandas)
- 28. Fornos y símbolos en Argul (Pezós)
- 29. Horros y fornos en Pelorde (Pezós)
- 30. Graneros singulares en Santesteba (Eilao)
- 31. Cabazos na Plaza d'Eilao (Eilao)
- 32. Singularidades constructivas en cabazos y horros de Merou (Bual)
- 33. Agrupación d'horros, cabazos y paneras en Miñagón (Bual)
- 34. Agrupación d'horros, cabazos y paneras en Trelles (Cuaña)
- 35. Agrupación d'horros y paneras en Oneta (Villayón)
- 36. Molíos y canales de represa en Oneta (Villayón)
- 37. Agrupación d'horros, cabazos y paneras en Anleo (Navia)
- 38. Horro nel barrio de Las Olgas (Navia)
- 39. Agrupación de cabazos de Lloza (Cuaña)
- 40. Cabazo con palombar nas Quintas (A Caridá - El Franco)
- 41. Forno con pozo nas Quintas (A Caridá - El Franco)

## ENTRADA Á TERRA DEL MEIZ EN TAPIA



Empezamos el itinerario pola Terra del Meiz nel equipamento museográfico y casa de cultura do Conceyo de Tapia, cuyo contido contempla abondas referencias pra interpretar os efectos da chegada d'este cereal dende América y el seu impacto na economía y tradicións locales. Entre outros efectos, nun primeiro momento en Asturias y Galicia, amplíanse os graneros que xa había ou fáinse de nova pranta; medra a frecuencia das molendas coa construción de molíos; enriquecése a produción alimentaria con novos produtos culinarios; y constátase úa apreciable miyora na calidá de vida.



**Suxerencia:** Réplica do arca de cedro na que chegaría el primeiro “Maíz de Indias” nel ano 1605 acompañao d'instruccióis pral sou cultivo, el que permitiría a prantación d'este cereal precolombino nas inmediacións del Palacio de Casarego.



## PALACIO DE CANCIO-DONLEBÚN



Despós de que fora nombrao en tempos de Felipe II como Gobernador y capitán xeneral da Florida y el sou regreso a España, Gonzalo Méndez de Cancio treiría consigo dúas arcas con semente del meiz d'ultramar. A prantación d'este cereal nas terras da súa casa natal na primeira década del siglo XVII, primeira del noroeste peninsular y úa das primeiras d'Europa, complementaría as que xa se fían de trigo y cebada. Esta novedá agraria terá efectos nel pago de rentas que pasan a ferse con este grao, el aumento da población, a roturación de novas terras, a construcción de graneros, molíos y fornos, a consolidación das familias que dispónin de terras y el aparición de novos xeitos de relación social.



**Suxerencia:** Recorrer a “Ruta del Maíz”, entre a localidá de Tapia y as inmediacióis del Palacio de Cancio-Donlebún, hasta atravesar el Área Recreativa da Encontrela pasiando xunta as terras nas que se prantóu el primeiro meiz trido d'América.



## CABAZOS NA ENSENADA DA LIEIRA



Aliniaoas a uns vente metros da línea da pleamar na ensenada, os cabazos da Lieira oriéntanse atravesaos á dinámica xeneral atmosférica SO y NE, y ás correntes térmicas locales. A súa cuidada orientación permite pasar al través das súas rendixas ás diferentes correntes d'aire que produce a insolación na terra frente al efecto refrescante del mar: en horario de mañá el aire vai da ensenada pra terra pol mayor calentamento diurno da terra; en horario nocturno da terra hacia a ensenada por esfrecer más á tardía. Son dous dos graneros máis achegaos á línea costeira comarcal.



**Suxerencia:** Reparar nos aspectos constructivos característicos, asomeñaos a os das casas ás que tan vinculaos, con alineaciós de pedras ou cantes rodaos dos pedreiros marinos del lugar, en fileira porriba del augüero como suxeción ante a forza dos ventos.



## MOLÍN DE MAREA DAS ACÍAS



Ubicado nel tramo baxo del Eo, el Molín de marea das Acías utiliza a forza motriz derivada dos cambios de nivel del augua durante as mareas. El dique de contención, feito en pedra, regula el paso del augua gracias á comporte que la retén durante a baxamar a maior altura qu'a marea. Esta diferencia d'altura entre as láminas d'augua motiva a súa salida a presión por seis bocas baxo el edificio da molenda, dotadas de rodeznos y pares de molas sobre elos. Neste molín fóxose a molenda d'abondos cereales (meiz, trigo, centén...) durante os anos nos que se mantuvo activo.



*Suxerencia: Possible observación durante a baxamar na que resultan visibles os muros del edificio da molenda, qu'albergóu as molas y unde a farina se valeiraba en sacos pral acarrexo del cabalo ou en embarcaciós de ribeira.*



## MUELLES, RAMPAS Y EMBARCADEIROS



Os tramos navegables del Eo acoyerón durante el siglo XIX y empezos del XX un apreciable tráfico mercante de produtos manufacturaos y de materias primas, relacionaos coa labranza de cereales y de xeito específico col meiz. Nos portos entre os ríos Navia y Eo, dos que forman parte os de Castropol y A Veiga, durante el siglo XIX desembarcábanse pedras de molín de búa resistencia prá molenda de cereales en inxenios hidráulicos da comarca, al tempo que s'embarcaba meiz en grao prá súa venta en diferentes destinos foráneos.



*Suxerencia: Pasiar pola veira dos ríos Suarón y Muxardín al sou paso pola vila da Veiga, onde os accesos pra pasaxeiros y prá descarga de mercancías al través de rampas y escalóis reflexan a importancia del tráfico mercantil del Eo na economía comarcal d'entre siglos.*



## CABAZOS D'ABRES



A colocación d'estos graneros ta condicionada pola maior exposición a os ventos dominantes locales mediante úa disposición traveseira a éstos, a comodidá pra recoyer el grao dende a propia casa y el cuidao del grao en tempos d'escasez. A ubicación del cabazo respecto á casa debe evitar zonas de solombra sobre ésta, al tempo que permitir a natural ventilación del granero. Asina mesmo, a miudo tein úa doble funcionalidá, de secao y d'almacenaxe d'outras producciós como a coyeta das patacas ou as pezas da matanza.



**Suxerencia:** Propónse reparar na altura á que s'atopan as cámaras de secao dos cabazos en Abres, cuya cámara inferior elevada sirve como bodega de variaos productos alimenticios ou almacén pra útiles de trabayo. A feitura y colga das restras faise a partir d'un cable de suxección alredor del que se prenden as espigas col entrelazaño das súas foyas.



## TORRE DA RULA EN SALCIDO



A Casa y Torre da Rula compoín en San Tiso d'Abres un lugar de características singulares. Ubicado na cota superior del pobo de Salcido y poseedor d'úa amplia conca visual, el conxunto da casa, torre y espacio de mayao del cereal ou aira supón úa antiga unidá de producción agraria y de xestión del precio dos cereales. Á Torre da Rula, edificio de mamposteiría, de pranta cuadrada con dúas alturas, cuberta a cuatro augas y un único vértice ou curumelo que recorda al d'un horro, a tradición oral otorgaite úa pasada función xestora. El térmico "rula" trasládanos a úa relación social participativa, de puxas polo cereal, sin referencias comparables nel medio rural asturiano. A tradición oral tamén nos aporta col arcuño y a súa etnografía a contidos d'úa acordanza antiga, suixerente y distintiva.



**Suxerencia:** Propónse a observación lateral da Torre da Rula, frente á que s'encontra úa pequena explanada antias recuberta de louzas de pizarra pral mayao del cereal; repárese nel augüero recortao pra reducir el empuxe dos ventos, a proximidá da cuberta a os vanos y a falta da chaminía, acorde coa atribuida funcionalidá mercantil.



## CABAZOS NO CHAO



El cabazo como granero de secao y curación del meiz supón un elemento constructivo relevante pral modo de vida agrario tradicional. As características constructivas como a pranta rectangular, os pés de pedra, a cámara de secao erguida respecto al tarrén y peches con trabías que permiten el aireación del sou interior son constantes nel ámbito comarcal, como por exemplo nel núcleo urbano y poblos de San Tiso d'Abres. A súa orientación atravesada respecto a os ventos dominantes del vale afianza a súa función de secao, en especial del meiz cuyas espigas se colocan soltas, ademáis de patacas y pezas da matanza.



**Suxerencia:** Propónse pasiar por distintas localizaciós de San Tiso nas que se mantén el cultivo del meiz, en terras coa variedá del país pral consumo da xente y a híbrida pral proveto agropecuario, cuyas restras preparadas pral sou secao anticipan nos alpendes úa rica gastronomía tradicional.



## UBICACIÓN DE GRANEROS EN NÚCLEOS URBANOS



Os horros y cabazos poden tar ubicaos en núcleos urbanos mantendo as súas funciónis d'almacenaxe y secao como as prestadas nel medio agrario, con orientaciós favorables á solana y al empuxe dos ventos dominantes. Asina mesmo, resulta frecuente el aproveitamento de todos os elementos constructivos, incluidos peggollos ou pés, nos casos de desmontaxe y traslao dos horros. Este sería el caso del horro da casa Solleiro, transportao a Taramundi nos empezos del siglo XXI dende el poble de Conforto (A Pontenova, Galicia). A presencia de restras de meiz nel corredor abierto a poñente facilita el sou secao, igual función qu'a del cabazo vecín ubicao a vente metros de distancia, a levante da casa.



**Suxerencia:** Observar el enfilao del lateral con peche de trabías del horro al suroeste, pra recepción dos ventos dominantes del vendaval; semexante orientación ten a sección con trabas del horro pral secao del cereal, asomando del sou interior as restras de meiz.



## CONXUNTO DE MOLÍOS DO MAZONOV



Os molíos hidráulicos de río son inxenios feitos con pedra, madera y metal, fruto del aproveitamento dos recursos do entorno cercano. Dos cursos fluviales derívanse canales d'auga de mui pouca pendente hacia a nave da molenda, onde el augua remansada aporta a forza motriz pral empuxo dos dispositivos y a rotación das molas. Feitas de pedra resistente (granito, arenisca, pedra ferrial...) reciben un preciso rayao y picao pra úa maior trituración del grano; un mecanismo final de cribao permite separar a farina (interior do grano) y el salvao (corteza). Mazonovo amostra por sendas márخenes del río Cabreira un amplio conxunto de molíos y inxenios complementarios da molenda.



*Suxerencia: Practicar a molenda manual y mecánica nel conxunto etnográfico, con diferentes técnicas y tipos de molas para distintos tipos de cereales (trigo, centén, avena, meiz); úa didáctica ben elaborada favorece el proveto d'esta actividá.*



## HORRO DOS TEIXÓIS



Achegámonos agora a un conxunto etnográfico d'elevada orixinalidá pola súa estética en sintonía col medio natural y pola súa funcionalidá que busca a suficiencia productiva. Sirva d'exemplo el horro cuya cámara de madera combina funcióis d'almacenaxe y de secao, el sou curume de madera con cuberta de louzas de pizarra desiguales; este tipo de cuberta é el máis común na comarca, se ben nas áreas de montaña hai horros con cuberta vexetal. Úa característica destacable d'estos graneros son os pés de pedra ou de madera (pegollos) que tein mao d'elos, sobre os que descansan as vigas mestras (trabes) que soportan a cámara, coas auguadas que converxen nun mesmo vértice ou curumelo. El Conxunto Etnográfico Os Teixóis foi declarao "Bien de Interés Cultural" nel ano 2005.



*Suxerencia: Observar el tipo mixto dos pés de sustentación, dous de mamposteiría al sou frente y os cinco restantes de madera, relacionao con un antigo y pequeno axuste na súa ubicación hacia os pés de mamposteiría. A cámara presenta al mediodía un peche con trabías prá ventilación interior; el resto da cámara presenta un peche de colondras cuyo hermetismo dá lugar a un área estanca d'almacenaxe.*



## CABAZOS DOS TEIXÓIS



El cabazo é parte esencial del caseirío como unidá d'explotación agraria, a miúdo ubicao xunta a casa, dada a súa importancia na economía tradicional. A súa cámara de secao ta exposta á ventilación al través de trabías de madera ou incluso con corredor pra úa miyor exposición á solana. Asina, obsérvanse cámaras abertas con corredor y a ubicación da escalaera d'acceso nel sou frente, deixando el vano del penal máis achegao á vivienda pra iluminación y ventilación, mentres el outro penal pode albergar úa sección pechada d'almacenaxe.

*“El meiz, por San Marcos,  
nin nacido nin nel saco;  
y por San Isidro,  
nin nel saco, nin nacido”*



**Suxerencia:** Observación da notable altura del cabazo al norte del conxunto etnográfico, motivada pola necesaria separación da cámara das fontes d'humedá y a busca da miyor iluminación pral seco del meiz coa súa orientación á solana..



## MOLÍN DOS TEIXÓIS



Situao nel río das Mestas, el molín foi de gran importancia prá molenda local dos cereales. A pertenencia del inxenio a varios acompañábase d'úa xestión dos vecíos mediante quendas ou *calendas*, denominación d'orixen romano referida al primeiro día de cada mes luar. Este sistema de molendas establece frecuencias d'uso durante determinaos períodos de tempo conforme á cantidá de cereal dispoñible por cada propietario, cada ún según os días asignaos en riguroso orden y asumindo, asina mesmo, tareas de conservación del molín y da presa d'agua.



***Suxerencia:** Observación del proceso da molenda, na qu'os mecanismos s'encontran sobre a sala inferior ou inferno qu'acoye os sistemas hidráulicos inductores da rotación da mola ubicada na sala superior ou de molenda. Asina mesmo, a diferenciación dos productos lograos: farina y salvaو qu'acó se tein mezcraos.*



## HORRO DEL “ECOMUSEO DEL PAN” EN SANTA EUFEMIA



A tradicional función d'almacenaxe propia dos horros, con frecuencia en arcóis nos que se guarda el grao nel interior da cámara, iráse complementando coa incorporación d'estructuras al lao de fora pral secao de cereales. Asina, el meiz incorporarárse en estruturas exteriores laterais como os corredores, soportaos nas vigas principales ou trabes y al aveiro baxo el augüeiro da cuberta. Os corredores presentan úa exposición preferente á solana, cuya presencia iráse consolidando hasta el aparición das paneras, mayores nas súas dimensións y na súa capacidá d'almacenaxe.



*Suxerencia: Pódese indagar nas tareas del ciclo del pan como a sema, a sega, a recoyida, el mayao, a molenda, el amasao, a coción y el consumo del cereal; asina mesmo, el horro contén os arcóis pra guardar el cereal durante el secao.*



## MOLÍN DEL “ECOMUSEO DEL PAN” EN SANTA EUFEMIA



A posición del molín de río de Santa Eufemia responde al patrón de poñelo al pé del curso fluvial, coa presa d'augua ou banzao en posición elevada respecto á maquinaria da molenda y al inferno del molín qu'acoye el rodezno ou polea de rotación da mola ubicada na posición inferior. Frente a este patrón constructivo habitual, el curso d'augua presenta aquí úa singularidá como é el discurrir en sentido Sur, de forma contraria al Cantábrico, propio dos afluentes del Navaia al sou paso polos Ozcos.



*Suxerencia: Observar el guapo y elegante mecanismo da molenda, como a muxega prá descarga del grao de meiz; a cadeya ou canal que verte grao nel par de molas; y el brandeiro pral depósito da farina y el salvaو; esta maquinaria responde a úa dilatada y precisa tradición artesanal.*



## FORNOS DEL “ECOMUSEO DEL PAN” EN SANTA EUFEMIA



En áreas de montaña cultívanse varios cereales prá alimentación da xente, como el trigo, el centén, a escanda y el meiz, este último en menor medida qu'os restantes, en contraste col área da marina. El meiz, úa vez tostadas as espigas y molido el grao, amásase a farina con masa madre ou formento d'anteriores preparaciós, coa posible combinación de farina de varios cereales. Despós da cocción, as pezas presentan diferentes formas y dimensioís, como as fogazas de bon tamaño y os bolos más pequenos; asina mesmo, a farina pódese cocer en leite ou caldo pra fer papas, típicas nas cías d'autono y inverno.



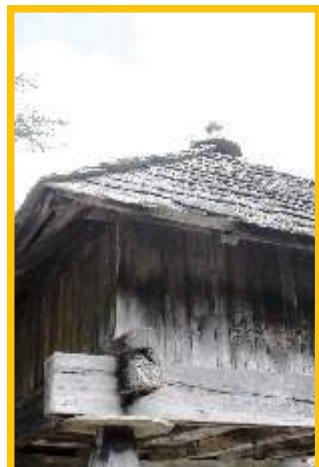
**Sugerencia:** Visitar a cocía del Ecomuseo y dependencias vinculadas á cocía: xeito d'encendido, botar a leña, útiles na coción del pan, a saca das pezas y as costumes nel sou consumo; asina mesmo, as unidades de capacidá (tego, neto, medida) pra cuantificar el grao de cereal.



## HORRO ANTE EL MONASTERIO



Os horros son os graneros más abundantes na comarca pral almacenaxe de cereais, feitos de madera al igual qu'as paneras. Dada a súa antiga tradición constructiva, anteriores á chegada del meiz al occidente d'Asturias a empezos del siglo XVII, será nas áreas de montaña onde acoya úa variedá de cereais, nos qu'el meiz ten un lugar secundario nas coyetas, en parte motivao polas alteraciós térmicas día-noite da mayor altitú y distancia dos efectos atemperantes del mar. Nun faltan na tradición oral referencias identitarias derivadas del consumo del meiz, como el chamar "maicegos" a os habitantes da marina.



*Suxerencia: Contemplar el horro dende as súas proximidades pr'apreciar lo costo das súas auguadas respecto a os horros costeiros, resultao d'úa adaptación ás condiciós climáticas como as nevadas a úa altitú de media montaña; a cuberta del horro de Vilanova atópase a us 650 metros d'altitú.*



## HORRO NA CASA DOS GUZMANES DA VEIGA



Este notable horro en Samartín exemplifica ben el peche hermético da cámara d'almacenaxe, idóneo pra un prolongao depósito de productos, de carácter estacional ús (cereales, patacas, legumes...) y de carácter permanente outros (enseres, recordos...). A posición del horro nel medio del recinto amurao d'este palacio rural expresaba úa asignación de relevancia, en sentido figurao como espacio onde se “rinde culto” a esencias clave prá vida, núa cadía inmemorial de xeneraciós.



**Suxerencia:** Observar as aberturas que garantizan el paso preciso y necesario d'aire na cámara d'almacenaxe; nos costales del horro fainse aberturas pral aireación interna da cámara, como simples furaos ou con celosías trabayadas, cuyo efecto pódese reforzar col apertura da porta pequena ou portelo que sirve d'entrada.



## HORRO DE CASA CURÓN



A ubicación dos horros asóciase á casa dada a súa función d'almacenaxe, sin necesidá de lugares apartaos y elevaos como os graneros de secao del meiz, como dispensa inmediata y principal da vivienda; por este motivo érguense por costume nel patio da casa, na súa parte delantreira y a pouca distancia d'ésta. Consérvanse varios exemplares d'horros con cuberta de paya de centén como el de Casa Curón; a doble cuberta de pizarra y centén reduce el sou cuidao y facilita a súa conservación. A presencia de restras de meiz nas paredes cumple funcióis de secao y representa a conservación alimentaria.



**Suxerencia:** Observar con detalle a cuberta de paya de centén del horro, cuyo proceso de cubrición requer de cordas d'esa paya ou bringas retorcidas y dispostas en paralelo con pouca separación entre sí; resultan d'interés os aperos da labranza colocaos baxo a cámara del horro, en especial el carro del país.



## HORRO DEL NÚCLEO



A presencia d'horros en núcleos capitales de conceyo expresan as muitas funcióis d'estos núcleos de población. Aquí, os espacios destinaos a servicios administrativos (Conceyo, servicio de salú...) a empresas de diferentes sectores productivos (hosteleiría, artesanía, servicios...) y as ancestrales funcióis agrarias (producción, almacenaxe...) intégranse nos pranos funcional y estético. As terras pral cultivo de cereais (centén, trigo, cebada, meiz) dispónse augas abaxo en parcelas menos costas, aproveitando con maior intensidá as superficies chás nos fondos da veiga.



*Suxerencia: Comprobar, desde el furo do porta aberta del horro, el soporte interior da súa cuberta, aspecto definitorio del horro, cuyos soportes van parar a un único vértice central culminante; mentres na panera van parar a dous vértices más ou menos distantes axugaos por úa línea cumbreira.*



## HORRO DA CASA NATAL DEL MARQUÉS DE SARGADELOS



Nos horros, el meiz secábase en estructuras fora da súa cámara de secao y almacenábase nel sou interior úa vez seco, dada a estanqueidá da cámara al nun presentar circulación d'aire nel sou interior. A solución pral secao interior na cámara sería deixar abertos durante un tempo portelos y ventanales removendo el grao a miudo. El sito d'estos graneros en ocasióis resulta mui cercano á casa ou como parte central del patio condo este s'atopa amurao.



*"Condo en xeneiro oigas tronar,  
medra el horro y el payar"*

**Suxerencia:** Contemplar as muitas funcióis del horro, reflexadas nel secao del meiz colgao fora, al tempo que baxo a cámara se dispón aperos tradicionais, como el carro del país, movido por úa parexa de vacuno (vacas ou bois) imprescindible nel acarrexo das coyetas de meiz dende as terras de labor hasta as inmediacióis da casa.



## HORRO DEL PARQUE DEL TOURAL



Considerao un ben de carácter moble pola súa fábrica que permite el sou montaxe y desmontaxe integral, el horro presta como uso principal el almacenamento de frutos y coyetas xunto a funcióis de carácter social, como lugar de descanso ou de relicario pra obxetos familiares. A finales dos anos 70 del siglo XX el actual horro del parque chegou desmontao a Grandas dende el poble grandalés de Tresmonte da Buliqueira, lugar onde albergou cereales panificables ademáis de frutas, hortalizas y pezas da matanza en fase de curación. Coa súa instalación nel parque público de Grandas, tamén conocido como Príncipe d'Asturias, dotouse d'úa función simbólica como emblema del patrimonio cultural.



*Suxerencia: Pasiar baxo este horro pa tocar os sous seis pés de sustentación, as sólidas trabes ou vigas mestras da cámara d'almacenaxe y as louxas de pizarra que frenan el paso a os ratos. Al subir a escaleira que leva á cámara veremos de cerca os liños ou vigas que tein mao da cuberta coas súas cuatro auguas coincidentes nel pináculo culminante.*



## CABAZO DEL MUSEO ETNOGRÁFICO “PEPE EL FERREIRO”



El depósito das espigas nel interior del cabazo, previamente desfoyadas y inda sin desgranar, reduce el nivel de compactación del cereal, con frecuentes rendixas d'aireación entre as pezas, con un esperao y valioso efecto curativo. Esta ventilación da estiba de meiz procedente del exterior atravesá as trabías dos costales, separadas poucos centímetros entre sí pral intercambio de temperatura y humedad del grao col aire, d'especial importancia durante el tempo previo al sou almacenamento definitivo.



**Suxerencia:** Reparar na combinación da ventilación cruzada dende os penais mediante saeteiras abertas na mamposteiría y a separación precisa das trabas nas caras principales del cabazo. A ventilación y el aislamento alxeito das humedades son dúas claves funcionales dos graneros de seao.



## HORRO DEL MUSEO ETNOGRÁFICO “PEPE EL FERREIRO”



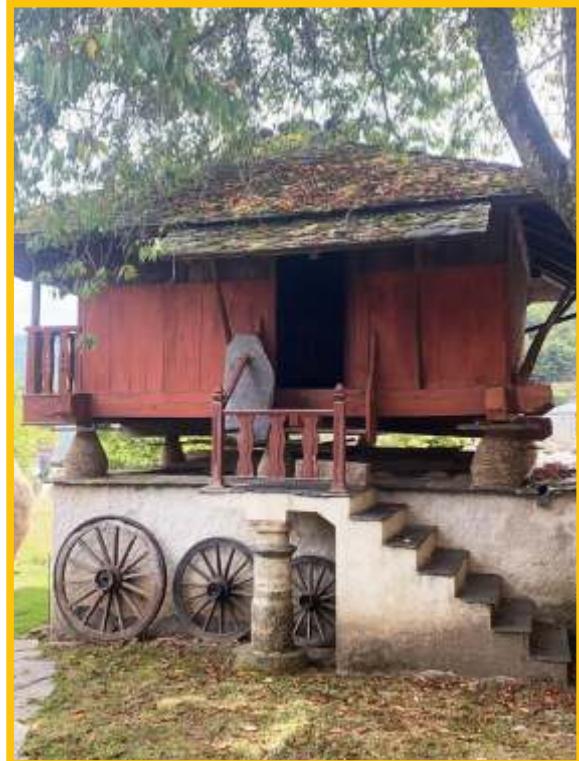
El horro del Museo levantóuse a partir das pezas d'úa panera que chegou desde Berducedo (Allande), tres de cuyas colondras ou peches da cámara de secao tein decoraciós y leyendas relativas á súa construcción, conforme á tradición de firmar horros y paneras y incluir decoraciós. A súa cuberta de paya de centén suxétase con un envarao de ramas d'uz, técnica qu'ofrece mui bon resultao d'aislamento, acompañada da renovación cada cuatro ou cinco anos da capa de centén.



**Suxerencia:** Propónse prestar atención a os elementos decorativos y demás firmas del granero, que reflexan a súa datación decimonónica orixinal coa que se construíó el horro, y de finales del siglo XX a súa construcción actual.



## PANERA DEL MUSEO ETNOGRÁFICO “PEPE EL FERREIRO”



A panera pode considerarse como a medría constructiva y funcional del horro, con úa maior capacidá na súa cámara d'almacenaxe, a incorporación de corredores, celosías..., el alargamento da súa pranta que pasa a ser rectangular y el aparición na súa cuberta d'úa línea cumbreira. Esta panera foi construída a finales del siglo XIX con úa cámara alta d'almacenaxe, cuberta de pizarra con voladizo y un corredor de secao nel sou costao norte; procede del poble de Escanlar de Hernes (Negueira de Muñiz, Galicia).



*“Augua de primavera,  
enche esta panera”*

**Suxerencia:** Recoméndase el paso á cámara d'almacenaxe, onde se fai el depósito de cereais prá súa conservación xunto a outras producciós (frutas, legumes, hortalizas, patacas, pezas da matanza...) da casa á que s'adscribe.



## MOLÍN DEL MUSEO ETNOGRÁFICO “PEPE EL FERREIRO”



Na sociedá rural tradicional a farina de cereal foi parte esencial del sustento alimenticio, con especial actividá de molenda nos meses d'outono nos que xa s'encontra recoyido el grao del cereal, como trigo, meiz, cebada, centén... Entre os xeitos de xestión da molenda ta a titularidá comunal d'uso compartido; condo implica pago recúrrese á maquila ou entrega d'úa parte da farina; a os cuartos con importes a tanto a unidá de medida; incluso al trueque unde el cliente propicia el intercambio de productos.



*Suxerencia: Observar a maquinaria d'este molín feito en 1994, con tres pares diferentes de molas. Especial interés ten el banzao ou cubo del augua que data del siglo XIX, cuya forza motriz produce el xiro de rodeznos y molas; asina como el fole ou peleyo de cordeiro nel que se levaba ás costas a farina del molín nos días que chovía.*



## FORNO DEL MUSEO ETNOGRÁFICO “PEPE EL FERREIRO”



Feito en pedra de pizarra y arenisca, con úa cámara interior de ladrillo, este forno integra as súas funcióis na casa al través da cocía. Resulta habitual topar xunto al forno abondos útiles domésticos como palas, escoba d'uz y a forqueta, prá limpeza del forno y a remoción das pezas de pan durante a cocción. A elaboración del pan de trigo, d'escanda ou de meiz fíase cada úa ou dúas semanas, y en vísporas de festexos ou faenas que requerían a participación dos vecíos, a os que se yes daba de convite úa copiosa xanta.



**Suxerencia:** Dada a presencia de pezas de madera que podían prender col lume da cocía, el forno ten úa visera de pizarra que frena a subida das mochicas hacia a parte alta da estancia y con un cinceiro pral depósito y apagao das brasas y a cinza.



## FORNOS Y SÍMBOLOS EN ARGUL



El pobo d'Argul, cuas súas peculiares edificaciós de pizarra con asento visible nas penas, presenta un prano abigarrao de camíos estreitos y túneles, de pasadizos y corredores en altura. Este poble de resonancias medievales conta con horros y paneras, al tempo que fornos prá cocción del pan que sobresalen das bodegas y as casas. Os vecíos relatan a tradición del consumo de papas de meiz, mediante el fervido d'esta farina col caldo ou el leite, lougo consumidas con cuyara en concos de madera y remoyadas en leite. Argul foi declarao "Bien de Interés Cultural" nel ano 2004.



**Suxerencia:** *Observar os símbolos y sésigas nas portas que marcan el umbral de paso ás casas, como protección da familia y das súas pertenencias. A convivencia de peches materiales de ferreiría y espirituales col marcaxe de símbolos trascendentess aspira a exercer control sobre el más aló humano.*



## HORROS Y FORNOS EN PELORDE



El pobo de Pelorde ten mostras d'etnografía vinculadas á producción del viño local que, xunto col cultivo de cereales y patacas, permite un aprovento integral dos alimentos. A sema del trigo, centén y meiz, a labranza das patacas, ir a soutar castañas, as prantaciós de viñedos y el cuidao de colmías asociábanse con costumes alimentarias nas que se combinan pan de trigo y de meiz, degustaciós d'oruxo matutino nas xornadas frías ou a preparación del bolo de meiz con embutido de cocho. Tras el sou almacenaxe nel horro, os alimentos cocíanse, según a tradición, en fornos de leña.



**Suxerencia:** Observar el ubicación dos fornos de leña nel pobo, sobresalindo das paredes mestras das casas y atizaos dende dentro da casa. Os sous perfiles curvos, en ocasiós baxo emparraos, señalan a presencia de cámaras de pranta semicircular y estructura abovedada, con cuberta de pizarra.



## GRANEROS SINGULARES EN SANTESTEBA



Pasiar por Santesteba permite adentrarse nun poblamento abigarrado de cayes empedradas y reviradas, entre casas de pedras pizarrosas, parte d'elas con voladizos. Varios cabazos atestiguan el pasao cultivo del meiz, dos qu'el situao á entrada del poble ofrece paso baxo a súa cámara de secao; asina mesmo, varios horros tein características constructivas integradas neste singular espacio construído. En torno al poble, polos camíos que salen dende el sou interior, pódese intuir a ubicación das antigas parcelas formando serras, terras antias labradas de centén, millo, escanda y meiz. Santesteba foi declarado “Bien de Interés Cultural” nel ano 2014.



*Suxerencia: Deterse ante dalgúas das singularidades constructivas, como el cabazo a dúas augas de Santesteba, feito hacia el ano 1940. Na súa cámara de secao almacenábanse as espigas pral sou secao, tras el que se colocaban en arcas de madera pral desgrane mediante el golpeao con mazos de madera, de mayor comodidá y rendemento que de forma manual mediante a presión exercida cos didos.*



## CABAZOS NA PLAZA D'EILAO



Andar por esta agrupación de cabazos permítenos contemplar a súa búa integración nel poblamento del que forman parte como elementos adosaos ás casas, con paso directo dende éstas. Os materiales constructivos son os mesmos nos cabazos y nas casas, cos niveles basales pr'almacenaxe y estabulación del gao, y un nivel máis alto qu'en ocasióis tamén s'usa pr'almacenaxe, dotaos de ventás prá insolación y ventilación directa nel sou costal exposto al mediodía y a resguardo del vento del norte.



*Sugerencia: Parte dos cabazos incorporan na súa estructura corredores bajo el augüero, xunto a elementos decorativos simbólicos ou trascendentales, tales como motivos florales esquemáticos y formas xeométricas de posible significado astronómico pral bagaxe cultural nel que s'enmarcan.*



## SINGULARIDADES CONSTRUCTIVAS EN CABAZOS Y HORROS DE MERÓU



A vinculación de graneros con casas de corte palacego propicia soluciós constructivas singulares axeitadas a os edificios a os que se vinculan. Tales son, entre outras, a excepcional altura dos penales del cabazo que chega al curume da casa inmediata que ye sirve d'entrada ou os pés en forma de cono truncao de pedra de granito, de probable procedencia da serra de Penouta, en horros y paneras, dalgúas d'elas construidas a mediaos del siglo XIX. El paso entre graneros faise por un muro de pedra con arco de medio punto porriba del que ta el pasadizo cuberto d'entrada al cabazo, recordo d'antigas edificaciós da aristocracia rural.



**Suxerencia:** Propónse un itinerario axeitín baxo dalgús d'estos cabazos, xunto a os horros y paneras qu'amostran úa amplia pranta baxa, antigo escenario de labores compartidas polos vecíos, como el esfoyón y desgranao del meiz col probable colofón del ritual: convite á cía con baile á noitía.



## AGRUPACIÓN D'HORROS, CABAZOS Y PANERAS EN MIÑAGÓN



A coincidencia d'horros, cabazos y fornos permite constatar a dependencia da súa ubicación según as súas funcións: secao en cabazos mediante posiciós altas favorables al empuxe dos ventos; almacenaxe en horros y paneras de menor altura y d'entrada cómoda dende a casa; y forno próximo á vivienda. Nel pobo de Miñagón a trentena de graneros presenta asina mesmo diferentes características constructivas: horros sencillos us y decoraos con pinturas, adornos y balaustres outros; cabazos de madera con trabías a diferentes alturas, paneras con balconadas de diferente largura y fornos en bodegas xunto á entrada principal das casas.



*Suxerencia: Propónse un recorrido a pé xunta os graneros, baxo dalgús cabazos erguidos porriba del camín, y a contemplación de detalles decorativos de cabazos, horros y paneras del lugar.*



## AGRUPACIÓN D'HORROS, CABAZOS Y PANERAS EN TRELLES



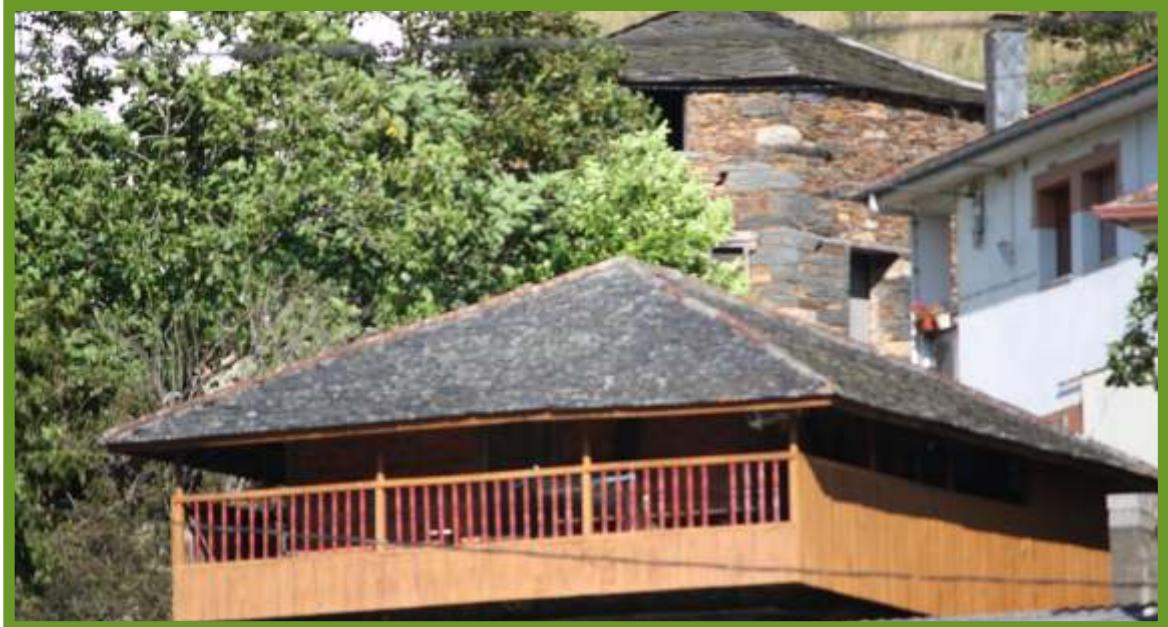
A panera incrementa a súa presencia nel noroccidente asturiano col cultivo del meiz, d'especial xeito en lugares xunto al mar y tramos baxos dos valles. Nel pobo de Trelles, a poñente del Navia, tópanse dalgúas das paneras con soluciós constructivas con gran semexanza ás das casas y alpendes que compoín a explotación agraria. Asina, del roquedo silíceo máis achegao (pizarra, pedra ferrial...) aséntase a base y remátase a cuberta, mentres del arbolao atlántico autóctono (carbayo, castaño...) sácanse vigas, colondras, liños, pontóis y cangos, entre outros elementos prá súa construción.



*Suxerencia: Suxérese un paseo a pé polas cayes de Trelles, onde a proximidá das casas, graneros y fornos amostran úa atractiva imaxe d'un xeito de vida tradicional y sostible, gracias á produción, preparación y consumo de produtos locales.*



## AGRUPACIÓN D'HORROS Y PANERAS EN ONETA



As características constructivas da ventena de paneras d'Oneta incorporan elementos exteriores tipo corredor sustentaos nas vigas mestras ou trabes. Con orientación al mediodía dispónse os corredores pral secao de productos al sol, al tempo qu'al aveiro das inclemencias meteorolóxicas bajo el augüeiro. Baxo a cámara d'almacenaxe, enmarcada polos pés ou pegollos del granero, con frecuencia en forma de fuso de mamposteiría, encóntrase úa amplia cámara terreira d'usos múltiples. As líneas cumbreiras amostran diferentes soluciós constructivas y decorativas, como lixeiras texas curvas ou pizarras encaxadas.



*Suxerencia: Recoméndase un paseo pola ruta das Cascadas d'Oneta desde el centro del pueblo, polas terras de labor, estacionalmente de meizales, hasta los molíos farineiros, cuyas molas impulsaban antano as auguas del río ehi canalizadas.*



## MOLÍOS Y CANALES DE REPRESA EN ONETA



A pista qu'atravesa as terras de labor del pobo d'Oneta leva a os molíos xunto ás cascadas. Entrambos molíos aprovétase el antigo curso d'auga ou banzao labrao sobre el filo del escarpe da pena y pechao con un muro de canteiría con encaxes d'exclusas. Os dous inxenios hidráulicos conservan parte da maquinaria da molenda. As labores de molenda, como é costume na tradición oral dos lugares con molíos, consévanse y contan anécdotas del quefer mulieiro, de coincidencias intencionadas de pretendentes, dobles sentidos d'expresións y suixerencias d'un sempre vivo imaxinario colectivo.



**Suxerencia:** Propónse la visita dos edificios da molenda y del entorno, caracterizado por formacións arbóreas autóctonas nun entorno d'elevada calidá paisaxística, motivos da súa declaración como "Monumento Natural" nel ano 2001.



## AGRUPACIÓN D'HORROS, CABAZOS Y PANERAS EN ANLEO



A ventena de graneros d'almacenaxe y de secao d'Anleo amostra en ocasióis funcionalidades y soluciós constructivas orixinales. Entre elas, a presencia de cabazos mixtos con espacios de secao mediante ventilación de troneiras y trabas xunto ás d'almacenaxe mediante costales pechaos; soportes exteriores añadidos a os horros dende os trabes al augüero da cuberta pal secao de diversas producciós; horros de reducidas dimensiós en espacios axardinaos; asina como paneras habilitadas como casas probes en épocas da Guerra Civil.



**Suxerencia:** Suxérese deterse ante dalgúas das réplicas de graneros na comarca, con varias docías d'unidades. Símbolo d'identidá local, estas pequenas recreaciósacheagadas ás casas avezan a reproducir antigos exemplares.



## HORRO NEL BARRIO DE LAS OLGAS



Transportao previo desmontaxe dende a parroquia de Serín, nel conceyo de Xixón, presenta corredor perimetral de secao prás restras de meiz. Baxo a súa cámara fórmase un habitáculo pral resguardo de diversos útiles como el carro ou el aroa y pr'acopios de leña, lugar onde se fían trabayos d'esfoye das espigas de meiz baxo úa antiga forma d'axuda entre os vecíos, pola cual a casa convidaba a os qu'axudaban. Ubicado nel barrio de Las Olgas, sustituida a cuberta inicial de texa por úa de louxa, supón un dos elementos destacaos del patrimonio cultural nel núcleo urbano de Navia.



***Suxerencia:** Propónse a subida pola escala de pedra hasta el corredor, observando el cuidao diseño da baranda que recorda á d'úa casa del medio rural, el altura da porta d'entrada á cámara y el peche lograo colas colondras prá función d'almacenaxe.*



## AGRUPACIÓN DE CABAZOS DE LLOZA



A presencia do cabazo como granero de secao na marina occidental asturiana ten reflexo en pobos de tradición agraria da rasa costeira. As casas érguense xunto ao término agrario e os graneros acompañan as orientadas de xeito apropiado para o bon seco do meiz, como ingrediente importante das cocidas. Coa especialización leiteira reduciríase a labranza do meiz panificable (meiz del país), mentres as terras acogen novas variedades forraxeiras.



**Suxerencia:** Un paseo pol pobo de Lloza ofrécenos úa ventena de cabazos, a miúdo integrados nel peche perimetral da casa, con iguales xeometrías rectangulares, diferentes entre si pola súa orientación, materiales, recubrimientos dos muros y decoracións añadidas.



## CABAZO CON PALOMBAR NAS QUINTAS



Pegao á casa, trátase d'ún cabazo de mamposteiría de tres niveles, cada ún con funcióis diferenciadas: un nivel basal pechao en pedra como espacio d'almacenaxe, un nivel intermedio constituido pola cámara de secao con tres fileras de troneiras nos costales y penales, asina como un palombar de fábrica na baxocuberta. A súa cámara queda protexida alredor por un tornarratos en voladizo pola súa base qu'impide a entrada dos ratos, mentres el augüero da cuberta impide que chova directamente na parede.



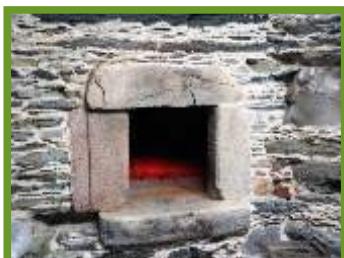
***Suxerencia:** Poderemos observar detalles interesantes como el efecto visual da alineación das troneiras, con úa menos na filada intermedia, y el efecto visual dinámico que xeneran, asina como a presencia del palombar en recorde do ancestral envío de mensaxes mediante páxaros.*



## FORNO CON POZO NAS QUINTAS



Forno integrado na bodega frente á casa, en dependencias que permiten el almacenamiento de leña que servirá como combustible, útiles de trabajo para la limpieza de su cámara interna y movimiento de las piezas durante la cocción, además de maseiras para el reposo de la harina y el amasado. El pozo inmediato aporta el agua necesaria y el fermento suaviza el amasado, con frecuencia de harina de maíz. La cocción semanal de pan o cada quince días cuase nun ocasionaría pérdidas en la textura ni en el sabor iniciales.



**Suxerencia:** Observar a fábrica de mampostería con mortero, a boca con marcacíos de piedra granítica y la soleira en resalte para retirada de las piezas de pan y de repostería; la cámara interior abovedada y de ladrillo refractario permite la retención del calor.



# Terra del Meiz



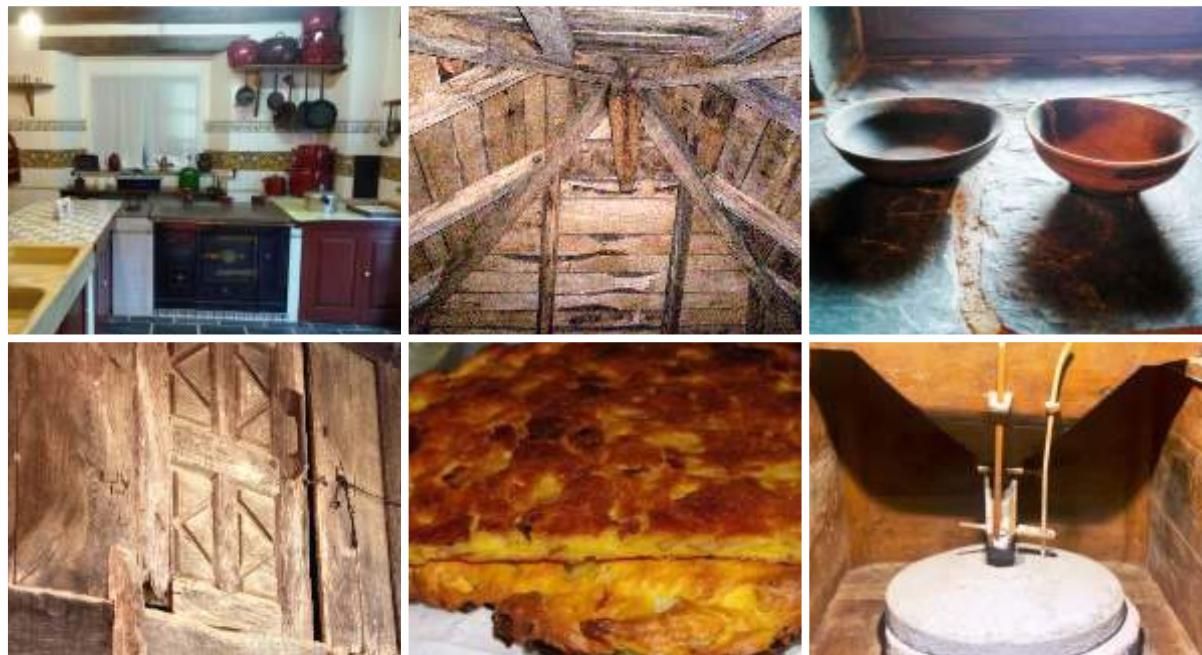
# Galería



# Galería



*“Nada más presumido  
qu'un fole chen de papas”*



# Terra del Meiz

ACCEDE AL NOSO MAPA VIRTUAL →



Colaboración:

Ecomuseo del Pan de Vilanova  
Museo Etnográfico de Grandas de Salime “Pepe el Ferreiro”

Subvención:

Consejería de Cultura, Política Lingüística y Turismo  
Consejería de Medio Rural y Cohesión Territorial