

RUTA PATRIMONIAL

“Surp: La Expresión de La Gastronomía del Pallars”

Introducción

Esta es una ruta de baja dificultad donde podrá aprender y disfrutar a un ritmo tranquilo de los diferentes elementos que forman parte de la esencia de la gastronomía pallaresa.

Un paseo que combina espacios de campo silvestre y cultivado, todo dentro del municipio de Surp. Pondremos atención en detalles muy diversos que explican cómo la vida rural, sobre todo en la antigüedad, tenía una relación muy directa con la gastronomía local, y la autonomía alimentaria que sigue hasta nuestros días.

Encontraremos elementos patrimoniales muy diversos, desde viviendas tradicionales diseñadas para alojar el ganado, la presencia de palomares activos como fuente suplementaria de proteína animal, y las imágenes pallaresas de bastones de pastor hechos de avellano para el manejo de las razas de ganado específicas de la zona y su trashumancia.

También veremos el uso de plantas silvestres que se han utilizado como ingredientes comestibles, o huertos tradicionales –y modernos– con variedades locales de frutas y verduras.

Por último, podremos disfrutar de una degustación de algunos productos locales como una selección de quesos o participar en un taller de cocina con un chef de prestigio.

Lo que descubrirás

- **Plantas Silvestres Comestibles:** Espacios silvestres en torno a Surp con plantas aromáticas utilizadas en la cocina tradicional del Pallars y licores de hierbas.
- **Huertas Locales:** Pequeñas zonas agrícolas con variedades locales de frutas y verduras adaptadas a las condiciones de montaña, incluida la preciada pera de Cardós.
- **Palomares:** Espacios tradicionales de cría de palomas bajo los altos tejados, una tradición perdida que proporcionaba proteína animal asequible a las comunidades de montaña.
- **Casa Mateu (Productor de Queso):** Quesería local que ofrece degustaciones de quesos artesanales de cabra y oveja (opcional).
- **El Paller del Coc (Espacio Gastronómico y Residencia):** Restaurante que utiliza ingredientes tradicionales del Pallars con técnicas modernas. (opcional)
- **Mola de Sall:** Ruinas de un molino de harina y central eléctrica histórico junto al río Berasti. (opcional)

Historias patrimoniales

Historia 1 “Las Hierbas Cotidianas del Pallars: La Huerta Silvestre Para La Cocina y La Salud”



como su historia milenaria.

La diversidad de hierbas y plantas silvestres del planeta han sido fuente de vida generadora de alimento y salud desde los orígenes de la humanidad.

En Cataluña y especialmente en los Pirineos -y Prepirineos- y más aún en pueblos rurales más aislados como Surp, estas plantas todavía forman parte de su identidad y sus usos permanecen tan vivos

Como las plantas silvestres, están claramente condicionadas por los cambios a lo largo del año, marcadas por el paso de las estaciones, que favorecen algunas y hacen desaparecer otras, generando una gran diversidad de especies e ingredientes potenciales.

Surp en este sentido tiene una gran variedad de plantas silvestres que pueden encontrarse durante todo el año y otras que mueren en verano. Al mismo tiempo, algunas de las plantas producen frutos carnosos -como los rosales o las zarzamoras- que mejoran la diversidad local y se pueden encontrar en la rica gastronomía, desde licores elaborados con plantas silvestres como la ratafia, hasta recetas distintivas como la sopa de tomillo. Anímate a explorar esta ruta.

Historia 2 “Una Huerta Diseñada Para Ser La Despensa de Todo el Año”



Tanto las frutas y verduras silvestres como las cultivadas han sido la base de la dieta de la humanidad desde el principio de los tiempos. En zonas aisladas, y especialmente en regiones montañosas con una estacionalidad marcada a lo largo del año, las poblaciones han encontrado tradicionalmente soluciones ingeniosas para cosechar y cultivar todo tipo de productos, especialmente para garantizar la seguridad alimentaria durante el invierno.

La comarca del Pallars, más concretamente en Surp, encontramos un buen ejemplo de la búsqueda de variedades locales resistentes al cambio climático y del desarrollo de técnicas de conservación y cocción que permiten la resiliencia gracias a verduras y frutas específicas locales, como las variedades de col o pera, en este caso.

Los huertos muestran esa diversidad en el microclima local. Se pueden ver especies frutales de regiones de clima cálido —como almendros, higueras o viñedos—, así al mismo tiempo las típicas de regiones frías y húmedas, como los nogales, perales o manzanos.

Historia 3 “Del Palomar a La Mesa: La Vida Animal en La Cocina de Surp”



La necesidad de una dieta rica y variada, que incluya proteínas animales y sus derivados —huevos, leche, lana, cuero y otros—, ha sido una de las razones que ha impulsado a las personas a adaptarse a un territorio desde los inicios de la humanidad. Surp es un buen ejemplo, todavía vivo, de la búsqueda de alimentos de origen animal en la vida cotidiana, y la ruta muestra muchos ejemplos de una forma de vida diseñada para la

autogestión, que va camino a extinguirse.

Podemos encontrar muchos pequeños detalles a lo largo del paseo, como un bastón de avellano que reposa en el portal de una casa usado para caminar o para guiar al rebaño.

Así el diseño de las viviendas está hecho para mantener el ganado de razas locales -como la oveja Xisqueta, la vaca Pallaresa y la vaca Bruna- en las zonas más bajas a pie de calle y los pajares para secar y conservar la hierba en las zonas más altas.

Estos diseños también incluyen la presencia de palomares bajo los tejados altos de las casas más antiguas, todavía presentes hoy pero que ya no se utilizan como alimento de bajo coste similar a las aves de corral.

Importancia de la ruta

- Comprender la relación entre la arquitectura tradicional de la zona y su relación con la producción de bienes alimenticios y el bienestar en los hogares.

- ## Mapa de la ruta

1. SURP: La Expresión...

Esta Ruta Patrimonial, Surp: la expresión de la gastronomía del Pallar, le lleva a tres espacios diferentes dentro y alrededor del pequeño

2 views

Published 5 hours ago

[SHARE](#)
[EDIT](#)

Heritage Trail SURP: La Expresión de la Ga...

- Plantas Silvestres
- Ruta a pie hacia Huerta Local
- Huerta Local
- Ruta a pie hacia Palomares
- Palomares
- Ruta a pie hacia Casa Mateu. Quesería
- Casa Mateu. Quesería (Opcional)
- Ruta a pie hacia Lo Pallar del Coc
- Lo Pallar del Coc - Espacio gastronómico y resi...
- Ruta a pie hacia Vell molí. Mola de Sall.
- Vell molí. Mola de Sall. (Opcional)

Enlace al mapa:

<https://www.google.com/maps/d/u/1/edit?mid=1ygEJbfvHa2XtsA63Me5L9USWHHQMxLk&usp=sharing>

Parada 1	Plantas Silvestres Link: https://maps.app.goo.gl/UXSPj7BiUWu6tALA
Parada 2	Huerta Local Link: https://maps.app.goo.gl/ER4wABdQABPxu1ZZ7
Parada 3	Palomares Link: https://maps.app.goo.gl/dKyEpFvJBwLwihLh6
Parada 4	Casa Mateu. Quesería Link: https://maps.app.goo.gl/aWmuNxXRnFXMvawG9
Parada 5	Lo Paller del Coc (Espacio Gastronómico y Residencia) Link: https://maps.app.goo.gl/mY6fr94wsYteJsUf9
Parada 6	Vell molí. Mola de Sall Link: https://maps.app.goo.gl/EBuwLHR7Hpmhh8Cw5

Detalles del sendero

- Longitud:
 - 1,5 km
- Dificultad baja:
 - 150 m de desnivel
- Duración:
 - 3-4 horas
- Cómo llegar:
 - Transporte público hasta Sort
 - Taxi
 - Transporte privado o caminando por los senderos indicados hasta Surp
- Ropa:
 - Calzado cómodo y ropa adecuada para actividades al aire libre.
- Material aconsejable:

- Cámara
 - Mapa o GPS para navegar
 - Guía botánica de campo
 - Material para recolectar plantas si se considera
- Seguridad:
 - Terreno inclinado e inestable
 - Menos recomendable en invierno
- Visita:
 - Guiada - opcional
 - Sólo
- Contactos para más información:
 - Naturalwalks
www.naturalwalks.com
+34 662 251 059
info@naturalwalks.com
 - Ajuntament de Sort
+34 973 62 00 10
ajuntament@sort.cat
 - Consell Comarcal del Pallars Sobirà. Oficina de turisme.
www.turisme.pallarssobira.cat
Camí de la Cabanera, 2, 25560, Sort
+34 973 62 10 02
turisme@pallarssobira.cat
 - Lo Paller del Coc (Espacio gastronómico y residencia)
<https://maps.app.goo.gl/mY6fr94wsYteJsUf9>
c/ Castell, s/n, 25594 Surp, Lleida
+34 607 66 33 51
info@lopallerdelcoc.com

- Casa Mateu. Quesería
Casa Mateu, s/n, 25594, Rialp
+34 973 62 14 05
casamateu@formatgeriacasamateu.com
- Cesc Capdevila guía de Naturaleza
+34 627706247
info@cesccapdevila.com

Preguntas / Oportunidades para ser creativo

Pregunta 1 “Surp: La Expresión de La Gastronomía del Pallars”

Descripción del objetivo

Disfrutar y experimentar a través de un paseo la vida en un pequeño pueblo de montaña de los Pirineos de Cataluña y su vida desde la mirada de la gastronomía y los distintos elementos del territorio, tanto tradicionales como más actuales. Muchos de ellos relacionados con los recursos naturales del entorno inmediato.



Criterios de éxito

Vivir de primera mano la experiencia de identificar distintos elementos naturales y culturales del territorio local y ver su conexión con la vida cotidiana de sus habitantes en relación con la cocina local.

Papel de los participantes

Los participantes se convierten en viajeros activos a través de la identificación de plantas o animales salvajes que han sido una forma de subsistencia a lo largo del tiempo.

Ser capaces de identificar productos cultivados o criados en su entorno inmediato y relacionarlos con la gastronomía local: platos o licores, alimentos tradicionales o contemporáneos.

Experimentar de primera mano la preparación de platos relacionados con el territorio a través de una experiencia culinaria -en Lo Paller del Coc- o una degustación de productos locales - quesos en Casa Mateu, productor de quesos.

Tener contacto directo con distintos habitantes locales, tanto originales como más recientes, que les den una imagen completa del lugar y de la relación del territorio con diferentes perspectivas sobre la gastronomía.

Relacionar construcciones tradicionales -arquitectura- con elementos relacionados con la cocina: zonas de cría de palomas, huertos, espacios para ganado en casas, etc.

Preguntas sobre el objetivo

Para completar los objetivos con éxito, los participantes deben poder responder:

- ¿Qué plantas ha podido identificar que sean útiles o se utilicen en el mundo de la cocina en el municipio de Pallars y Surp en concreto?
- ¿Qué ingredientes del huerto o los animales de pasto puede asociarse con la cocina local: platos o productos tradicionales?
- ¿Qué relación tiene la arquitectura tradicional con la producción de productos alimenticios?

Reflexiones finales

Se quiere reflexionar y transmitir la idea de la cantidad de conocimientos que la población local desarrolló al vivir en condiciones exigentes, las dificultades de la vida en lugares aislados de montaña sobre todo hasta mediados del siglo pasado por las limitaciones en el transporte, almacenamiento o producción de productos alimenticios, entre otros muchos.

Disclaimer:

Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them.