

RUTA PATRIMONIAL

“Tastant el Paisatge: Dels Dinosaurès a La Copa”

Introducció

En aquesta passejada, descobrireu els orígens d'una pedrera històrica amagada en el paisatge, un entorn que revela l'enginy i l'artesanía dels antics habitants que extreien eines essencials, com ara moles, per processar productes locals com el blat i les olives, en farina i oli.

En un paisatge tan inhòspit com fascinant, la geologia pren protagonisme, revelant com milions d'anys d'història de la terra van transformar un antic fons marí, una conca on apareixien i desapareixien mars i rius, en formacions rocoses nascudes de sorra, pedres i innumbrables animals. Avui dia, aquestes formacions desperten la imaginació amb un aspecte lunar i formes i colors que recorden les pintures surrealistes.

Aquesta terra calcària i característicament seca també ens permet apreciar la riquesa de les plantes aromàtiques, que demostren com la vegetació mediterrània s'ha adaptat a condicions extremes i ha desenvolupat la seva coneguda capacitat per produir les aromes que simbolitzen la gastronomia local. Aquestes aromes són presents en vins, mels, olis i fruits secs, i es poden experimentar durant una degustació en un celler local o en restaurants de la zona.

El què descobriràs

- **Roques Oxidades:** Aflorament de roques acolorides formades per processos químics. (opcional)
- **Clot de Les Moles:** Pedrera històrica que mostra el procés de transformació de la roca fins la mola.
- **Erosions Alveolars:** Formacions rocoses arrodonides causades per processos físics i químics. (opcional)
- **Paisatge Lunar:** Un terreny semblant a la lluna format per milions d'anys d'erosió que revela una antiga història d'una costa banyada per un mar tropical a finals del Cretaci.
- **Plantes Aromàtiques:** Herbes mediterrànies com el romaní, la farigola o la sajolida utilitzades en la cuina tradicional.
- **Vista Panoràmica des de La Serra dels Nerets (Mirador de la Serra dels Nerets):** Mirador sobre la Conca de Tremp i els Pirineus. (opcional)
- **Cultius D'Ametllers:** Plantacions mediterrànies tradicionals amb floració de temporada. (opcional)

- **Suterranya:** Mur amb eines agrícoles. (opcional)
- **Vinyes de Terror del Pallars:** Celler local que produeix vins pirinencs. (opcional)
- **Restaurant Cal Jou:** Cuina tradicional amb productes locals del Pallars. (opcional)

Històries patrimonials

Història 1 “Pedres Que Alimentaven el Pallars”



Una antiga pedrera, situada en un lloc amagat i de difícil accés, dona l'oportunitat perfecte per entendre com la humanitat ha utilitzat l'enginy i el coneixement per transformar roques dures en moles de molí.

La història geològica de la zona ha permès que d'una sorra provinent de platges tropicals de finals del Cretaci, fa uns 70 milions d'anys, s'hagi transformat en una roca dura i abrasiva com és el gres que

forma la serra dels Nerets, ideal per a l'elaboració de moles.

La pedrera ens revela, com si es tractés de fotografies esglaonades congelades en el temps, tot el procés de transformació des de la roca mare natural fins al producte final llest per al transport: una mola de molí.

I alhora, ens permet imaginar un paisatge mediterrani tradicional de fa només unes dècades, entre muntanyes seques, ara desaparegudes, on els conreus de cereals i oliveres requerien molins i, per tant, les pedres tallades varen permetre convertir els cultius essencials en productes de consum bàsics com la farina i l'oli d'oliva.

Segueix aquest recorregut per descobrir més sobre la pedrera i la seva història.

Història 2 “Una Antiga Costa Tropical, on La Terra Va Esdevenir Un Paisatge Lunar”



La Conca de Tremp és un lloc extraordinari per als amants de la geologia en totes les seves formes, entre elles, les roques sorrenques de la Serra dels Nerets.

En només uns quilòmetres a peu, podem observar molts rastres de la història geològica i interpretar una antiga costa de finals del Cretaci on hi feien vida els dinosaures, fa uns 70 milions d'anys, quan el mar pirinenc s'anava retirant lentament

de la Conca de Tremp cap a l'oest, en ple procés de l'aixecament de les serralades dels Pirineus. En aquest recorregut, serem testimonis de com aquest paisatge àrid i sinuós és en realitat una instantània de temps antics, quan un oceà prehistòric es va moure i rius i llacs van aparèixer i desaparèixer. Les roques i els fòssils d'aquí expliquen la història d'eres prehistòriques.

És un paisatge lunar modelat per l'erosió recent, on l'aigua ha desgastat materials més tous, creant formacions naturals impressionants que recorden obres de Gaudí o Dalí.

Aquí, les pinzellades de la natura han pintat paletes de colors impressionants sobre la pedra, des de grocs i ocre fins a vermells intensos on els minerals de ferro s'han oxidat amb el temps. El vent i l'aigua han esculpit delicadament les parets de roca en formacions arrodonides i semblants a bresca d'abella anomenades erosions alveolars, deixant rere seu una marca artística com cap altra.

Aquesta és una passejada plena de meravelles subtils, des del extens paisatge lunar fins als petits detalls a escala humana de les variades sorres sota els nostres peus, l'arc de Sant Martí de pedres oxidades i els enrevessats dissenys esculpits per mil·lennis d'erosió.

Agafeu aquesta ruta per visitar la Conca de Tremp i submergir-vos en el paisatge màgic que us envolta.

Història 3 “Aromes Mediterrànies Que Inspiren La Nostra Cuina”



Les comarques del Pallars, i més concretament les zones planes i calcàries, són un paradís per als amants de les herbes gràcies als seus innombrables usos tradicionals i actuals a la cuina, així com en aplicacions cosmètiques, medicinals, simbòliques i espirituals.

Al llarg del camí, hi ha nombrosos exemples de les plantes mediterrànies més conegudes, com el romaní, la farigola, la sajolida, l'espígol,

l'espernallac, etc., així com d'altres més específiques de la zona, com el te de roca i les diferents varietats de ruda.

La seva presència no és accidental: reflecteix l'excel·lent adaptació de les plantes a un clima extrem, similar també a moltes altres plantes conreades avui en dia, com ara la vinya, l'ametller i l'olivera. Aquestes, al seu torn, configuren els productes típics de la zona: vins i licors, fruits secs, olis, mel i derivats vegetals, que es poden degustar en cellers o restaurants.

Visiteu les comarques del Pallar i exploreu les joies d'aquesta ruta.

Importància de la ruta

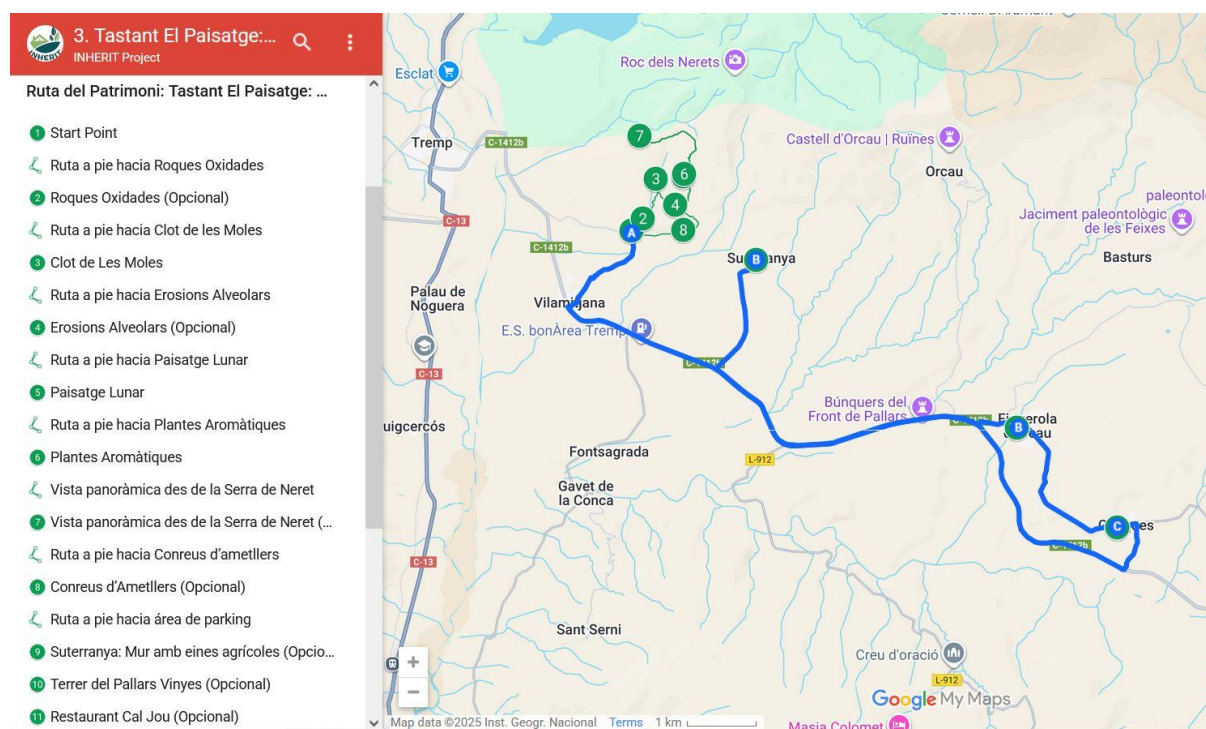
Aquesta ruta ajuda els viatgers a:

- Descobrir una pedrera històrica que revela l'esforç que suposava extreure pedra i transformar-la en eines bàsiques per al processament d'aliments.
- Comprendre la importància del treball col·lectiu i la compartició del coneixement local en una terra que va sostenir el benestar de la comunitat.
- Explorar, dins d'un geoparc, la connexió directa entre la geologia i la gastronomia a través de la creació d'eines específiques -moles-.Apreciar la rica diversitat de plantes aromàtiques de la zona i comprendre la seva relació amb les roques sedimentàries i el seu paper tant en la cuina local com en la mediterrània
- Gaudir de productes originals o transformats típics del Pallars i de la Mediterrània, com el vi, les ametlles i la mel, i aprendre com es produeixen i com es connecten amb el paisatge i la geologia local

- Observar característiques geològiques a petita i gran escala que il·lustren la diversitat de la zona i comprendre com el clima i el pas del temps, durant milions d'anys, han modelat el paisatge del Pallar en formes que evocuen llocs llunyans i semblants a la lluna.

Mapa de la ruta

Aquesta ruta patrimonial per la Serra de Neret revela una geologia impressionant, des de paisatges de l'era dels dinosaures fins a pedreres excavades per l'home. Descobreix un terreny semblant a la lluna, roca esculpida pel vent, colors vibrants de la terra i flora mediterrània. El viatge acaba amb sabors locals en un celler o restaurant, assaborint la terra en tots els sentits.



Enllaç al mapa:

<https://www.google.com/maps/d/u/1/edit?mid=1jGbK7L3Zk011QcorNtPRUX9kHRJQys0&usp=sharing>

Parada 1	Roques Oxidades https://maps.app.goo.gl/xywU9xJkrkif4f7K6
Parada 2	Clot de Les Moles https://maps.app.goo.gl/7ggC941QStzLSceY7
Parada 3	Erosions Alveolars https://maps.app.goo.gl/vGkUNTDnS1UxoU5T6

Parada 4	Paisatge Lunar https://maps.app.goo.gl/G8wd612VZEsBZ8Bg9
Parada 5	Plantes Aromàtiques https://maps.app.goo.gl/vWomnH4DJhov9yfJ8
Parada 6	Vista Panoràmica des de La Serra de Neret https://maps.app.goo.gl/AqEyqB5aBVzkDfpU6
Parada 7	Cultius D'Ametllers https://maps.app.goo.gl/DEEjTPGBhGpDtH4u6
Parada 8	Suterranya: Mur amb eines agrícoles https://maps.app.goo.gl/LEDkRyDBWfRXtgeUA
Parada 9	Vinyes de Terror del Pallars https://maps.app.goo.gl/KKQd9fhHXqR9XcbQ7
Parada 10	Restaurant Cal Jou https://maps.app.goo.gl/cb8HpLRTq8Lhz4wW8

Detalls del sender

- Longitud:
 - Distància: 6,79 km
 - Possibilitat d'escurçar la ruta principal a 3,5 km evitant el punt superior
- Dificultat baixa:
 - Pendent: 336 m
- Durada:
 - 2-4 horas
- Com arribar-hi:
 - Transport públic fins a Tremp
 - Taxi
 - Cotxe privat o caminant fins al lloc
 - Transport públic fins a Sort
- Roba:
 - Calçat còmode de muntanya i roba adient per caminar a l'aire lliure

- Barret i protector solar recomanats a l'estiu
- Material recomanat:
 - Càmera
 - Mapa o GPS
 - Binocles
 - Lupa
 - Guies de camp de natura i geologia
- Seguretat:
 - Terreny inclinat i inestable
 - Zona calorosa i seca sobre una superfície rocosa en tot el recorregut
- Visita:
 - Guiada – opcional
 - Individual
- Contactes per a més detalls:
 - Naturalwalks
www.naturalwalks.com
+34 662 251 059
info@naturalwalks.com
 - Ajuntament de Tremp
www.ajuntamentdetremp.cat
+34 973650005 ext. 344
promocioeconomica@tremp.cat, figuera@tremp.cat
 - Consell Comarcal del Pallars Jussà. Epicentre centre de visitants del Geoparc Orígens
+34 973 635 470 / 693 100 336
Pg del Vall 13, 25620 Tremp
epicentre@pallarsjussa.cat

- Eureka SGN
www.eurekasgn.com
+34 621 095 834
info@eurekasgn.com
- Vinyes Terré de Pallars, Celler Vilacorona
+34 616 70 10 80
nuria@terrerdepallars.com
- Restaurant: Cal Jou
www.caljou.com
+34 676 36 80 08
info@caljou.com

Preguntes / Oportunitats per ser creatiu

Pregunta 1 “Tastant el Paisatge: Dels Dinosaurès a La Copa”

Descripció de l'objectiu

Aquesta passejada convida els viatgers a submergir-se en l'essència del territori: la seva geologia única, que dona el caràcter de l'espai natural —Geoparc Origen— on poden descobrir la connexió entre la geologia local, els aromes del paisatge i les tradicions culinàries expressades a través del vi.



Criteris d'èxit

Experimenta de primera mà com la geologia serveix com a fil conductor, connectant elements de la cultura mediterrània local a través de l'olfacte —les aromes de les plantes aromàtiques autòctones del territori— i el gust, especialment a través del vi produït a la regió i els plats de la restauració local.

Preguntes sobre l'objectiu

- Quines plantes aromàtiques has pogut reconèixer durant la passejada?

- Quines relacions veus entre la geologia d'aquesta zona i la producció de productes aromàtics, com ara vi, mel o formatge?
- Pots associar aquest tipus de terreny calcari amb la presència de fòssils, i si és així, per què? Creus que pot influir en les característiques dels vins locals?

Reflexions finals

És important que els visitants puguin experimentar diferents nivells d'interacció amb el territori, cosa que ajuda a explicar la complexitat de les relacions entre natura i cultura al llarg de la història.

En aquest cas, la connexió és evident entre elements separats per intervals de temps extrems: els milions d'anys revelats per la geologia, els milers d'anys d'adaptació de les plantes al territori i la coevolució de l'agricultura amb el clima mediterrani, per exemple, a través d'espècies de vinya, importades de Geòrgia fa poc més de 2000 anys. Tots aquests elements estan vinculats, cosa que ens ajuda a entendre la cultura del vi i molts conreus associats a la Mediterrània, com ara els ametllers, els avellaners, les pinedes de pi pinyer, etc.

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.