

# Parque Natural de Candelario

## La Calbotada



## Plataforma por el Parque Natural de Candelario

El objetivo de nuestra asociación es promover la declaración del PN de Candelario, preservando su biodiversidad y medio ambiente como recursos con potencialidades para la creación de empleo y riqueza, diversificando la economía rural.

Ayúdanos a conservar la Sierra, vale la pena.  
Caja Duero: 2104/0039/23/9143318439

Página Web:

<http://www.parquenaturaldecandelario.com/>

Correo electrónico:

[parquenaturaldecandelario@gmail.com](mailto:parquenaturaldecandelario@gmail.com)

Inscrita en el Registro Nacional de Asociaciones del Ministerio del Interior  
Grupo: 1 / Sección: 1 / Número Nacional: 58790. CIF: G37451150

*sólo se conserva lo que se valora,  
sólo se valora lo que se conoce*



## Presentación

Con esta celebración pretendemos promocionar nuestro entorno natural y dar a conocer una de las tradiciones más arraigadas en la zona, como es el uso de la castaña.

El castaño del país (*Castanea sativa*- Fam. Fagáceas) fue explotado durante siglos por su fruto, la castaña, que constituyó una fuente básica de alimento para la población del Norte Peninsular, hasta que su consumo fue siendo sustituido progresivamente por el del maíz y la patata, traídos de América. Antes de la época histórica el castaño ya estaba presente en estado silvestre a lo largo de la zona atlántica española, desde el nivel del mar hasta altitudes superiores a los 1000 metros, pero su domesticación y la difusión de su cultivo llegaron con la dominación romana y su fomento por los monjes a lo largo de la Edad Media.



**Uso de la madera:** en esta zona se utiliza principalmente en la construcción. En lugares cercanos se usa en cestería y en la fabricación de muebles. Otros usos son la elaboración de toneles y traviesas de ferrocarril. Debido a su durabilidad y a su poca variación en volumen con los cambios de humedad, se usa en zonas húmedas, bodegas, establos y sótanos. Por su resistencia a la intemperie se usa en exteriores para postes y estacas de cerramientos



## Alimentación y tradición



Las castañas son un alimento muy energético que contiene un 40% de hidratos de carbono. También poseen proteínas, lípidos, sales minerales y vitaminas A, B y C. Se pueden comer de muchas maneras: crudas, asadas, cocidas (con sal y laurel), cochones (castañas duras cocidas con leche y anises), marron glace (cocidas y envueltas en almíbar), en puré (para acompañar platos de caza)

### DICCIONARIO TRADICIONAL

**Castaña:** fruto del castaño.

**Calbotada:** merienda en que se asan y comen castañas

**Calbotero:** sartén con agujeros utilizada para asar las castañas

**Calbote:** castaña asada.

**Castañarejo:** lugar donde hay muchos castaños.

**Cochones:** castañas pilongas peladas y cocidas con leche y anises.

**Moragá:** Reunión para asar y merendar castañas en el campo.

**Pilonga:** castaña seca.

**Zarzo:** especie de cajón que se hallaba en los desvanes y que servía para extender los frutos, por ejemplo, las castañas.

### CURIOSIDADES

Para conservar las castañas durante un largo período de tiempo se entierran en arena.

Cuenta la tradición que el día 2 de febrero, día de la Candelaria, si se apaga la vela que lleva la Virgen en la procesión, será un mal año de recolección de castañas.



## Programa (Sábado 3 de Noviembre de 2007, en la Plaza del Humilladero)



**DE 12.00 h. A 14.00 h.**

### PRESENTACIÓN DE LA JORNADA

**PASEO** por los alrededores para recoger castañas.

**TALLER DE PINTURA** para niños. Tema: "el otoño y sus frutos"

**USO TRADICIONAL DE LA CASTAÑA**

**DE 16.00 h. A 18.00 h.**

**CALBOTADA**

**TALLER DE BAILES TRADICIONALES**

**PROYECCIÓN DE DIAPOSITIVAS**

*Paisajes del Parque Natural de Candelario*

