

El pozo de nieve de Piñeira tiene características únicas en Galicia

Los expertos afirman que es una construcción de extraordinario valor

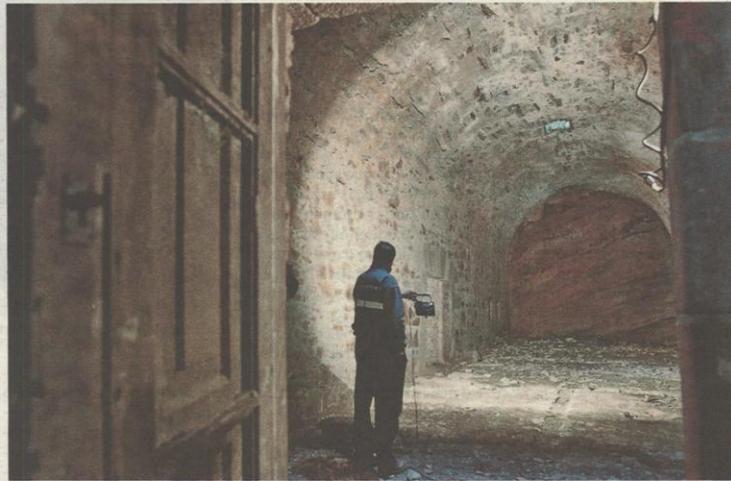
LUIS DÍAZ
MONFORTE / LA VOZ

Si la bodega monumental localizada hace escasos meses en el monte de Piñeira fue en su origen un pozo de nieve —y los expertos están convencidos de que sucedió así—, constituye un caso excepcional en Galicia por sus dimensiones y tipología. «Estamos ante una construcción única por la estructura de nave abovedada y por su tamaño. Lo habitual es que sean pozos de tipo redondo o rectangular», explica Andrés Sampredo, autor de uno de los estudios más exhaustivos sobre el aprovechamiento y comercio histórico de la nieve en Galicia. El escritor e investigador catalogó hasta la fecha sesenta obras de estas características repartidas por la geografía gallega, algunas de ellas situadas en el ámbito territorial de la Ribeira Sacra. La nevera del siglo XVII descubierta en Monforte engrosará la lista que se publicará próximamente en forma de libro.

«Sabía por la documentación de la época que los condes de Lemos tenían su nevera para autoconsumo y venta de hielo, pero no disponía de referencias sobre su ubicación», señala Sampredo. Las características de la excavación realizada en el monte y los documentos recopilados por la historiadora Manuela Sáez no dejan, a su juicio, mucho margen de duda sobre el uso originario de esta edificación. Su carácter «atípico» reforzaría la hipótesis de que fue encargada a algún experto foráneo en este tipo de construcciones. «Es una tipología muy extraña en Galicia. Hay algunas cosas parecidas en La Rioja y Teruel, pero a diferencia de lo que apareció en Monforte suelen tener un pozo bajo tierra», apunta el investigador.

Gran similitud

La construcción de Piñeira es casi idéntica a un pozo de nieve que recoge una de las ilustraciones del trabajo de Pedro Ayuso Vivar sobre *Pozos de nieve y hielo del Alto Aragón*. En este dibujo antiguo se ve a unos trabajadores descargando nieve sobre una tarima de madera que cubre la solera, que al igual que en la cavidad localizada en Monforte parece que se asienta sobre la roca. «La estructura de madera —opina Sampredo— se



Interior de la construcción realizada en Piñeira por encargo de los Condes de Lemos. ALBERTO LÓPEZ

extendería a lo largo de todo el pozo e irían apilando sobre ella distintas capas de nieve separadas probablemente por paja».

Este especialista, autor del trabajo *Una aproximación al mundo de la nieve en Galicia*, tenía constancia documental de la existencia de pozos en Monforte y Meira, pero en ninguno de los casos había encontrado indicios de su ubicación. Sobre el que se excavó en el monte de Piñeira,

considera que sería importante verificar si la cavidad con la que está comunicado tuvo el mismo uso. «Si es así, estaríamos ante una gran infraestructura de enorme valor», destaca. Uno de los objetivos del libro que prepara es, precisamente, llamar la atención sobre la necesidad de proteger estas construcciones. «Mi idea es trabajar por la declaración de bien de interés cultural para estos monumentos

singulares. De todos los que encontré, solo hay uno protegido en Cualedro, en el que se realizó una excavación arqueológica. En los de Serra da Meda se hizo una pequeña actuación para su puesta en valor», precisa Sampredo. La ausencia de protección, según indica, «provocó que se destruyese prácticamente la gran nevera que abastecía a la ciudad de Santiago, cuando se amplió la calzada de la carretera de A Coruña». Se conserva aún, sin embargo, el que suministraba al cabildo compostelano, aunque actualmente se encuentra tapiado.

Precio tasado

En la época en la que se levantó el pozo de nieve de Monforte, a comienzos del siglo XVII, casi todos los monasterios disponían de este tipo de construcciones. El hielo se destinaba a la conservación de alimentos, a fines medicinales y a la elaboración de helados. Su venta a los que podían permitirse este lujo se realizaba a un precio tasado. «Aunque en esta actividad influyeron factores socioeconómicos, lo más determinante fue la coincidencia con la Pequeña Edad Glacial, que hizo que nevase en mayor cantidad y en sitios donde antes no cuajaba». El gran desembolso que suponía la fabricación de hielo explicaría que el pozo de nieve de Piñeira se reciclase como bodega cuando las posesiones de esta parroquia dejaron de pertenecer a la Casa de Lemos.



Pozo para fabricar hielo en el Alto da Neveira, en Samos. CARLOS RUEDA

Almacenes en las montañas al servicio de los monasterios

En la Ribeira Sacra y su entorno más inmediato se encuentran situados algunos de los pozos de nieve que catalogó Andrés Sampredo. La mayoría son «pozos» situadas en zonas altas donde se realizaba un primer almacenamiento. Las que se encuentran en la sierra ourensana de Monte Meda abastecerían de hielo, en

tre otros, a los monasterios de Santo Estevo de Ribas do Sil y Montederramo. También en el Alto da Neveira, entre Samos y Courel, existe una construcción de este tipo que estaría al servicio del monasterio de Samos. La catalogación incluye además pozos de nieve ubicados en Quiroga y Ribas do Sil.

Una jornada técnica abordará en Sober técnicas de viticultura sostenible

MONFORTE / LA VOZ

La Estación de Viticultura e Enología de Galicia (Evega) organiza, en colaboración con el Ayuntamiento de Sober, una jornada sobre *Aspectos actuais da patoloxía da vide*. La actividad se enmarca en la programación del Mes de Amandi, que sirve de prólogo a la celebración de la feria del vino de Sober. La jornada técnica será el 28 de mayo y estará centrada en la aplicación de métodos de viticultura sostenible frente a las diferentes enfermedades que afectan a la vid.

La conferencia inaugural correrá a cargo de Vicente García González, responsable del laboratorio de patología vegetal de la Comunidad de Madrid, que hablará de las patologías fúngicas asociadas a la madera de la vid, y en especial de la yesca y la enfermedad de Petri, dos de las plagas de este tipo con mayor incidencia en los viñedos. Emilio José Lemos Rubinos, responsable del departamento técnico de la Sociedade Agrícola Galega, hablará de la continuación de nuevos productos disponibles en el mercado para el control de patologías de la vid.

Respeto por el medio

Las restantes charlas serán impartidas por Javier García de la Fuente, coordinador de la Rede de Avisos Fitosanitarios de la Xunta de Galicia; Santiago Salsón Casado, responsable del departamento de Observación e Climatoloxía de Meteogalicia; y Cristina Gómez Sousa, coordinadora del proyecto Viñas Atlánticas financiado por el programa LIFE.

La jornada se desarrollará en el salón de actos del centro sociocultural de Sober y hay cien plazas disponibles. Las solicitudes de inscripción deben remitirse a Evega antes del día 27 de marzo. Entre los objetivos de esta iniciativa está, según los organizadores, «dar a conocer los productos fitosanitarios cada vez más respetuosos con medio e coa saúde para o control de pragas e enfermidades na vide». Con vistas a promover un «uso sostenible» de los productos fitosanitarios, los expertos remarcarán la importancia de consultar los datos de las redes de prevención y avisos.