

29 marzo
2025

aiacal
asociación de archiveros de castilla y león

MOGGA RRRAZ



EL LUGAR

Mogarraz, está situado en el Parque Natural de Las Batuecas y Sierra de Francia al sur de Salamanca. Su aislamiento ha favorecido que sea una de las poblaciones que mejor ha sabido conservar su arquitectura y tradiciones.

Los primeros documentos de la villa datan del siglo XII, época en la que el territorio fue repoblado por franceses llegados con el conde Raimundo de Borgoña, casado con la infanta y futura reina Doña Urraca. De aquí las claras referencias a Francia en la toponimia local.

Declarada Conjunto Histórico Artístico en 1998 la villa de Mogarraz ofrece un entramado de callejuelas y pasadizos salpicado de escudos pertenecientes a viejos linajes e incluso a la temida Inquisición, originales dinteles con grabados religiosos, cruceros y fuentes.

Característico de Mogarraz son sus casas serranas con típicos entramados de madera, piedra y adobe, algunas de hasta cuatro pisos de altura.



JORNADA

La jornada "Tierra, Herencia y Patrimonio" surge de la necesidad de arrojar luz sobre los bienes documentales, poner en valor su importancia para la identidad de las comunidades rurales y de explorar las estrategias para su conservación y difusión. A través de las experiencias y conocimientos de artistas como Florencio Maillo y Rosa Gómez, así como de representantes de asociaciones profesionales, buscamos crear un espacio de diálogo y reflexión que impulse la acción y el compromiso.

Nos adentraremos en casos concretos de la Sierra de Francia, donde la pintura y la fotografía se han convertido en herramientas poderosas para la revitalización cultural. Exploraremos cómo estos bienes pueden ser utilizados para fortalecer el turismo, promover la formación y fomentar un sentido de pertenencia.

La mesa redonda que reunirá a representantes de asociaciones profesionales será un espacio para debatir los desafíos que enfrentan los bienes documentales en el mundo rural, desde la falta de recursos y la amenaza del olvido hasta la necesidad de establecer marcos legales y políticas públicas que garanticen su protección.

"Tierra, Herencia y Patrimonio" os invita a descubrir la desconocida riqueza de los archivos rurales y a reconocer el papel que pueden jugar en la construcción de un futuro donde memoria e innovación se complementen.

La jornada se desarrollará en el Centro de Interpretación del Bordado Serrano en al calle Pozo Barrero 7

La inscripción gratuita en la jornada debe realizarse a través del siguiente enlace:

<https://forms.gle/Sh7yP3XAMoFn9eDr7>



Foto Ángel Poveda Polo

11.00/11.45

La fotografía como patrimonio y como herramienta para la valorización de los bienes culturales en las sociedades rurales.

Rosa Gómez

Licenciada en Filología Hispánica he realizado estudios de Antropología, Turismo, Diseño y especializado en Marketing y Comunicación en la ESIC, siendo la fotografía promocional y corporativa una de las ramas a las que se dedicó. Realiza reportajes que ponen en valor la riqueza paisajística y etnográfica de distintos territorios, creando contenidos de calidad que además de informar promocionan, trabajando para empresas relacionadas con el turismo, prensa y organismos oficiales.

13.00/14.00

La puesta en valor del patrimonio documental del ámbito rural: el caso de Retrata2

Florencio Maíllo

Licenciado y Doctor en Bellas Artes ha sido profesor Titular de la Universidad de Salamanca, desarrollando su actividad académica en la Facultad de Educación.

Su producción artística se desarrolla a través de la pintura y la escultura, aunque también trabaja con instalaciones y espacios conceptuales. Este carácter multidisciplinar queda reflejado en su obra, a través de composiciones pluridimensionales donde la materia cobra forma y vida propia, sirviéndose de la textura y las calidades cromáticas de los pigmentos para configurar esta organicidad. A lo largo de su carrera ha expuesto en prestigiosas galerías nacionales e internacionales

Visita guiada con F. Maíllo a Retrata2

Más de 400 obras se reparten por las calles de Mogarraz convirtiéndola en una galería de arte .Todo comenzó a finales de los años 60, cuando Alejandro Martín Criado, retrató a todos los vecinos del pueblo para que pudieran formalizar su DNI. En 2008 el artista local Florencio Maíllo, recuperó dicho archivo fotográfico reprodujo a gran escala las fotografías y las colgó en las fachadas de la localidad para recordar sus vidas.



Programa mesa redonda

12.15/13.00

**La herencia compartida: gestión y valorización de la memoria documental en las sociedades rurales.
Mesa redonda de asociaciones profesionales**

Fernando Juárez-Urquijo

Biblioteca de Muskiz

Asociación Vasca de Profesionales de Archivos, Bibliotecas y Centros de Documentación (ALDEE)

Olimpia López Rodríguez

Xefa da Sección do Arquivo Xeral da Xunta de Galicia en Lugo

Asociación de Profesionais dos Arquivos, Bibliotecas, Museos e Centros de Documentación de Galicia (BAMAD)

M^a Encarnación Niceas Martínez Ruiz

**Coordinadora de Archivo Central y Documentación de la Consejería de Presidencia, Justicia,
Seguridad y Simplificación Administrativa**

Asociación Cántabra de Profesionales de los Archivos, Bibliotecas, Museos y Centros de Documentación (ANABAD Cantabria)

Fátima Rodríguez Coya

Archivera en Consorcio Asturiano de Servicios Tecnológicos

Asociación de Archiveros y Gestores de Documentos del Principado de Asturias (AAPA)

María José Vian del Pozo

Archivo de las Cortes de Castilla y León

Asociación de Archiveros de Castilla y León (ACAL)

Modera

Rosa López Alonso

Subdelegada del Gobierno en Salamanca

ALOJAMIENTO

El Hotel Spa Villa de Mogarraz ocupa un edificio histórico y encantador y goza de una ubicación tranquila. Ofrece instalaciones de spa modernas y es ideal para una escapada relajante en la Castilla rural.

Reserva tu habitación directamente en el hotel e indica que participas en la Jornada de Acal para beneficiarte de importantes descuentos:

- **Habitación doble uso individual en alojamiento y desayuno buffet (70€ noche)**
- **Habitación doble en alojamiento y desayuno buffet (114€ noche)**



COMER Y BEBER

Viernes 28 de marzo

21.30/22.30

Cata de vinos: Bodega la Zorra (DO Sierra de Salamanca)

Vinos La Zorra nace desde la inquietud y la pasión de Agustín Maillo, un apasionado por el vino que impulsó este proyecto empeñado en recuperar el pasado vitivinícola de la Sierra y de su variedad: rufete.

La mayoría de las viñas con las que elaboran sus vinos, se sitúan en suelos muy dispares (pizarra, arena, arcilla) donde fueron plantadas entre 1925 y 1950. La Bodega elabora vinos que se identifican con La Sierra, vinos con alma que emplean las variedades rufete, tempranillo y garnacha, todas completamente integradas en el entorno.

Se deberá confirmar la asistencia contactando con la Administración de la Asociación por correo administracion@acal.es o teléfono +34 650 336 756 antes del día 26. Precio 30 €.



COMER Y BEBER

Sábado 29 de marzo
14.30/16.30
Comida Restaurante Mirasierra

El restaurante es un homenaje al pasado, tanto en las recetas como en los elementos que lo decoran, comenzando por la impresionante escultura «Memorias de esta Tierra» que recibe, como por la cuidada decoración interior, donde bordados y antigüedades transportan a tiempos pasados.

Trabajan para dar a cada una de las creaciones ese sabor tan auténtico, fruto de la experiencia de más de 40 años y de la apuesta por la calidad de las materias primas. Están avalados por amplia tradición culinaria que conjugan con toques de vanguardia



COMER Y BEBER

La comida requiere inscripción previa.

Se deberá confirmar la asistencia contactando con la Administración de la Asociación por correo administracion@acal.es o teléfono +34 650 336 756 antes del día 26.
Precio del menú básico 35 €.



RESTAURANTE MIRASIERRA
37610 MOGARRAZ (SALAMANCA)
923 41 81 44 / 641 19 28 38
www.restaurantemirasierra.com

Entradas imprescindibles

LIMÓN SERRANO

El plato más antiguo y original Serrano; un incunable imprescindible. Cítricos al natural y ajo frito, macerados con vino tinto y aceite de oliva, a los que se le incorpora longaniza a la sartén y huevos fritos.

ZORONGOLLO

Típica ensalada Serrano-Hurdana. Pimientos asados en casa, bacalao desalado confitado, cebolla cruda, aceitunas aliñadas y vinagreta de miel de encina.

PATATAS MENEÁS CON SUS TORREZNOS

El plato "nacional" de de La Sierra de Francia.

Principal (a elegir)

MEDALLÓN DE LOMO TERNERA CHARRA

Asado a las brasas de leña de encina y con patatas fritas de casa.

CARRILLERAS IBÉRICAS

Guisadas al tomillo y rufete, sobre risotto de setas silvestres.

CHIPIRONES A LA SARTÉN

Con cebolla confitada y un toque de soja.

LOMO ALTO DE BACALAO DESALADO (+5€)

En salsa verde, animado con gambones. (Salazones M. Bueno, Macotera)

RODABALLO NEGRO (+7€)

Asado a las brasas de encina y aliñado con ajo y perejil

PALETILLA DE CABRITO AL HORNO (+7€)

Confitada 12 horas a 70 grados y dorada al pase.

Postre

FLAN DE HUEVO Y MASCARPONE O CAFÉ STRACTO.

Vinos

8 VÍRGENES 2023, PALOMINO, RUFETE B. VIURA Y MOSCATEL

LA ZORRA ORIGINAL 2022, RUFETE Y TEMPRANILLO

Precio ESPECIAL

35 € / PERSONA

COLABORAN

NOS
IMPULSA



Junta de
Castilla y León



Ayuntamiento de
MOGARRAZ

Restaurante
Mirasierra

VILLA DE
MOGARRAZ
HOTEL-SPA

