

## BIERZO INMATERIAL

*¡es lo que somos!*



## APAÑAR LAS CASTAÑAS

Las castañas no se recogen, se 'apañan' o 'pañan'. Esa es la terminología adecuada para la recogida del suelo de este fruto que marca el mes de otoño en el Bierzo. Un trabajo manual que no ha cambiado mucho desde que los romanos trajeron a la península el castaño. Su recogida, unidad a unidad, es laboriosa. Suele durar aproximadamente un mes y para recogerlas se requieren horas y horas de agachado y encorvado buscando el fruto entre hojas y pinchos. La recolección manual permite ir seleccionando el fruto a medida que se recoge. Así, mientras se 'apañan' las castañas, hay que examinar el fruto y asegurarse que el tamaño y la calidad es la correcta y descartar aquellas que no están enteras, que sean paletas o 'cagaxos' (no están llenas) o que no han conseguido el grado de maduración adecuado (castañas blancas).

Entorno a la castaña, existe todo un universo de patrimonio inmaterial: desde la técnica de recogida y 'desourizar' la castaña, el léxico empleado, la celebración del magosto (una celebración, a veces espontánea y a veces organizada, cuya protagonista principal es la castaña asada), las canciones y bailes tradicionales, los métodos de asar las castañas, las diferentes técnicas de conservación, elaboraciones, etc. Pero, sin duda, el magosto y la recogida de castañas suponen para el Bierzo mucho más que trabajo y ejecutar el ciclo vital y económico del castaño. Es una fiesta tradicional completamente arraigada a la cultura popular que genera sentimiento de pertenencia en las comunidades. Una fiesta de cosecha, de fuego, de castañas y de vino nuevo, que reúne a vecinos, familias y amigos y que mantienen viva la cultura, además de esos sotos de árboles centenarios.

## BIERZO INMATERIAL

*¡es lo que somos!*



# LAS FACHIZAS DE BURBIA

Las fachizas son un rito ancestral que sigue vivo en Burbia. Se celebra anualmente el 2 de febrero (o el primer fin de semana) coincidiendo con el Día de las Candelas. Consiste en confeccionar durante el día grandes antorchas de paja seca -fachois- para quemarlas tras la puesta de sol, ofreciendo un increíble espectáculo de fuego. La confección de los fachos es bastante laboriosa y requiere grandes dosis de habilidad para domar la paja y atarla entre sí con los bincallos, que se hacen con paja previamente mojada en el río para que doble pero no rompa.

Este arte está estrechamente ligado con el oficio de 'teitador', quienes antiguamente se encargaban de construir y reparar los 'teitos' (techos de paja) de las pallozas en el Valle de Ancares. Una profesión en peligro de extinción, pues cada vez son menos los teitadores ancareses que componen o remiendan las últimas pallozas de nuestro territorio.

Además del arte, con este oficio antiguo se va perdiendo también el léxico: bincallos, fachois, facha, facho, lume, teito, pallozas...

Aún así, en Burbia sigue muy viva la tradición de las fachizas, una imponente y emocionante ceremonia de fuego, danza, luz y calor con la que los vecinos dicen adiós al invierno y dan la bienvenida a un nuevo ciclo de vida. Un valioso patrimonio cultural, estético e inmaterial del Bierzo

## BIERZO INMATERIAL

*jes lo que somos!*



## MARANFALLOS

Disfrazados con ropas viejas, harapos y máscaras terroríficas, los 'maranfallos' salen en febrero por las calles de Burbia a perseguir a las gentes del lugar arrojándoles ceniza y untándoles la cara con 'bragallo', tocino procedente de los testículos secos del cerdo guardados desde la matanza. Los Maranfallos es una celebración carnavalera, rica en patrimonio cultural y muy arraigada en el pueblo de Burbia.

De acuerdo con el rito y creencias ancestrales, los maranfallos salen para asustar a los niños y vecinos, correr por todo el pueblo y divertirse. Es una práctica festiva que se relaciona con celebraciones paganas para burlarse del hambre y dar la bienvenida a la primavera. La tradición manda recorrer a última hora de la tarde las casas en busca de comida para darse un buen homenaje y disfrutar del último botillo del año antes de que comience la Cuaresma. Aunque las antiguas mascaradas de invernía se remontan más allá del cristianismo y se dice que ya tenían lugar en diversos puntos de Europa como ritual para despedir al invierno y celebrar que el sol y la tierra empezaran a dar de nuevo sus frutos.

En Burbia, esta celebración se ha mantenido y transmitido de generación en generación, formando así parte de la cultura y la identidad de sus gentes.



## BIERZO INMATERIAL

*¡es lo que somos!*



## LAS DANZAS DE FORNELA

Las danzas de Fornela es uno de los ritos más ancestrales del Bierzo, de gran belleza plástica y con más de 500 años de historia. Tradicionalmente estaban compuestas únicamente por hombres solteros sin embargo en los últimos años en algunos pueblos como Peranzanes, Guímera y Trascastro se han incorporado las mujeres ante el riesgo potencial de desaparición de las danzas por falta de componentes masculinos. El número de danzantes va de un mínimo de 12 hasta un máximo de 16 y representan distintos roles. Son, sin lugar a dudas, la tradición furniella mejor conservada, símbolo de identificación por excelencia de esta tierra y uno de los mayores motivos de orgullo para sus habitantes.

Un ejemplo de conservación y salvaguardia que nos permite entender la relación entre género y patrimonio cultural inmaterial y cómo las medidas de salvaguardia pueden ser efectivas en dos sentidos: la protección del bien y, a la vez, una mayor igualdad de género.



## BIERZO INMATERIAL

*¡es lo que somos!*



## TRADICIONES Y EXPRESIONES ORALES

Refranes, cuentos, canciones, adivinanzas... sirven para transmitir conocimientos, valores culturales y sociales, y una memoria colectiva. Son bienes inmateriales fundamentales para mantener vivas las culturas. El ámbito “tradiciones y expresiones orales” del Patrimonio Inmaterial abarca una inmensa variedad de formas habladas, como proverbios, adivinanzas, cuentos, canciones infantiles, leyendas, mitos, cantos y poemas épicos, sortilegios, plegarias, salmodias, canciones, representaciones dramáticas, etc. Las tradiciones y expresiones orales sirven para transmitir conocimientos, valores culturales y sociales, y una memoria colectiva. Son fundamentales para mantener vivas las culturas. Veamos un ejemplo:

*‘O que en marzo non poda a viña, pouco vendimia’.*

*‘Poda de marzo, viño no saco’.*

*‘Si nos primeiros de marzo brotan as viñas, malas vendimias’.*

Estos refranes o manifestaciones populares engloban un manual de sabiduría popular. Conocimientos que han sido transmitidos de generación en generación y que forman parte de la cultura vitivinícola del Bierzo tras siglos de interacción permanente entre las personas y el entorno natural. Son propias del lugar, del discurso social y ponen de manifiesto la experiencia colectiva a lo largo del tiempo alrededor de un tema (en este caso la poda de viñedos) con un fin didáctico, aleccionador o de reflexión. No obstante, al transmitirse verbalmente suelen ser muy frágiles porque su viabilidad depende de una cadena ininterrumpida de tradiciones que se transmiten de una generación de intérpretes a otra.

**BIERZO INMATERIAL**

*¡es lo que somos!*



## LA FLORACIÓN DE LOS CEREZOS

La floración del cerezo y de otros árboles frutales como el manzano, el peral y los almendros, son todo un espectáculo natural en el Bierzo. Durante miles de años, los humanos se han adaptado al entorno desarrollando metódicos sistemas agropecuarios que han dado lugar a paisajes de gran belleza y a una lista interminable de saberes, oficios y tradiciones.

El patrimonio cultural inmaterial está también relacionado con el uso que las comunidades hacen de esos recursos naturales, desde el agua a la etnobotánica, la ganadería, los pastos, la agricultura e infinidad de oficios artesanales. Hoy nos quedamos con este espectáculo de la naturaleza que, además de su valor estético, representa un importante legado histórico y de afianzamiento social.



## BIERZO INMATERIAL

*¡es lo que somos!*



## LA PESCA CON NASA

La pesca con nasa en los ríos es una de las artes de pesca más antiguas y tradicionales, comúnmente empleada en el Bierzo. La nasa consiste en una especie de cesta cilíndrica formada con ramas de "salgueiro" (salguero) entretejidas y configurando una especie de embudo para atrapar a las presas.

Se construye manualmente de forma artesanal y se emplea habitualmente para capturar peces, crustáceos y moluscos cefalópodos. En el #Bierzo, se solía utilizar para pescar truchas en los ríos y arroyos, especialmente en las balsas de agua creadas por los #banzaos o valladas.

La ventaja de la nasa sobre otras #artes es que permite cierto control sobre las especies y tamaños que captura. Históricamente, estas técnicas de pesca artesanales se transmitían en las comunidades como elemento de sabiduría y de identidad cultural, contribuyendo con ello a la fijación de población y a la generación de una cultura local y respetuosa con el entorno.



## BIERZO INMATERIAL

*ies lo que somos!*



## SABÍAS QUE... LA PANDERETA

Utilizan la palma de la mano para tocar y su música y sus voces forman parte del folclore berciano y del Patrimonio Inmaterial del Bierzo desde tiempos ancestrales. La pandeira es un instrumento fundamental en toda fiesta, fiendeiro o filandón del noroeste español. También en el Valle de Ancares. Aquí, las pandeiras tradicionales son redondas y de gran tamaño, con unos 40-50 cm de diámetro y entre 8-12 cm de alto. Les acompañan en el aro unas ferreñas o sonajas.

Antiguamente las mujeres aprendían a tocarla en casa o en la calle, viendo a otras tocar. Hoy, se organizan talleres de formación pero la tendencia sigue siendo femenina. Es la nueva manera de salvaguardar y garantizar la pervivencia de este instrumento de percusión, tradición pura y herramienta de empoderamiento de la mujer.

**BIERZO INMATERIAL**  
*¡es lo que somos!*

## SABÍAS QUE... LAS LAVANDERAS

El ritual del lavado a mano configura un patrimonio inmaterial transmitido de generación en generación por las mujeres que tradicionalmente iban a lavar al río, a las fuentes o los lavaderos públicos. Y que también cuando se hacían las matanzas en todas las casas, uno de los trabajos de las mujeres era ir a lavar las tripas al río, con enormes baldes. Las mujeres han desempeñado un papel central en la transmisión de los saberes tradicionales. Unas veces invisibles, ocupándose de los preparativos y tareas cotidianas. En otras, como parte activa y portadoras de la tradición.

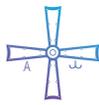
## BIERZO INMATERIAL

*ies lo que somos!*

# SABÍAS QUE... LA PODA

Muchos viticultores siguen teniendo en cuenta la luna a la hora de podar y recomiendan podar la viña joven en fase lunar creciente, para que crezca recta, y la viña vieja en menguante para evitar que pierda savia. Casi todas las civilizaciones se han servido de la luna para calcular el paso del tiempo y establecer los diferentes tipos de calendarios. Entre ellos, calendarios agrícolas y ganaderos.

Todo ese conocimiento ancestral, transmitido de generación en generación, engloba un manual de sabiduría popular. Y son, por tanto, bienes culturales de nuestro patrimonio inmaterial.



## BIERZO INMATERIAL

*¡es lo que somos!*



## EL BOTILLO

El botillo se ha convertido en uno de los elementos de identidad más representativos de la gastronomía del Bierzo. Plato principal de muchas fiestas, acontecimientos y del turismo gastronómico y cultural.

Su elaboración es todo un arte y requiere de técnicas y conocimientos que han sido transmitidos y mejorados generación tras generación. La forma en cómo se escogen los ingredientes y las especias para el adobado, cómo se realiza el ahumado y el secado y, finalmente, cómo se cocina forman parte de nuestra tradición culinaria y tienen un valor destacado en nuestro inventario de patrimonio inmaterial



## BIERZO INMATERIAL

*¡es lo que somos!*



## EL ENTROIDO DE VALTUILLE DE ARRIBA

Los objetos pueden conservarse y protegerse en museos pero la cultura viva y las tradiciones no pueden salvaguardarse de la misma manera. El patrimonio inmaterial se pierde y muere cuando se separa de la vida cotidiana y se desvincula de la sociedad a la que pertenece. Pero también puede recuperarse si sigue viva en la memoria colectiva.

Este es el caso del entroido tradicional en Valtuille de Arriba que, tras muchos años sin celebrarse, se recuperó en 2019 gracias a la asociación O Filandon Berciano, empeñados en rescatar la celebración tal y como la narraban los abuelos y potenciándola y asentándola de nuevo entre los más jóvenes.

Lo característico de este entroido gira en torno a una figura de paja, a quien se le realizaba un juicio por parte de los vecinos, vestidos con ropas viejas y con mascaradas. La tradición manda subirse al entroido y pronunciar un argumento a favor o en contra de la quema. Al final, el entroido se quema mientras las máscaras cantan y bailan. La memoria social ha permitido que el entroido tradicional vuelva a formar parte de la identidad de Valtuille de Arriba y pertenezca a su patrimonio cultural inmaterial. Se celebra mañana viernes y lo recogemos en el inventario del Patrimonio Inmaterial del Bierzo.

## BIERZO INMATERIAL

*¡es lo que somos!*



## PLANTAS MEDICINALES

Infusiones, oleatos, ungüentos, cremas, pomadas, jabones.... Las plantas medicinales forman parte de los remedios caseros para cuidar nuestra #salud desde el origen de los tiempos. El Bierzo es una región rica en diversidad natural y vegetal y especies como la melisa, el escaramujo, la cola de caballo, la manzanilla o el saúco son algunas de las plantas medicinales más comunes en los montes bercianos usadas desde la antigüedad como remedio para muchas dolencias.

El aprovechamiento de las plantas y los conocimientos para recogerlas, secarlas y prepararlas han estado presentes en la vida diaria de muchos hogares en el Bierzo y su importancia radica no solo en su conservación como parte de la cultura sino como conocimiento científico. Habitualmente ha sido la mujer la encargada de la recolección y manipulación de las plantas, pudiéndose considerar como la primera botánica. Sin embargo, la transmisión oral de esta sabiduría sobre la utilización de la flora circundante vinculada a la cocina y a la medicina tradicional es cada vez menor en las familias y corre el peligro de perderse. Por ello, el valiosísimo patrimonio botánico que posee el Bierzo de plantas de diferentes ámbitos debe ser recogido e inventariado porque esas técnicas y conocimientos son patrimonio cultural inmaterial y propiedad colectiva de toda la comunidad.

## BIERZO INMATERIAL

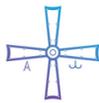
*¡es lo que somos!*



## SABÍAS QUE... LA LIMONADA

Beber limonada de vino en Semana Santa es una de las tradiciones más arraigadas en todo León, y muy especialmente en el Bierzo.

La limonada se elabora con vino, azúcar, frutas y especias –naranjas, limones, higos, uvas pasas, canela, orejones...-. Limonadas caseras hay tantas como elaboradores. Cada familia tiene su receta, que va pasando de padres a hijos. La fruta se deja macerar con el vino durante casi 15 días y se empieza a consumir el Domingo de Ramos en casas, bares y bodegas. Así lo establece la tradición y así se hace desde tiempos ancestrales.



## BIERZO INMATERIAL

*¡es lo que somos!*



## FERIA DEL ESPINO

Siete cosas que no sabías de la Feria del Espino... (o sí)

1. Espino es una pequeña localidad situada entre Vega y Espinareda, que los días 1 y 15 de cada mes celebra la gran feria del ganado, una tradición con siete siglos de historia y siempre con el pulpo como protagonista.
2. Existe un pergamino que ofrece los primeros datos sobre la existencia de esta feria. Un documento de 1317 acredita el privilegio real otorgado al monasterio de San Andrés de realizar un mercado en tiempos de paz.
3. El abad escogió un llano que está por encima del Monasterio para celebrar el mercado, al que acudían numerosos ganaderos procedentes de todo El Bierzo. El Campo del mercado está alejado del Monasterio y de Vega para evitar la entrada de enfermedades.
4. Hasta finales del siglo XVIII no se estableció la celebración de la feria los días 1 y 15 de cada mes aunque siguen siendo el 15 de agosto, día de la Asunción, el día de Año Nuevo y el Primero de Mayo los tres días de mayor concurrencia y popularidad de la feria.
5. Dicen los lugareños que a la Feria del Espino venían a tratar la compraventa del ganado (vacas, caballos, cerdos, e incluso gallinas y conejos) desde todos los rincones de Noroeste de España: El Bierzo, León, Galicia, Asturias e incluso desde el País vasco.
6. Hoy día, sigue siendo una de las ferias de mayor renombre de la comarca, donde antiguamente se vendía ganado y hoy se ofrece una gran variedad de artículos de todo tipo, desde productos de segunda mano a artesanías, tejidos y productos alimentarios artesanales (embutidos, quesos, panes, empanadas...)
7. Pero sin duda, el gran protagonista de la feria es el pulpo, cocinado en la plaza por las tradicionales "pulpeiras". Se mantienen muy viva la tradición de "ir a comer el pulpo al Espino" los días de feria.



## BIERZO INMATERIAL

*¡es lo que somos!*



# OS MAIOS, LA EXALTACIÓN DE LA PRIMAVERA

La fiesta de los Maíos de Villafranca del Bierzo es única en toda Castilla y León. Se trata del único 'Maio' humano o viviente que se celebra en la provincia, de enorme arraigo, y de una evidente revitalización, que lo convierte en una de las manifestaciones culturales más tradicionales de Villafranca.

Pero, ¿qué representan los maíos? ¿De dónde proviene esta curiosa celebración?

Los 'maíos' vivientes son una manifestación conceptual-simbólica, una forma de representación del mundo que rodea al ser humano. Se celebra el día 1 de mayo. Las personas, habitualmente niños o mozos, se cubren de plantas y ramajes en su totalidad hasta ser irreconocibles. Suele utilizarse una planta específica, la cañaveira (*smyrniun olosatrum*), aunque también otros ramajes y flores decorativas. Reconvertidos en plantas, recorren las calles de la villa, cantando coplas tradicionales (siempre las mismas, en gallego y con una melodía musical exclusiva para la ocasión). Representan el triunfo de la primavera, el reverdecer de los árboles, el renacer de los cultivos, las flores y la fertilidad. Durante el recorrido, los maíos vivientes solicitan un donativo, que antiguamente solían ser castañas "maías", en alegórica alusión al fin del ciclo de las mismas.

Los 'maíos' son un elemento cultural e inmaterial vivo, ejemplo de nuestra valiosa cultura y signo de identidad. En Villafranca del Bierzo es símbolo de unión, celebración y festejo. Muchos villafranquinos que viven fuera, vuelven a Villafranca para esta fiesta y se involucra a todas las generaciones y especialmente a los pequeños, como buena práctica de transmisión y salvaguarda.



## BIERZO INMATERIAL

*¡es lo que somos!*

# SABÍAS QUE... 'ADIÓS VALLE DE ANCARES'

Es una canción popular del Valle de Ancares que suele cantarse aún en las fiestas o fiendeiros y que se ha transmitido de forma oral generación tras generación.

Con ella se identifican mayores y jóvenes, independientemente de la población a la que pertenezcan, siendo un himno para la comunidad que simboliza la unión entre ancareses.

La primera estrofa de la popular canción dice:

Adiós Valle de Ancares/  
adiós te digo/  
Adiós árboles verdes/  
de junto al río la vi llorando.

El musicólogo de folklore Joaquín Díaz la publicó en los años 80 en el álbum 'Canciones de Los Ancares' y más recientemente fue reinterpretada por el grupo gallego Luar Na Lubre, haciéndola más conocida y célebre más allá del Valle de Ancares.

La música y las canciones tradicionales son consideradas una de las principales manifestaciones de identidad de las comunidades y, en consecuencia, un bien cultural del Patrimonio Inmaterial.

## BIERZO INMATERIAL

*¡es lo que somos!*



## ARTESANOS DE LA MADERA

Las técnicas artesanales son consideradas parte del patrimonio cultural inmaterial porque logran materializarse cuando las manos de los artesanos imprimen su destreza creativa utilizando una serie de materiales que convertirán en un utensilio o pieza de arte popular.

Es el caso de los artesanos de la madera, herederos de saberes propios sobre los tipos de madera y las técnicas de tallado. Antiguamente, eran muy comunes en el Bierzo. La madera utilizada se recogía en los bosques, desde su máximo respeto y teniendo en cuenta los tiempos tradicionales para su recogida. Y culturalmente era una manera de mantener los montes y caminos locales limpios y accesibles, al igual que los ríos y arroyos. Con la madera (de roble, cerezo, castaño, humeiro o salgueiro) trabajaban para fabricar instrumentos que tenían utilidad en la vida cotidiana, como galochas o madreñas, cucharas, herramientas de labranza o instrumentos musicales.

Hoy en día quedan muy pocos. Domingo y Mila, en Pereda de Ancares (Candín), son de los últimos que aún conservan el oficio en el valle de Ancares. Actualmente fabrican desde artículos de decoración y recuerdos turísticos a todo tipo de objetos para el hogar: cucharas, vasos, tazas, navajas, bisutería, llaveros, piezas personalizadas... El testimonio vivo de todo un conjunto de técnicas y de conocimientos sobre cómo trabajar la madera, tallada a mano, y obtener creaciones únicas. Como ellos mismos dicen para 'cómo transformar la sencillez natural en arte bonito, útil y duradero'.

## BIERZO INMATERIAL

*ies lo que somos!*



# EL MAGOSTO

Las castañas las produce un árbol majestuoso, el castaño. Se desarrollan en un envoltorio conocido como erizo por sus púas. Se compone de cinco capas: La primera de espigas, la segunda la piel del erizo, la tercera una capa aterciopelada, la cuarta es la piel del fruto o castaña a la que llamo camisa. Por último, la quinta es la que envuelve el fruto o parte comestible en sí, a la que llamo camiseta.

Una vez recogidas las castañas ya podemos hacer el magosto. Tienen que tener un tamaño pequeño o mediano. Es importante que pelen bien. En la comarca del Bierzo las ideales y más apropiada son las de la variedad de pared.

Los artilugios o útiles para asar las castañas son de varios tipos y muy variados: plancha, sartén, arcilla, horno, tambor...

En todos estos casos se debe de hacer una muesca o corte a cada castaña para que no exploten. Sin embargo, yo no soy partidario de hacer el corte o muesca para asarlas en el tambor, pero sí que hay que utilizar una técnica que citaré a continuación:

En este caso conserva todo el sabor de la castaña. Una vez introducidas las castañas en el tambor, el fuego o llama al principio debe de abrazarlo, con el fin de quemar la piel o camisa de las castañas para que no exploten y a posterior facilitar el pelado de las mismas para su consumo.

La madera o leña para asar las castañas no debe ser muy gruesa, las puntas de las ramas son ideales y siempre que no sean de árboles resinosos y aceitosos. Citaré algunas de las que yo mismo utilizo y que suelo tener a mano: sarmienta de la vid, ramas de roble, encino, chopo, piorno, etc.

Por si alguien no sabe o no conoce lo que es un tambor citaré sus características:

- Es un objeto o artilugio cilíndrico más o menos grande, según necesidades.
- Es de hierro (chapa) con dos varillas a los extremos, una corta y otra más larga. Ésta en la punta suele tener una anilla o un trozo de varilla en forma de T para facilitar el giro. Sobre el tambor otra varilla que, en forma de arco, de extremo a extremo, sirve para colgar todo el conjunto de una cadena.

Otra forma es hacer un cajón metálico con unos rebajes a diferentes alturas tanto para acercar como separar el tambor del fuego y al mismo tiempo los rebajes facilitan el giro del mismo. Éste por la parte cilíndrica tiene que tener unos orificios tipo criba para facilitar el asado, así como una puerta con un pasador de seguridad por donde se introducirán las castañas y por donde se sacarán. Los giros del tambor deben de ser lentos para que las castañas no se deformen.

Este método o sistema de asar las castañas es el más popular y a mi entender el que mejor conserva su sabor.

El tiempo del asado es entre veinticinco o cuarenta minutos según cantidad. A los veinte o treinta minutos deben sacar una muestra para ver cómo están de asadas.

Una vez asadas las castañas si se quieren suavizar después de sacarlas del tambor se depositan en un recipiente. Lo ideal sería de mimbre cubriéndolas con un paño de cocina húmedo, también sirven hojas de periódico. Si se quieren crujientes no es necesario el paño, pero el recipiente debería de estar ventilado.

Otra forma de asar las castañas en el campo o soto, la más ancestral o primitiva, en cocinas bajas o de suelo era así:

La leña es la misma que en el caso anterior. Se colocan ramas en el suelo a continuación las castañas sobre las ramas o leña y más de lo mismo sobre las castañas.

En todos los casos debe de estar la leña seca, se le prende fuego. De esta forma se quema la piel o camisa de la castaña, para que no explote y facilite el pelado.

Una vez quemada la leña, que ya ha formado la brasa, se pueden remover con un palo o una vara por si a alguna castaña no se le ha quemado suficientemente la piel.

Cuando empiezan a explotar es señal de que su asado está propicio. En este caso también se debe de sacar una muestra para ver cómo están. Una vez que estén asadas, se amontonan con la ceniza y brasas todavía candentes, separando los tizonos o brasas de leña gorda para que no las quemem.

Si se quieren suavizar, una vez amontonadas, se colocarán ramas verdes o hierbas sobre las castañas. Diez o quince minutos son suficientes según cantidad.

En caso de quererlas crujientes, con amontonarlas es suficiente.

AUTOR : TONO BARJAS