

**INDICACIÓN GEOGRAFICA  
PROTEGIDA (I.G.P.)**

**“PAN DE CEA”**

**PLIEGO DE CONDICIONES**

De acuerdo a lo establecido en el artículo 4.2 del Reglamento CEE 2081/92 del Consejo, relativo a la protección de las Indicaciones Geográficas y de las Denominaciones de Origen Protegidas de los productos agrícolas y alimenticios.

## **EXPEDIENTE DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA (I.G.P.)**

### **“PAN DE CEA”**

#### **A) NOMBRE DEL PRODUCTO**

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA (I.G.P.) “PAN DE CEA”.

#### **B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.**

El producto amparado por la Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) “Pan de Cea” se define como el pan que se elabora con harina de trigo, con adición de agua potable y sal comestible, a lo que se añade, para su fermentación, masa madre procedente de una elaboración anterior. El amasado se realiza en varias etapas, según las técnicas ancestrales de la zona, mediante un laborioso proceso artesanal. Por último, la masa se cuece en hornos de piedra granítica de diseño característico de la zona que son previamente calentados con leña.

Las características particulares del pan amparado por la Indicación Geográfica Protegida “Pan de Cea” serán las siguientes:

- Forma de las piezas de pan: alargada y redondeada en sus extremos, con una hendidura transversal en el centro de su parte superior, denominada “*fenda*”, que otorga a la pieza un aspecto característico, quedando dividida en dos partes iguales abombadas y ensambladas entre sí.

- Presentaciones: Existen dos tipos de presentación que se diferencian por su peso y dimensiones:

- Pieza o “Poia”:

- Peso entre 1 y 1,2 kg.
- Relación ancho/largo próxima a 1/2, con un ancho entre 15 y 18 cm y un largo entre 32 y 38 cm.
- Media pieza o “Molete”:
  - Peso entre 0,5 y 0,6 kg.
  - Relación ancho/largo próxima a 1/2, con un ancho entre 9 y 11 cm y un largo entre 22 y 27 cm.
- Corteza:
  - Gruesa, de espesor variable, incluso en una misma pieza, oscilando aproximadamente entre 0.5 y 1 cm.
  - Consistencia dura y rígida, con rotura crujiente y con tendencia a hacer láminas.
  - Color desde dorado hasta castaño oscuro.
  - Sabor a tostado.
- Miga:
  - Textura esponjosa, fibrosa y firme.
  - Alveolado no muy abundante, distribuido de forma irregular y de tamaño muy variable.
  - Color apergaminado, que recuerda al del grano de trigo entero.
  - Sabor intenso a trigo.

### **C) ZONA GEOGRÁFICA.**

El área de elaboración del pan amparado por la Indicación Geográfica Protegida “Pan de Cea” es el término municipal de San Cristovo de Cea, situado al noroeste de la provincia de Ourense.

### **D) ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA.**

#### **Controles**

Únicamente podrán dedicarse a la elaboración de pan amparado por la Indicación Geográfica Protegida “Pan de Cea”, las panaderías inscritas en el registro creado al efecto que elaboren sus piezas en los hornos aptos y ubicados dentro de la zona de producción definida, siguiendo el método tradicional de elaboración recogido en este Pliego de condiciones y en el manual de calidad.

Todas las personas físicas o jurídicas titulares de bienes inscritos en el registro, las instalaciones y sus productos, estarán sometidas al control realizado por el órgano de control y certificación, con objeto de verificar que los productos que ostentan la Indicación geográfica protegida “Pan de Cea”, cumplen los requisitos de este Pliego de condiciones y del Manual de calidad.

El órgano de control vigilará, de acuerdo con la capacidad productiva de los hornos inscritos, las cantidades de pan amparado por la indicación geográfica protegida expedidas por cada firma.

Los controles se basarán en inspecciones de los hornos, revisión de la documentación y análisis de la materia prima y del producto acabado

## **Certificación**

Cuando se compruebe que el pan no se ha obtenido de acuerdo con los requisitos de este Pliego de condiciones y los que se recojan en el Manual de calidad, o presente defectos o alteraciones sensibles, no podrá comercializarse bajo el amparo de la Indicación Geográfica Protegida “Pan de Cea”

Los panes amparados por esta indicación geográfica llevarán un precinto de garantía, etiqueta o contraetiqueta numerada que será controlada, suministrada y expedida por el órgano de control de acuerdo con las normas recogidas en el Manual de Calidad

## **E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO.**

Las materias primas utilizadas han de ser de buena calidad, sin impurezas y con características físico-químicas y organolépticas adecuadas, cumpliendo la legislación vigente referente a las mismas.

En tiempos pasados, la harina que se utilizaba en la elaboración del pan procedía fundamentalmente de trigos cultivados en zonas cerealistas de la comunidad autónoma, correspondientes a las variedades conocidas genéricamente como “del país”. Actualmente, sin embargo, se suelen emplear mezclas de harinas de trigo “del país” con trigos foráneos, en proporciones variables, aunque generalmente el trigo “del país” suele superar el 50% del total empleado.

Los trigos “del país” tradicionalmente cultivados en Galicia se corresponden en realidad con poblaciones de distintos ecotipos de *Triticum aestivum* subespecie *vulgare*, sin que sea posible diferenciar taxones con categoría por debajo de subespecie, por lo que no se puede hablar estrictamente de variedades.

Además de tener una gran rusticidad, estos trigos se caracterizan por su baja productividad y elevada tendencia al encamado, lo que ha incidido negativamente en la Pliego de Condiciones I.G.P. Pan de Cea

expansión de su cultivo. Además dan lugar a harinas de escasa fuerza panadera, aspecto también negativo cuando se panifica sin mezclar con otras harinas.

Sin embargo, mezclada con harinas de otras procedencias que compensen este déficit, permiten obtener unos panes de unas innegables cualidades organolépticas.

El trigo podrá recibirse en la panadería en grano o molido, envasado en sacos nuevos, que podrán ser de yute, algodón, papel u otros materiales autorizados, indicando claramente su procedencia, guardándolo en el almacén hasta su utilización bajo condiciones de temperatura y humedad adecuada.

La elaboración del pan de Cea es un proceso prácticamente artesanal, transmitido de generación en generación, adaptándose a la legislación actual sin perder su propia identidad que lo caracteriza. El proceso consta de las siguientes fases:

- Amasado. Se coloca la harina en la artesa (o en una amasadora) dándole una forma semejante a un volcán, vertiendo en el centro el agua con sal y la masa madre procedente del amasado de la anterior hornada y que se denomina “*formento*”. Para facilitar la fermentación se le pueden añadir levaduras prensadas que contengan microorganismos propios de la fermentación panaria (*Saccharomices cerevisiae*) en una cantidad no superior a 3 gr por cada Kg. A continuación se realiza el amasado de la mezcla durante un periodo mínimo de 60 minutos cuando se realiza manualmente, reduciéndose el tiempo a 45 minutos cuando se lleva a cabo en la amasadora mecánica.
- Reposo (“Durmi-lo neno”). A continuación se deja la masa en reposo un período de tiempo variable, según las condiciones ambientales, de entre 45 y 60 minutos. Durante este período de reposo, para favorecer la fermentación, se cubre la masa con una tela de algodón y, si es preciso, con una manta.
- División de la masa (“Tasar”): La masa se divide manualmente después del reposo en porciones de un peso aproximado de 1,5 Kg ó 0,75 Kg, según el formato a elaborar.

- Reamasado (“Tendas”): Se denomina “tenda” a cada operación de reamasado, con su posterior reposo, de 25-30 minutos a que se somete a las porciones de masa, cubriéndose la masa para favorecer la fermentación como ya se hiciera en la fase de reposo posterior al primer amasado. En el proceso de elaboración la masa sufre normalmente tres “tendas”, pudiéndose reducir a dos si las condiciones son favorables, dando en este caso a la segunda “tenda” un período de reposo superior.

- Enhornado: Para introducir la masa en el horno se coloca ésta extendida en la pala y se le efectúa un corte transversal (“fenda”) en el centro de su parte superior. El proceso de enhornado se realiza en varias etapas, al tiempo que se realiza una redistribución de las piezas en el horno (“anda-lo pan”), alejándolas del foco de calor, para que la cocción del lote sea más uniforme, manipulándose a la vez la hendidura realizada en las mismas para abrirla, con el fin de favorecer la emisión de los gases producidos en la fermentación.

El horno se habrá calentado previamente utilizando para ello leña u otros materiales de origen vegetal que no proporcionen olor o sabor desagradables ni depositen hollín sobre la masa de cocción, ni desprendan sustancias tóxicas en su combustión.

- Cocción: Una vez colocada la totalidad de la hornada, se cerrará el horno dejando un tiempo de cocción mínimo de 120 minutos.

- Rever: Las piezas de pan, una vez sacadas del horno, deben permanecer en maduración, enfriando un mínimo de una hora en estanterías de madera, u otros materiales autorizados, para facilitar la pérdida de humedad antes de proceder a su envasado y expedición.

Las piezas de pan protegidas por la Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) “Pan de Cea”, serán expedidos al mercado etiquetados y, en los casos en que lo exija la legislación vigente, envasados.

En las etiquetas y envases utilizados deberá figurar obligatoriamente y de forma destacada la mención “Indicación Geográfica Protegida Pan de Cea”, además de los datos que con carácter general se establecen en la legislación vigente.

Los envases utilizados deberán ser nuevos, limpios e individualizados para cada pieza de pan, debiendo ser además de materiales adecuados para favorecer una correcta ventilación, conservación y transporte del producto.

## F) VÍNCULO CON EL MEDIO.

### **Histórico**

Los orígenes de San Cristovo de Cea, así como su tradición panadera, discurren parejos a la historia del Monasterio Cisterciense de Santa María la Real de Oseira, Monacato que nunca dejó de lado las prácticas de la molienda y la panificación, proveyéndose de los recursos necesarios para tal fin, siendo la Villa de Cea, principalmente, la suministradora del pan. Desde su ubicación en un cruce de caminos, de los que el más importante y transitado, por diferentes motivos, durante todos los tiempos era – y sigue siendo - el que se dirige a Santiago de Compostela, San Cristovo de Cea se convirtió en “*la villa del buen pan*”, paradigma y referente en la provincia de Ourense e incluso en toda Galicia.

La primera reseña histórica en la que encontramos alusión a las panaderas de Cea data del último tercio del siglo XIII, cuando el Monasterio Cisterciense de Santa María la Real de Oseira, con su Abad Dom fray Arias Pérez al frente, obtiene del Rey Don Sancho IV un privilegio por el que le concede una iglesia y una feria mensual en el Coto de Cea que se celebrará “*ocho días antes de las calendas de Monterroso*”, feria que se sigue celebrando en la actualidad el día 22 de cada mes; de igual manera se autoriza al Monasterio “*a disponer en delante de pan blanco*” elaborado por las panaderas de Cea para los monjes. Estos privilegios se recogen en el “*Tumbo de*



*Oseira*”, folios 14 y 15, y en el “*Libro de los privilegios*” folios 95 y 96, extraídos en el año 1407 de un traslado notarial.

En los años posteriores al documento del Rey Don Sancho IV se produciría el desarrollo de la actividad panadera en la zona y la necesaria construcción de hornos, lo que se constata en los diversos contratos de foro de finales del siglo XIII que se encuentran documentados, en los que se menciona la presencia de algún horno que se incluye en el contrato.

En el “*Libro de los Foros*”, en el que se recogen las transacciones de la época, nos encontramos entre otros:

- Año 1256. Cambio de los derechos de un molino: “*Fray Juan, granjero de Sta. María del Burgo, en nombre del convento de Osera y Gonzalo Eanes, con su esposa María Pérez, hacen cambio estos de todo el derecho que tenían en el molino de Brinco y aquél de todos los derechos que el Monasterio de Osera tenía en el molino de Sagión*”. (LIBRO DE LOS FOROS, Cajón 73, legajo 337, nº 100. Archivo Histórico Provincial de Ourense).

- Año 1297. Venta de una herencia: “*Martín Migueles, morador en Cea a Don Miguel, abad de Osera, todo cuanto erdamento tenía en la feligresía de San Crirtobal de Cea, salvo el quiñón de las casas que habitaba el otorgante, y la cortiña que estaba tras estas y el horno, en cien sueldos de moneda alfonsí*” (LIBRO DE LOS FOROS, Cajón 47, legajo 206, nº 38. Archivo Histórico Provincial de Ourense).

En estos documentos se observa la importancia que se les asigna a los molinos y a los hornos, construcciones básicas de la industria panadera.

Otros documentos de épocas posteriores reflejan la importancia de esta actividad en Cea. Así, en la constitución del Libro de la Cofradía de San Lorenzo (1624), santo padrino de la villa y resto de la feligresía se recoge, al tratar la organización de la fiesta celebrada anualmente en su honor, que “*la comida de los músicos que concurran a la*

*función constará de un carnero, un cañado de vino, un ferrado de trigo para cocer, pagándole a la panadera los servicios ...” .*

En la época de la Casa de Austria se incrementa la actividad panificadora en la Villa, lo que se constata por los comentarios incluidos en las fuentes archivísticas. Asimismo se pone de manifiesto como son básicamente las mujeres quienes realizan la labor de cocción en los hornos, lo cual refrenda tan solo una costumbre originada en tiempos anteriores en orden a la división del trabajo, de manera que son ellas las que se ocupan de las labores relacionadas con el *hogar*, y por extensión, con el fuego. Esto se puede comprobar en el mandato de mediados del siglo XVII del sacerdote que visitó la parroquia, registrado en los Libros Parroquiales de 1659, que recoge: *“que el vicario no multe ... a sus feligreses ... por no oír misa en dicha iglesia todas las veces que traigan cédula de otro sacerdote donde la hallan oído por ser la mayor parte de los pobres labradores que van ganar su vida y jornales a donde los hallan y la mayor parte de las mujeres salen a vender pan a varias leguas a la redonda”*. Esta cita documenta la costumbre de que las mujeres salían de la villa con el pan un par de días por semana, costumbre que se puede constatar hasta mediados del siglo XX, lo que otra vez nos indica la importancia del pan de esta zona.

Durante el siglo XVIII desde la nueva Casa de Borbón, se pone en marcha un proyecto político que persigue la modernización del Reino. Para conseguirlo uno de los pilares será el fomento de las fuerzas productivas. En este contexto debe entenderse la realización de Censos, como el confeccionado durante el reinado de Don Fernando VI por D. Zenón de Somodevilla y Bengoechea, más conocido por su título nobiliario de Marqués de la Ensenada. Desde su análisis podemos saber la ocupación de todos los vecinos de Cea en el momento de su realización, a finales de 1752.

En dicho Catastro se catalogaban como panaderos gran parte de los vecinos de San Cristovo de Cea, reseñándose también los hornos ubicados en la Villa además de las cantidades a pagar al Recaudador Real en Función de su “utilidad”.

De la lectura de sus registros, principalmente del epígrafe o apartado que lleva por título “vecinos panaderos”, en el que se incluyen ochenta y dos personas, que constituyen el grupo más numeroso de la población, se pueden extraer varias conclusiones:

a) La actividad panadera se lleva a cabo en su inmensa mayoría en la villa de Cea, tal como sigue ocurriendo en la actualidad.

b) Las personas que llevan a cabo la actividad panificadora son en una abrumadora mayoría mujeres, aunque solo se recoge el nombre de quince de ellas - casi todas viudas - ya que el resto son mencionadas en relación al cabeza de familia.

Conocemos además los nombres de los doce hornos que se registraron en el libro “Real de Legos” del nombrado “Catastro del Marqués de la Ensenada”, cuya denominación hace referencia en unos casos a nombres de personas y en otros a topónimos

En resumen, doce hornos, quince panaderas de nombre conocido de un total de ochenta y dos personas dedicadas a este oficio a mediados del siglo XVIII, en concreto a finales de 1752. Todo ello refrenda que esta actividad es en Cea una práctica multiseccular.

En el siglo siguiente, las primeras guías de Galicia daban cuenta de la calidad del pan. Así la que hacen Cesáreo Rivera y Víctor M. Vázquez en el último cuarto de siglo XIX, en la que se escribe:

*“La villa de Cea es famosa en toda la provincia por sus acreditadas tahonas, en las cuales se elabora un pan de trigo exquisito que se vende en el mercado de Carballino y otros pueblos comarcanos, en donde es muy apreciado” (Rivera-Vázquez, 1883)*

Se trata, pues, de la fehaciente constatación de la calidad de un producto elaborado de una forma singular que lo hacía muy apreciado, y además, de la actividad de unos hornos que venían cociendo desde hacía, aproximadamente, quinientos años.

En la época actual se siguen recogiendo diversas citas bibliográficas de intelectuales de reconocido prestigio, entre las que se puede destacar la recogida de la obra de D. Vicente Risco de la tercera década del siglo XX dedicada al estudio de la provincia de Ourense en la que, dentro del epígrafe “industria y comercio”, se recoge:

*“La industria característica del país es la panadería. El Pan de Cea, de trigo del país, tiene por su elaboración y sustancia fama en toda Galicia y se vende en las ferias y mercados de Carballiño, Orense, Rivadavia y otros puntos”.*

Más adelante pasa a hablar de las características del pan y de la procedencia del trigo:

*“Elaboran un pan esponjado y jugoso, un poco moreno, de exquisito gusto, que se presenta con orgullo en la mesa. Este pan no se elabora casi con trigo de esta comarca, sino de las de Santiago y Órdenes, en la provincia de La Coruña, de donde se importa en gran cantidad.”*

En otro punto del citado estudio también se recoge la existencia de un folklore en torno de la actividad multiseccular, cuando dice:

*“Las panadeiriñas de Cea han dado lugar a una extraordinaria producción folklórica, especialmente en hermosas coplas a ellas referentes o dirigidas”*

También D. Ramón Otero Pedrayo, reconocido escritor y estudioso, considerado el “Patriarca de las letras gallegas”, dejó constancia en la redacción de la “Guía de Galicia” -fuente de cuantas se hicieron con posterioridad- de la asociación existente entre el concello de San Cristovo de Cea y la industria panadera:

*“Cea, importante pueblo, notable por su industria de pan de trigo del país”*

Además, la primera edición de esta Guía, de finales del primer tercio del siglo XX, resulta de un interés especial por ser la primera vez que se recoge un testimonio gráfico del pan. En efecto, aquella obra incluye una ilustración de una panadera vendiendo el pan en la villa de O Carballiño un día de feria. El pan de ahora sigue conservando la misma forma que en ella se observa.

Todo lo expuesto en referencia a la industria panadera, puede resumirse en la posición destacada que ocupa el pan en el escudo de armas municipal de San Cristovo de Cea, símbolo representativo en el que se plasman los hechos más relevantes y peculiares de la historia de cada Pueblo. Dicho escudo fue aprobado en el Decreto 296/1989, del 28 de diciembre, donde se describe de la siguiente manera:

*“Cortado.- Primero de plata, el pino de sinople, terrado de lo mismo y empinantes al tronco dos osos de sable. Segundo, de azur, cesta de plata y tres “poias” de pan, de oro, perfiladas de sable. Orla general de plata, cargada de la leyenda, en letras de azur: “Concello de San Cristovo de Cea”. Al timbre, corona real cerrada”*

Para finalizar debemos decir que aún hoy es la panadería la principal actividad agroindustrial de este concello, a la que se dedican más de una veintena de hornos, que elaboran el afamado producto al que desde hace ya varios años se dedica una fiesta de exaltación durante el mes de Julio.

### **Condiciones de producción.**

Un elemento característico de la producción son los hornos empleados para la elaboración del pan de Cea, tanto por su forma como por el material empleado en su construcción.

Los hornos de Cea poseen forma circular , conseguida por medio de bloques de piedra granítica, cortados en forma estereométrica de iguales dimensiones y grosor. Esta

fractura así buscada consigue un calentamiento homogéneo de la “capilla”, y la uniformidad del grosor de las piezas del “lar” provoca un efecto de uniformidad en la cocción del pan.

El granito utilizado en este tipo de construcciones es el denominado granito mosca, con procedencia de una misma cantera a fin de conseguir homogeneidad en lo referente a tamaño de grano y porosidad para alcanzar una mayor uniformidad.

El horno consiste en una construcción con bóveda de media naranja o esférica, llamada “capilla”, por su similitud con las cubiertas de las iglesias, cuya base tendrá un diámetro no superior a 2,30 m.

Podemos diferenciar las siguientes partes en los hornos de Cea:

- *Boca (tallo)*: Abertura en el frontal del horno por donde se encienden los hornos y se introduce la masa.
- *Capoeira*: Parte superior del horno.
- *Tornafumes, chapilé o uchera*: Piedra saliente situada encima de la boca, donde termina la *capoeira*.
- *Lar o lastro*: Suelo o base de losas del horno donde se coloca la masa para su cocción.
- *Burato*: Hueco situado a continuación del *lar*, en la base de la boca, por donde se realiza el vaciado de las cenizas hacia la *fornalleria* en los hornos mas antiguos, de combustión directa.
- *Fornalleira*: Habitáculo hacía donde se realiza la limpieza interior de la capela. Su limpieza se realiza a través de una puerta situada debajo de la *lareira*.
- *Falsa cúpula*: Zona superior de la *capela*.
- *Capela*: Habitáculo interior del horno donde se realiza la cocción del pan.

- *Lareira*: Continuación del *lar* separada de este por el *burato*.

Como ya queda dicho, los hornos están contruidos en piedra granítica. No obstante, en los de más reciente factura, la bóveda es de material refractario, manteniéndose en todo caso la premisa de la homogeneidad.

#### **G) ESTRUCTURA DE CONTROL.**

Nombre: Dirección General de Industrias y Promoción Agroalimentaria.

Consellería de Política Agroalimentaria y Desarrollo Rural.

Dirección: Rúa Os Irmandiños, S/N. Santiago de Compostela

Teléfono: 981.54.00.20

Fax:981.54.00.18

#### **H) ETIQUETADO.**

Las piezas de pan comercializadas al amparo de la Indicación Geográfica Protegida “Pan de Cea”, tras la certificación de éstas como aptas de acuerdo con las prescripciones de este Pliego de Condiciones y su Reglamento, deben llevar un precinto, etiqueta o contraetiqueta de codificación alfanumérica con numeración correlativa, autorizada y expedida por el órgano de control y con el logotipo oficial de la Indicación Geográfica Protegida. En las etiquetas y contraetiquetas figurará obligatoriamente la mención *Indicación Geográfica Protegida “Pan de Cea”*.

## **I) REQUISITOS LEGISLATIVOS NACIONALES.**

- Ley 25/1970, de 2 de diciembre, del Estatuto de la Viña, del Vino y de los alcoholes.
- Decreto 835/1972, de 23 de marzo , que aprueba el Reglamento de la Ley 25/1970
- Orden del MAPA de 25 de enero de 1994, por la que se precisa la correspondencia entre legislación española y el Reglamento CEE 2081/92, en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas de los productos agrícolas y alimenticios.
- Real Decreto 1643/1999, de 22 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de las Denominaciones de Origen Protegidas y de las Indicaciones Geográficas Protegidas.

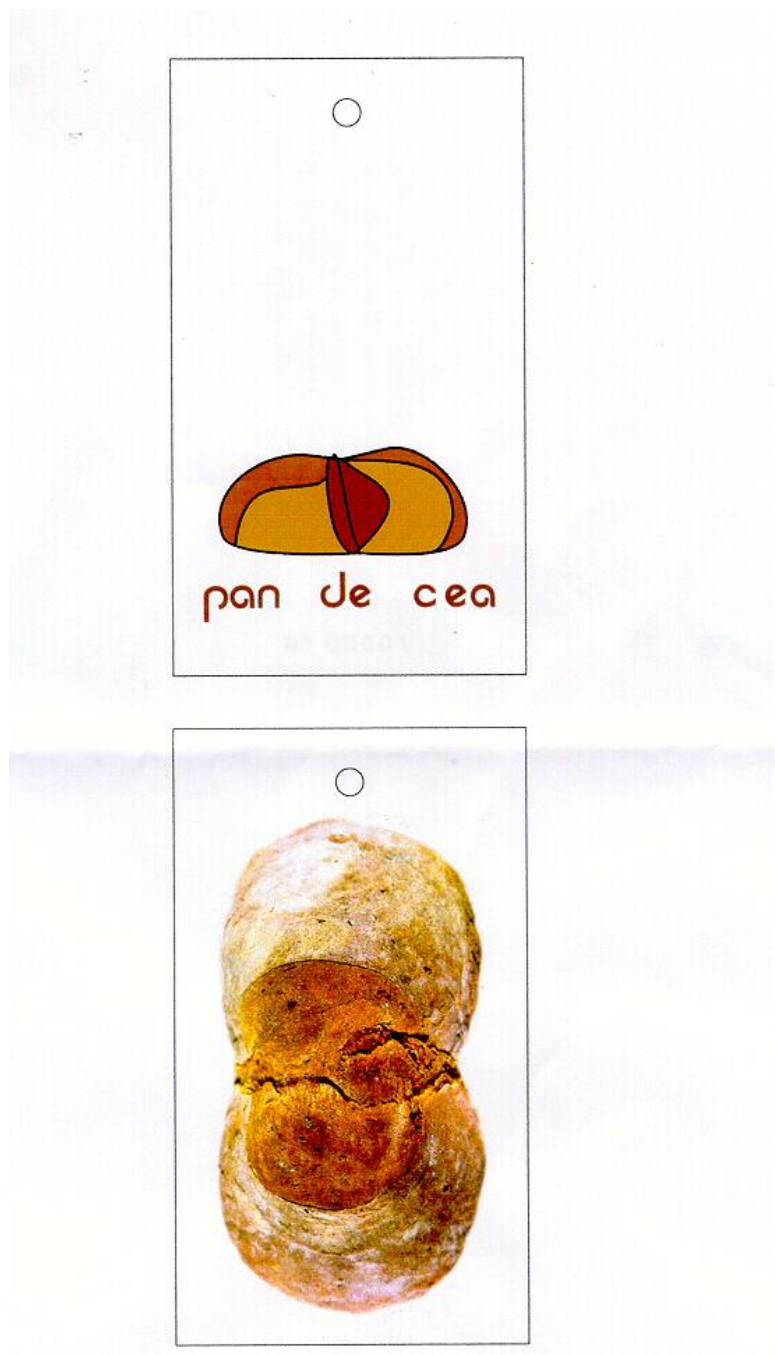


## ANEXOS:

- Modelo de contraetiqueta, con el logotipo de la IGP y con una fotografía de una pieza de pan.
- Esquema con las partes de un horno.
- Informe histórico acerca de la antigüedad de la actividad de la panificación en la villa de San Cristovo de Cea – Ourense.
- Escudo de Armas de San Cistovo de Cea y Decreto 296/1989, del 28 de diciembre por el que se aprueba el escudo heráldico del Concello de San Cristovo de Cea (Ourense) (D.O.G. nº13, jueves 18 de enero de 1990).
- Mapas:
  - España.
  - Galicia.
  - Ayuntamiento de San Cristovo de Cea (Ourense)

**MODELO DE CONTRAETIQUETA,  
CON EL LOGOTIPO DE LA IGP Y  
CON UNA FOTOGRAFÍA DE UNA  
PIEZA DE PAN.**

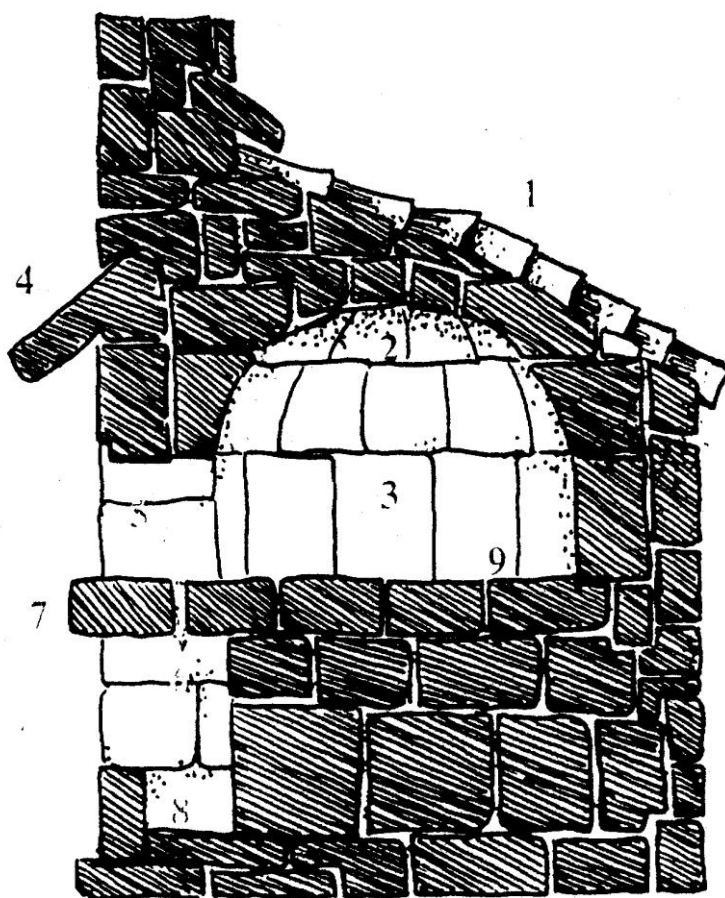
**MODELO DE CONTRAETIQUETA, CON EL LOGOTIPO DE LA  
IGP Y UNA FOTOGRAFÍA DE UNA PIEZA DE PAN**



## **ESQUEMA CON LAS PARTES DE UN HORNO**

## ESQUEMA CON LAS PARTES DE UN HORNO

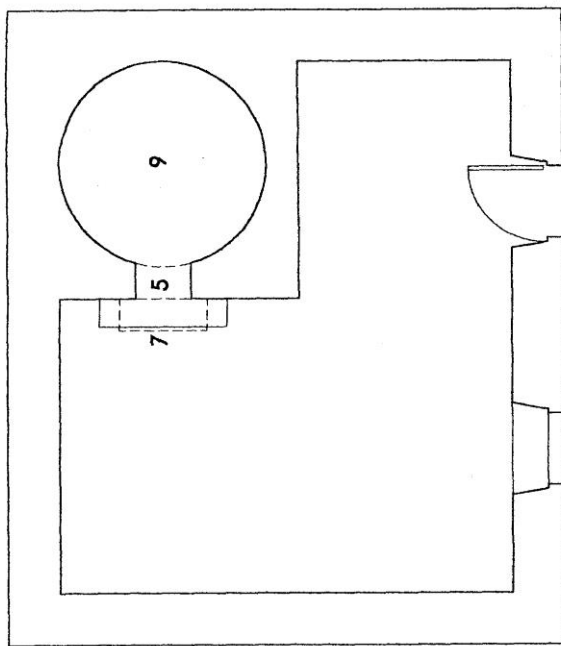
Os nomes das partes do forno



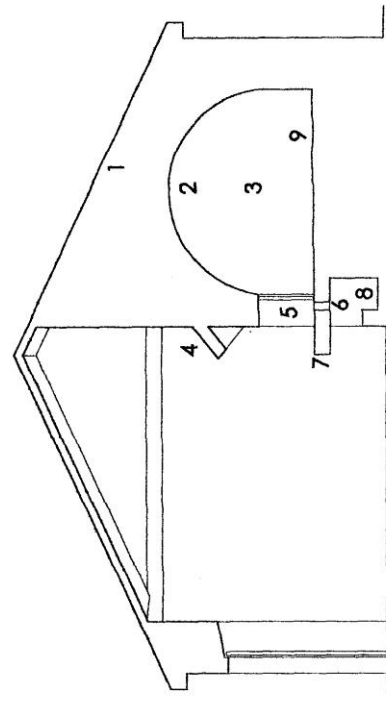
- |                                     |                 |
|-------------------------------------|-----------------|
| 1.- Capoeira                        | 5.- Boca        |
| 2.- Falsa Cúpula                    | 6.- Burato      |
| 3.- Capela                          | 7.- Lareira     |
| 4.- Tornafumes,<br>Chapilé, Ucheira | 8.- Fornalleira |
|                                     | 9.- Lar, Lastro |

1. CAPOEIRA
2. FALSA CUPULA
3. CAPELA
4. TORNAFUMES, CHAPILE, UCHEIRA
5. BOCA
6. BURATO
7. LAREIRA
8. FORNALLEIRA
9. LAR, LASTRO

**PLANTA HORNO TRADICIONAL**



**SECCION POR HORNO**



**INFORME HISTÓRICO ACERCA DE  
LA ANTIGÜEDAD DE LA  
ACTIVIDAD DE LA PANIFICACIÓN  
EN LA VILLA DE SAN CRISTOVO  
DE CEA – OURENSE**

**INFORME HISTÓRICO ACERCA DE LA ANTIGÜEDAD DE LA ACTIVIDAD DE LA PANIFICACIÓN EN LA VILLA DE SAN CRISTOVO DE CEA (PROVINCIA DE OURENSE).**

**ÍNDICE:**

**I.) INTRODUCCIÓN**

**II.) SUS ORÍGENES EN LA BAJA EDAD MEDIA:**

**II.1.- UN DOCUMENTO “ANTE QUEM”**

**II.2.- EL PRIMER DESARROLLO DE UNA ACTIVIDAD MULTISECULAR**

**III.) SU DESARROLLO EN LA EDAD MODERNA**

**III.1.-ÉPOCA DE LA CASA DE AUSTRIA**

**III.2.-SU ECLOSIÓN EN EL SIGLO INICIAL DE LA CASA DE BORBÓN**

**IV.) EL SIGLO XX**

**V.) EN NUESTROS DÍAS**

**VI.) CONCLUSIONES**

**VII.) BIBLIOGRAFÍA DE REFERENCIA**

**VII.1.- ARCHIVOS**

**VII.2.- CARTOGRAFÍA:**

**VII.3.- BIBLIOGRAFÍA**

**A.- INÉDITA**

**B.- PUBLICADA.**



## I.) INTRODUCCIÓN

El presente estudio tiene por objeto central la justificación histórica de una actividad tradicional en la Villa de Cea (Ourense /Galicia): la de una labor básica para la vida cómo es la de la realización del pan, cuyo origen en nuestra civilización arranca desde varios milenios antes de Cristo, en la etapa que solemos denominar como Neolítico.

Alimento cotidiano desde entonces, los cambios en sus componentes básicos – harina, sal, levadura y agua-, a pesar del tiempo transcurrido, han sido mínimos. En la época del Imperio Romano hubo de incrementarse su uso, cultivándose en las tierras de Cea tras la llegada de las legiones imperiales, siendo demandado sin duda desde el cercano castro de San Facundo, sito a poca distancia de la villa. Con el Cristianismo se producirá una valoración específica del pan desde aspectos litúrgicos. Así, en la importante oración del “Padre nuestro”, y en relación con el “santo sacrificio de la Misa”. A continuación, en los siglos que siguieron, en el tiempo que denominamos Alta Edad Media, tiene lugar el desarrollo del Monacato Benedictino, desde el que nacerá en el siglo XI el Cister: ésta es la Orden a la que pertenece el Monasterio de Santa María de Oseira, Abadía que dominó estas tierras en las que se formó la Villa de Cea.

El Monacato, tanto el Benedictino, primero, como después el Cisterciense, nunca dejó de lado las prácticas de la molienda y la panificación, tras las invasiones de los Bárbaros. La Abadía de Oseira, continuadora de una tradición multisecular, se proveyó de los necesarios recursos, siendo la Villa de Cea, principalmente, la proveedora del pan. Desde su ubicación en un cruce de caminos, de los que el más importante era –y sigue siendo- el que se dirige a Santiago de Compostela, aunque también lo es el que procede de O Ribeiro. Por todo ello Oseira impulsó en Cea la actividad panificadora, función que convirtió a la villa de Cea en “la villa del buen pan”, paradigma y referente en la provincia de Ourense y aún en toda Galicia.

## **II.) SUS ORÍGENES EN LA BAJA EDAD MEDIA**

En los siglos XI al XV, entre los que se data la etapa histórica que se denomina Baja Edad Media, se constata la irrupción de la Villa de Cea (Provincia de Ourense/Galicia-España) en la historiografía medieval. En ella se relaciona siempre con el poderoso Monasterio de la Orden del Cister “Santa María de Oseira”, Abadía vecina de estas tierras, a la que perteneció desde sus primeros tiempos, cuando los monjes blancos se instalan hacia el N., en parajes incultos dónde la tierra es ya escasa por ser las estribaciones inmediatas de los montes de la “dorsal gallega”, al S. de la cumbre del Faro. Las citas registradas en la documentación conservada de su archivo comienzan en la primera mitad del siglo XIII, siendo mencionada cómo un “lugar” en 1244, y también como cabeza de “coto” en 1245. Mediado el siglo, el año de 1253, aparece ya con la denominación de “villa” (Romaní, 1989, II).

Durante la segunda mitad del siglo XIII, tras la consecución del dominio territorial por la Abadía, ésta se apresta a transformar la situación precedente con un cambio radical, que será una verdadera mutación para la Villa de Cea y su entorno, a partir de la concesión regia de la feria.

### **II.1.- UN DOCUMENTO “ANTE QUEM”**

En el último tercio del mencionado siglo, el Monasterio Cisterciense de Santa María la Real de Oseira, con su Abad Dom fray Arias Pérez (1285-1294) al frente, obtiene del Rey Don Sancho IV (1284-1295) un privilegio por el que le concede una iglesia, y una feria mensual en el Coto de Cea. El monarca otorga el documento hallándose en Galicia a su paso por la villa de Rivadavia (provincia de Ourense) en compañía de su mujer, la Reina Doña María de Molina, y del primogénito, el Infante D. Fernando. En lo que nos atañe dice así:

“(…) nos Don Sancho Por la gracia de Dios rey de Castilla, de Leom, de Tolledo, de Gallizia, (...) por fazer bien et merced al abat et al convento de los monges del monasterio de Osera (...), damosles para pan branco para el convento la nuestra iglesia regalenga que dicen San Payo de Castrello de Veyga, que iaze ontre Rivadavia et la Ponte de Castrello ( ...). Et otrosy por les fazer mas byen et mas merçed otorgamosles que ayam feria hun dia cada mes en el su coto de Çea (...) ocho dias ante dellas calendas de Monterroso. Et todos los que vierem a esta feria que vayan e vengan seguros et salvos con sus bestias et sus mercaduras et con todas sus cosas, et damos al abbat et al convento del monesterio sobredicho el portalgo et los otros derechos que nos y diviriamos aver en esta feria sobredicha (...)”.(AHN, Códice 1.008-B, fols. 14 v.-15 r.; y Cód. 15-B, fols. 95 r.-96 r.).

Se ha comentado, cómo una razón de peso que explica este documento regio, que el Rey Sancho IV se ciñó la corona tras una dura y violenta pugna contra su padre, el Rey Don Alfonso X “el sabio”, y los Infantes de la Cerda, sus sobrinos e hijos de D. Fernando –el heredero-, por la sucesión del trono. Los apoyos prestados a su causa por el monasterio cisterciense orensano se ven así recompensados cuando el monarca en compañía de su familia se traslada al Reino de Galicia como peregrino, para orar ante la tumba del Apóstol Santiago en Compostela. Así se sabe que llegó a la ciudad de Ourense el 29 de Junio de 1286, y a Rivadavia, -como se constata- el 9 de Agosto (Romaní, 1989). Aquí hace la doble donación al monasterio: en primer lugar la iglesia realenga de San Paio de Castrelo (= Pelayo, en español, hoy Sampaio de Ventosela), al lado del río Miño, para que los monjes tengan “pan blanco” (el subrayado es nuestro). Acerca de este producto alimenticio el monje-cronista del monasterio, Padre Fray Tomás de Peralta, dice en 1677: “Para pan blanco al Convento, dize el rey que le dà, y llaman assi en el Reyno al primero que sacan de la flor del centeno” (Peralta, 1677), valioso comentario que nos revela cómo aún se conocía esta expresión en el tercer tercio del siglo XVII. En su libro el Padre Peralta refiere asimismo cómo la “*Villa de Zea*” es “*la capital desta jurisdicción*” de Oseira.

## **II.2.- EL PRIMER DESARROLLO DE UNA ACTIVIDAD MULTISECULAR**

En los años siguientes al documento del Rey Don Sancho IV comenzaría, sin duda, la realización de los hornos, necesarios para la cotidiana vida en la que el pan era alimento básico. Así en estas décadas finales del siglo XIII se produce algún contrato de foro en el que se menciona la presencia de un horno en Cea, que se incluye en el acuerdo.

Un siglo después de la concesión de la feria, aproximadamente -en realidad el último cuarto del siglo XIV-, el Abad de Oseira Dom fray Alfonso concede foros desde los que se constata el acopio de cereal por parte del Monasterio, destinado sin duda a la actividad panificadora: uno es al clérigo de Arbor, Alfonso Estévez, y otro al herrero Juan de Barrán y a su mujer Teresa Pérez, sendos solares en la villa de Cea para que ambos hagan “huna boa casa et un çeleyro”, en el que recojan el grano (Romaní, 1993). Ambos documentos se fechan el 22 y el 23 de Marzo de 1383. En esta misma década, y en la siguiente, dicho Abad Dom fray Alfonso, hace contratos de foros en la villa de Cea, por los que podemos conocer la existencia directa de hornos y, asimismo, los primeros nombres ligados al oficio de hornear el pan.

En efecto, dicho Abad hace contrato de foro con el matrimonio formado por Fernando Barbeitos y Eufemia de Rubiás, y por él les da “huna nossa casa en a vila de Çea con seu forno et con suas cortinas”. Así se escribe en el correspondiente documento, que se realiza en el monasterio de Oseira el 10 de Febrero de 1387 (Romaní 1993). En él se dice que el matrimonio debe pagar cada año unas ciertas cantidades de dinero: cuatro maravedíes por la casa y dieciséis por el horno, diferencia que deja ver la utilidad económica de éste. Pocos años después, en otro contrato de foro se incluye otro horno. En este caso, se registra su ubicación: el Abad Dom Alfonso da a Alfonso Yáñez de Tarrío, a su esposa Mayor Lorenza, y a la hija de ambos Teresa Alfonso “*huna nosa*

*casa de Çea (...) con a sua cortina (...) , et a meatade do forno do Outeiro que vos agora teedes*” (Romaní, 1993). El documento se acuerda en Oseira el 13 de Junio de 1390.

Y ya en el siglo XV, por otro foro, concedido en 1428 por el Abad Dom fray Gómez en 1428 a Gómez Portela y su mujer Elvira Gómez se dice que la casa con sus cilleros y cortinas se halla “*ante la casa en que venden la sal*” (Portela, 1993), información preciosa pues nos habla de uno de los productos básicos que entran en la elaboración del pan, como es la sal.

### **III.) SU DESARROLLO EN LA EDAD MODERNA**

En la Edad Moderna, con el Monasterio ya independiente de la obediencia de la Casa-Madre francesa de Clairvaux, e integrado en la organización denominada “Congregación de Castilla” –desde mediados del siglo XVI-, que unía a todos los del Reino en una nueva estructura de características nacionales, el sistema económico de la Abadía de Oseira en el que el pan realizado en la Villa de Cea continuó. Así se puede constatar por alguna de las citas documentales.

En efecto, en 1488, el Abad Dom fray Suero de Oca afora a Ana Fernández y su hijo Gonzalo de Borrajeros unas propiedades, entre las que está una “*casa, cillero y horno*” (Portela, 1993). En estos años del reinado de los Reyes Católicos –con los que se inicia la Edad Moderna en España- se conoce asimismo la existencia en Cea de tulla monástica, cómo se expresa en otro documento de foro del mismo Abad Dom fray Suero de Oca en 1499 (Portela, 1993).

### III.1.- ÉPOCA DE LA CASA DE AUSTRIA

En ésta época se incrementa la actividad panificadora en la Villa. Así se constata por los comentarios incluidos en la fuentes archivísticas. Y asimismo se pone de manifiesto cómo ya desde estos siglos son las mujeres quiénes realizan la labor de cocción en los hornos. Lo cual refrenda tan sólo una costumbre originada en tiempos anteriores en orden a la división del trabajo, en la que son las quiénes se ocupan de aquellas labores relacionadas con el hogar y, por extensión, con el fuego.

Así se puede constatar en el mandato de mediados del siglo XVII del sacerdote que visitó la parroquia, registrado en libro de visita de la iglesia. Se data en el año 1659 y la cita documental dice así:

*“que el vicario no multe ... a sus feligreses... por no oír misa en dicha iglesia todas las veces que traigan cédula de otro sacerdote donde la hallan oído por ser la mayor parte de los pobres labradores que van ganar su vida y jornales a donde los hallan y la mayor parte de las mujeres son panaderas y dos veces a la semana, sobretudo los días de fiesta salen a vender el pan dos leguas alrededor”* (el subrayado es nuestro). (AHDOU)

Esto es, el Visitador del Obispado amonesta al Cura para que no castigue a sus feligreses por no oír misa en la iglesia parroquial, toda vez que tienen que trabajar incluso los domingos. Por la cita se comprueba que las mujeres salían de la villa con el pan a fin de venderlo un par de días por semana, principalmente los festivos. La costumbre se puede constatar hasta las décadas centrales del siglo XX.

El dato hay que ponerlo en relación más que posiblemente con la pérdida por estos años de la feria mensual de Cea, que se venía celebrando desde fines del siglo XIII, como sabemos. Por Fray Tomás de Peralta, monje-archivero del monasterio en buena parte de la segunda mitad del siglo XVII informa en su libro de 1677 que en el lugar Pliego de Condiciones I.G.P. Pan de Cea

de O Carballiño “*que en esta jurisdiccion en lugar de aquella se introduxo de pocos años à esta parte*” (Peralta, 1677). Por otras fuentes de información, se sabe que la feria se hacía ya con seguridad en 1661 (Gallego Domínguez, 1987), pudiendo argüirse que la necesidad de salir las mujeres a vender el pan en 1659 -cómo se ha referido-, se debe a la pérdida de la clientela derivada de la feria mensual. La feria dejará de celebrarse durante varios siglos, y no se recuperará hasta la Edad Contemporánea, con posterioridad a la marcha de los monjes cistercienses del monasterio de Santa María la Real de Oseira, suceso acaecido tras el proceso desamortizador del siglo XIX, a comienzos del segundo tercio.

El sistema que hemos presentado desde la documentación histórica se continuará utilizando en toda la segunda mitad de este siglo; pero será en la centuria siguiente cuando se desarrolle, lo que puede constatar con precisión a partir de un hecho trascendente: la substitución de la dinastía reinante, los Austria, por la francesa Casa de Borbón.

### **III.2.- SU ECLOSIÓN EN EL SIGLO INICIAL DE LA CASA DE BORBÓN.**

En efecto, durante el siglo XVIII desde la nueva Casa Monárquica se pone en marcha un programa ilustrado de modernización al servicio de un proyecto político que trata realizar la modernización del Reino. Para conseguirlo uno de los pilares será el fomento de las fuerzas productivas. Así debe entenderse la realización de Censos, como el realizado durante el reinado de Don Fernando VI por D. Zenón de Somodevilla y Bengoechea, más conocido por su título nobiliario de Marqués de la Ensenada. Desde su análisis podemos saber cómo si de una radiografía se tratase la situación de todos los vecinos de la parroquia en el momento de hacerlo, a fines del año de 1752.

Unas décadas antes de tan trascendente informe, reinando el primer Rey Borbón Don Felipe V, se sigue constatando a través de las Visitas Pastorales la realidad que conocemos en el siglo anterior. En 1720 la realiza el propio Sr. Obispo de la Diócesis, Don Fray Juan Muñoz de la Cueva (AHD0U), señala entre los mandatos uno que constata la intensidad de la actividad de los hornos en Cea, y refleja tanto el carácter del trabajo cómo la temporalidad en que lo hacen, lo que choca con las disposiciones de la Santa Madre Iglesia pues se refiere al “poco respeto al domingo”:

*“...manda Su Ilustrísima al Cura amoneste de nuevo a sus feligreses a que se abstengan del trabajo servil y oigan misa entera los días de precepto, y si no se enmendaren, multe a las horneras que dan los hornos para cocer, a los zapateros y otras personas que abren los pilos en días de misa...” (el subrayado es nuestro).*

Pero cuando nuestro conocimiento se dilata es a mediados de este siglo XVIII, momento en que se realiza, cómo decíamos, el “*Catastro del Marqués de la Ensenada*”, fuente documental que pone cima a nuestro estudio histórico. Merced a la inquietud del tercer Rey Borbón Don Fernando VI, quien amparó las propuestas de regeneración económica y social que el país precisaba, se desarrolla este censo que va más allá del plano demográfico y que resultará fundamental en la administración posterior. Así desde el “Catastro” podemos saber cómo en la parroquia de Cea (que comprendía entonces la propia villa y los pueblos de A Lama, Iglesia y A Grela) había un notable grupo de población dedicado al oficio de hacer pan.

Así es cómo, desde la lectura de sus registros, realizados a comienzos del último mes del año de 1752, y principalmente del epígrafe o apartado que lleva por título “*vecinos panaderos*”, en el que se incluyen ochenta y dos personas, el grupo más numeroso de la población. De su análisis pueden extraerse varias importantes conclusiones:



a.- en lo que atañe al lugar en el que ejercen la actividad relacionada con su oficio de transformación agraria –esto es, la panificación-, constatamos con meridiana claridad cómo la gran mayoría se asientan en el hábitat de Cea, ya que tan sólo una lo hace en otro emplazamiento (1, 219 %, A Lama, a un kilómetro de distancia).

b.- en cuanto al sexo de las personas que realizan la actividad panificadora se comprueba asimismo de manera mayoritariamente abrumadora cómo aquellas que realizan la labor de cocción son mujeres, en un porcentaje idéntico al anterior (consta únicamente un hombre). Por lo tanto, el nombre del capítulo del “catastro” debía de haber sido, “*vecinas panaderas*”, lo que se ajustaría mejor a la realidad. Pero ello no fue posible dada la época.

c.- del gran número de mujeres conocemos el nombre de ellas en quince casos (lo que resulta un porcentaje de un 18,5%). Ello es debido a que son mencionadas en relación con un hombre –el cabeza de familia-, por lo que se incluyen en calidad de “mujer de”, “hija de”, “cuñada de” e incluso “criada de”. Los nombres de las mujeres revelan por lo tanto que ellas son las personas principales de sus casas. Esto es así porque en su gran mayoría son viudas (86,66% del total).

Por otra parte, conviene valorar adecuadamente el hecho de que es el colectivo femenino quien realiza la actividad, lo que se mantiene aún en nuestros días, si bien con porcentajes más equilibrados entre mujeres y hombres, siendo no obstante aquellas mayoritarias. En esto, se mantiene pues la tradición oral que transmitía la actividad del horno a las mujeres, lo que se comprueba fehacientemente por los datos históricos que aportamos de hace 249 años o, lo que es lo mismo, casi un cuarto de milenio.

Los mujeres que se hallan en tan importante documento histórico del reinado del tercer Rey Borbón Don Fernando VI (1746-1759), con indicación de su nombre, apellido, estado civil, edad y profesión -tal como se contiene en el manuscrito-, son las que siguen, referidas en orden alfabético de nombres:

*“Ana Pérez, viuda, hornera, setenta años... Benita García, viuda, panadera, cincuenta años... Benita García, viuda, es panadera, setenta años... Baltasara Gómez, viuda, es panadera... Catalina de Albán, viuda, panadera, cincuenta años... Casilda do Outeiro, soltera, panadera, veinte años... Gertrudis Mosquera, viuda, panadera, cincuenta años... Inés Rodríguez, soltera, panadera, dieciocho años... Jacinta Álvarez, viuda, panadera, cincuenta años... Josefa Álvarez, viuda, panadera, setenta años... Maria de Noboa, viuda, panadera, sesenta años... María Feijoo, viuda, panadera, treinta y tres años... María García, viuda, panadera, cincuenta años... Serafina García, panadera, cincuenta años (y) Sabina Rodríguez, panadera, cincuenta años”* (AHPOU, Catastro del Marqués de la Ensenada, San Cristovo de Cea, “*Personal de Legos*”, 1752.XII.1).

Conocemos asimismo el nombre de hornos que había entonces. En efecto, desde el libro “Real de Legos” de dicho “*Catastro del Marqués de la Ensenada*” -que se conserva en el Archivo Histórico Provincial de Ourense-, hemos constatado doce “*hornos de cozer pan*”, cuya denominación está en relación con nombres caso de los llamados de “*García*”, de “*Andés de Novoa*”, de “*Antonio de Crezedur*” y de “*Juan de Novoa Castrelos*”; otros aluden a un topónimos como los de “*Laxe*”, del “*Lodairo*”, de la “*Torre*”, de “*la Peña*” o “*Flanco*”; otros llevan sobrenombres o motes como el de “*Ruiriza*” y el “*da Pulida*”, y finalmente otro recibe el nombre de “*Novo*” sin duda por haberse realizado en una época próxima al registro real.

En resumen, doce hornos, quince panaderas de nombre conocido de un total de ochenta y dos personas dedicadas a este oficio a mediados del siglo XVIII, en concreto

a fines del año 1752. Todo ello refrenda una práctica multiseccular de casi cuatrocientos años ya desde el primer dato documental que aportamos.

En el siglo siguiente, las primeras guías de Galicia daban cuenta de la calidad del pan. Así la que hacen Cesáreo Rivera y Víctor M. Vázquez en el último cuarto del siglo XIX se escribe:

*“La villa de Cea es famosa en toda la provincia por sus acreditadas tahonas, en las cuales se elabora un pan de trigo exquisito que se vende en el mercado de Carballino (sic) y otros pueblos comarcanos, en donde es muy apreciado”* (Rivera-Vázquez, 1883).

Se trata, pues, de la fehaciente constatación de un producto elaborado de una forma singular que lo hacía muy apreciado y, además, de la actividad de unos hornos que, *mutatis mutandis*, venían cociendo desde hacía, aproximadamente, quinientos años.

#### **IV. EL SIGLO XX**

Dos citas bibliográficas de intelectuales de reconocido prestigio, ambas de la primera mitad del siglo, nos servirán para seguir constatando la actividad de los hornos y la realización del pan de manera ininterrumpida desde la Baja Edad Media.

D. Vicente Risco, en su monumental obra dedicada al estudio de la provincia de Ourense y que vio la luz a fines de la tercera década de este siglo, si bien en fecha imprecisa, hace una ponderada síntesis de la industria de panadería, añadiendo un comentario relativo a la materia prima del pan, y todo ello dentro del epígrafe “industria y comercio”, que dice así:

*“La industria característica del país es la panadería. El **pan de Cea**, de trigo del país, tiene por su elaboración y por su substancia (sic) fama en toda Galicia y se vende en las ferias y mercados de Carballiño, Orense, Rivadavia y otros puntos” (Risco).*

Más adelante pasa a hablar de las características del pan y de la procedencia del trigo:

*Elaboran un pan esponjado y jugoso, un poco moreno, de exquisito gusto, que se presenta con orgullo en las mesa. Este pan no se elabora casi con trigo de esta comarca, sino de las de Santiago y Órdenes, en la provincia de la Coruña, de donde se importa en gran cantidad” (ibidem).*

Además, este eminente intelectual dejó constancia de la existencia de un folklore en torno a esta actividad multisecular cuando dice: *“Las **panadeiriñas de Cea** han dado lugar a una extraordinaria producción folklórica, especialmente en hermosas coplas a ellas referentes o dirigidas“.*

Tomamos la segunda de las citas de D. Ramón Otero Pedrayo. Catedrático de Geografía de Instituto, primero, y posteriormente de la Universidad de Santiago de Compostela -considerado *vox pópuli* como el “Patriarca de las letras gallegas”-, este autor en una trascendente *“Guía de Galicia”* (fuente de cuantas se hicieron en adelante), que vio la luz a fines del primer tercio del siglo XX, no deja de incluirla.

Así dejó escrito en escueta frase: *“Cea es importante localidad, célebre por su pan apreciadísimo de trigo moreno”* (Otero Pedrayo). En la tercera edición de su libro,

fechada en 1954, e impresa ya en Galicia, cambia la redacción para incluir ahora: “*Cea, importante pueblo, notable por su industria de pan de trigo del país*”.

Pero la primera edición resulta además de un interés especial para el caso que nos ocupa por ser la primera vez que se conserva testimonio gráfico del pan. En efecto, aquella obra incluye una ilustración de una panadera vendiendo el pan en la villa de O Carballiño un día de feria. El pan de ahora sigue conservando la misma forma que en ella se aprecia.

## **V.) EN NUESTROS DÍAS**

Las viejas panaderas mueren, y los viejos hornos desaparecen. Las jóvenes que han aprehendido el oficio de ellas hacen otros, individuales y modernos. Se conserva lo esencial, en la estructura del horno. Y la técnica de panificación. Mecanización y modernización de lo necesario. Y conservación de hornos antiguos con fines romántico-museísticos. Es la época en que comienzan los estudios, que se multiplican.

Así el opúsculo realizado por el Museo Etnográfico Liste, radicado en Oseira, con motivo de haber rehabilitado su horno. Dedicado a las panaderas de Cea, es una especie de catálogo en fotos de las principales panaderas existentes en la villa en 1997. Por nuestra parte, le hemos dedicado una cierta atención (véase la bibliografía que se incluye al final), sobre todo en un Congreso de Etnografía. De todos, el estudio histórico, base argumental para la justificación heráldica que hicimos dos colegas para su presentación en la Real Academia de la Historia de Madrid. Aquí fue aprobado, emitiéndose informe favorable con fecha de 24 de Junio de 1988, es el más trascendente

por su reflejo en la heráldica del Municipio. La organización del escudo de armas municipal, que asume la historia y la resume, con el símbolo heráldico, es así:

“Cortado. Primero de plata, el pino de sinople, terrado de lo mismo y empinantes al tronco dos osos de sable. Segundo, de azur, cesta de plata y tres “poias” de pan, de oro, perfiladas de sable. Orla general de plata, cargada de la leyenda, en letras de azur: “CONCELLO DE CEA”, Al timbre, Corona Real cerrada”. (el subrayado es nuestro)

Finalmente, cabe reseñar que se ha restaurado uno de los hornos de “O Lodairo”, acción realizada por el Ayuntamiento, tras su adquisición. Así se recoge en el rotativo mensual comarcal As Comarcas Carballiño–Ribeiro (2001).

## VI.) CONCLUSIONES

Desde la instauración de la feria en Cea, dependiente del monasterio cisterciense de Santa María la Real de Oseira, en 1286, se desarrolla el núcleo de la villa. En ella se constata la presencia de hornos –y por consiguiente una actividad panificadora-, ya desde fines del siglo XIII. Feria y hornos, en relación, pero asimismo la venta en el contorno, lo que se produce sin interrupción hasta que en la segunda mitad del siglo XVII el monasterio decide trasladar la feria a O Carballiño con el consentimiento regio, que obtiene con el primer Borbón Don Felipe V. Para entonces los hornos se habían incrementado, pues el Monasterio había dispuesto que esta actividad se desarrollase con la venta del pan por el contorno. Así se constata ya en la centuria decimoséptima, por el “*Catastro del Marqués de la Ensenada*”, realizado durante el reinado de Don Fernando VI. La actividad se continuó en los siglos XIX y XX, llegando hasta nuestros días en un “continuum” temporal y espacial. El ámbito geográfico geográfico, cómo ha quedado demostrado en este estudio histórico, se circunscribe a la entidad poblacional del núcleo o hábitat de la Villa de Cea. La actividad de la panificación y el volumen alcanzado, Pliego de Condiciones I.G.P. Pan de Cea

sobremano a lo largo de los últimos siglos de la Edad Moderna se explica desde la dependencia directa de la Abadía cisterciense de Santa María la Real de Oseira, sita en la circunscripción territorial del Ayuntamiento de San Cristovo de Cea, tras las reformas administrativas decimonónicas, lo que vincula nuevamente a ambas entidades –ahora con nuevos parámetros de dependencia, obviamente – cuyos destinos van unidos desde el lejano siglo XIII.

## VII.) BIBLIOGRAFÍA DE REFERENCIA

### VII.1.- ARCHIVOS

#### A.INÉDITA:

**Archivo Ayuntamiento de Carballiño (AAC):** Real Cedula y Privilegio expedido a fa / vor del Imperial Monasterio de nuestra señora / de Osera, sobre la feria del Carballino, / Por nuestro Rey y Señor Don Phelipe quinto que / Dios guarde Año de 1728.

**Arquivo Histórico Diocesano de Ourense (AHDou):** Libro de Visita de la iglesia de San Cristovo de Cea. Año de M.DC.XXXXVI

**Archivo Histórico Nacional Madrid (AHNM):** Tumbo del monasterio de Sancta Maria de Osera, sección Códices y cartularios, sign. 15-B (escrito en 1606, según el prólogo del fol. 72r.). (Cód. 15-B).

**Arquivo Histórico Provincial de Ourense (AHPOU):** Catastro del Marqués de la Ensenada, Ayuntamiento de Cea:

- Personal de Legos: “Reino de Galicia Provincia de Orense Jurisdiccion de Osera Feligresia de San Xptoal de Zea. Libro personal de todos los vecinos que contiene y se allan en dicha feligresía y su termino”, 1752.XII.1.
- Real de legos.

## **B. PUBLICADA:**

**Portela, M.ª J.; M. Garrido y M. Romani,** (1993) *Repertorio para las escripturas antiguas del archivo bajo. Catálogo del Archivo monacal de Oseira en 1629*, Tórculo Artes Gráficas, Santiago, págs. 273-284.

**Romani, M.,** (1989, II) *Colección diplomática do mosteiro cisterciense de Santa María de Oseira (Ourense). 1025-1310*, Santiago.

**Romani M., J. Portela, Mª P. Rodríguez Suárez y M. Vázquez Bertomeu,** (1993) *Colección diplomática do mosteiro cisterciense de Sta. María de Oseira (Ourense), 1310-1399*, Santiago.

## **VII.2.- CARTOGRAFÍA:**

- MAPA TOPOGRÁFICO NACIONAL E. 1: 50.000, HOJA Nº 187, año 1946
- MAPA TOPOGRÁFICO NACIONAL E. 1: 25.000, HOJA Nº 187-II, año 1990
- MAPA DEL CENTRO DE GESTIÓN CATASTRAL Y COOPERACIÓN TRIBUTARIA DEL MINISTERIO DE ECONOMÍA Y HACIENDA, GERENCIA DE LA PROPIEDAD INMOBILIARIA DE ORENSE, E. 1: 1.000, HOJA Nº 12

## **VII.3.- BIBLIOGRAFÍA**

### **A) INÉDITA:**

**Limia Gardón, F. J. y González Suárez, F.,** (1989) “*Propuesta para el escudo heráldico del Municipio de Cea*”.



## **B) PUBLICADA:**

**Ás panadeiras de Cea**, (1997) Museo Etnográfico Liste, Pontevedra.

**As Comarcas Carballiño – Ribeiro**, (2001.VII) Periódico mensual, nº40.

**Gallego Domínguez, O.**, (1987) "Ferias y mercados en la provincia de Orense", en *Boletín Avriense*, Orense, XVII, págs. 131-203.

**Limia Gardón, F. J.**,(1990) *Cea: Guía Turística municipal*, Dirección Xeral de Turismo, Consellería de Industria, Comercio e Turismo da Xunta de Galicia.

-, (1993) "A arte", en *O Arenteiro (a peculiaridade nas feiras e balnearios)*, Vigo, págs. 111-152.

-, (1996) "Tecnoloxía tradicional e transformación: o exemplo dos fornos de pan de Cea (San Cristovo de Cea / Ourense)", *Actas do Simposio Internacional In Memoriam Xaquín Lorenzo "Tecnoloxía tradicional: dimensión patrimonial - Valoración antropolóxica"* (Ourense, 1994), Consello da Cultura Galega, págs. 127-142.

**Otero Pedrayo, R.**, (1926) *Guía de Galicia*, Madrid.

**Peralta, T. de**, (1677) *Fvndacion, antigvedad, y progressos del Imperial Monasterio de Nvestra Señora de Ossera, de la Orden del Císter, Fray Tomas de Peralta, Hijo suyo, escriue estas memorias, y las dedica al mvy Reverendo Padre Abad, Monges, y Conuento de dicho Monasterio*, Madrid, por Melchor Alvarez.

**Risco, V.**, (1980) *Provincia de Orense*, en *Geografía General del Reino de Galicia*, (s./f.), reed. facsímil, La Coruña.

**Rivera, C. y Vázquez, V. M.**, (1883) *Guía de Galicia*, Madrid.

**Romaní, M.**, (1989) *El monasterio cisterciense de Santa María de Oseira (Ourense). Estudio histórico (1137-1310)*, Universidade de Santiago de Compostela.

**ESCUDO DE ARMAS DE SAN  
CISTOVO DE CEA Y DECRETO  
296/1989, DEL 28 DE DICIEMBRE  
POR EL QUE SE APRUEBA EL  
ESCUDO HERÁLDICO DEL  
CONCELLO DE SAN CRISTOVO DE  
CEA (OURENSE) (D.O.G. N°13,  
JUEVES 18 DE ENERO DE 1990).**

**ESCUDO HERÁLDICO DEL AYUNTAMIENTO  
DE SAN CRISTOVO DE CEA**



**DECRETO 296/1989, DEL 28 DE DICIEMBRE POR EL QUE SE  
APRUEBA EL ESCUDO HERÁLDICO DEL CONCELLO DE SAN  
CRISTOVO DE CEA (OURENSE)**

N.º 13, Jueves, 18 de enero de 1990

*Decreto 296/1989, de 28 de diciembre,  
por el que se aprueba el escudo heráldico  
del Ayuntamiento de San Cristovo  
de Cea (Ourense).*

El Ayuntamiento de San Cristovo de Cea de la provincia de Ourense, consideró conveniente adoptar su escudo heráldico municipal para perpetuar, con simbología adecuada y conforme a las normas de la heráldica, los hechos más relevantes y peculiares de su pasado histórico. Para ello, y de acuerdo con las facultades que le confieren las disposiciones vigentes elevó el correspondiente informe y memoria descriptiva para su aprobación definitiva.

El expediente fue instruido conforme a las normas del procedimiento establecidas en la Ley de Régimen Local y en el Reglamento de Organización, funcionamiento y régimen jurídico de las Corporaciones locales.

En su virtud, a propuesta del Conselleiro de la Presidencia y previa deliberación del Consello de la Xunta de Galicia en su reunión del día veintiocho de diciembre de mil novecientos ochenta y nueve,

**DISPONGO:**

Artículo único.—Aprobar el escudo heráldico del Ayuntamiento de San Cristovo de Cea que quedará organizado de la siguiente manera:

«Cortado.—Primero de plata, el peñasco de sinople, el terragado del mismo y empinantes. Al tronco dos osos de sable. Segundo, de azul, cesta de plata y tres «poias» de pan, de oro, perfilados de sable. Orla general, cargada de la leyenda, en letras de azul: «Concello de San Cristovo de Cea». Al timbre corona real cerrada».

Santiago de Compostela, veintiocho de diciembre de mil novecientos ochenta y nueve.

Fernando Ignacio González Laxe  
Presidente

Pablo González Mariñas  
Conselleiro de la Presidencia y Administración  
Pública

**MAPAS SITUACIÓN:**

ESPAÑA

GALICIA

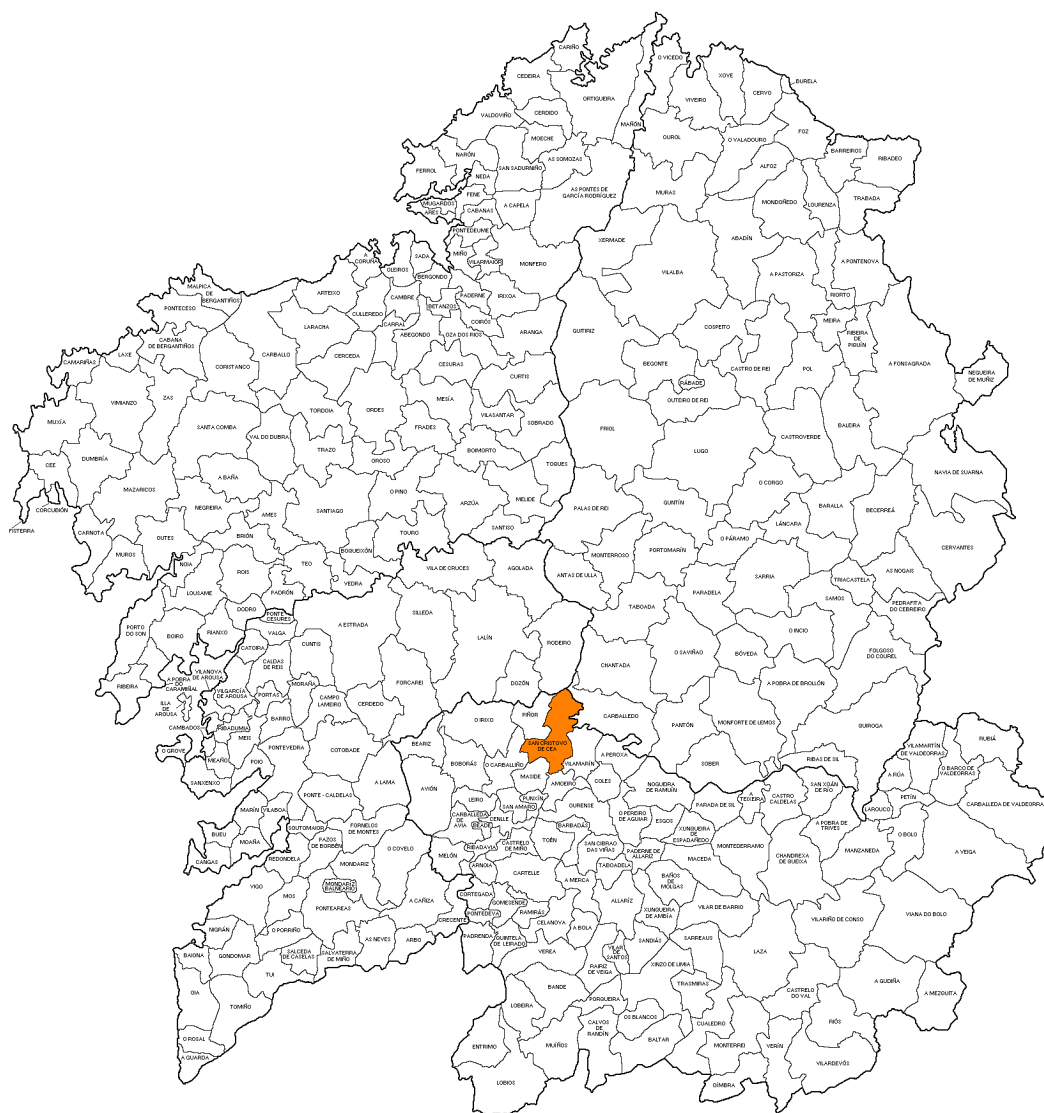
SAN CRISTOVO DE CEA

**MAPA DE SITUACIÓN DE LA COMUNIDAD  
AUTÓNOMA DE GALICIA EN EL ESTADO  
ESPAÑOL**



# ZONA GEOGRÁFICA DE INFLUENCIA

## I.G.P. “PAN DE CEA”



# SITUACIÓN DE HORNOS EXISTENTES EN EL

## AYUNTAMIENTO DE

### SAN CRISTOVO DE CEA - OURENSE

