



VALLE DE IRUELAS

EN BREVE

La Reserva Natural Valle de Iruelas, está situada en el límite oriental de la Sierra de Gredos a unos 45 kilómetros de Madrid. Su superficie, de 8.828 Ha, ocupa parte de los municipios de El Barranco, El Tiemblo, Navaluenga y San Juan de la Nava, en la provincia de Avila.

Se trata de un espacio pequeño y relativamente agreste por lo intrincado de su orografía. Es precisamente esta característica la que da lugar a una gran diversidad de microclimas y comunidades vegetales, entre las que destacan en esta reserva las de pino negral y pino laricio.

El Valle de Iruelas es un espacio natural esencial para la supervivencia de especies amenazadas como el águila imperial y el buitre negro, especies de importancia en el ámbito europeo necesitadas de protección.

La colonia de buitres negros del Valle de Iruelas, es la más numerosa de Castilla y León y una de las más importantes del continente europeo.

DATOS DEL ESPACIO

Figuras de Protección: Reserva Natural
Natura 2000

Superficie: 8.828 ha

Provincia: Avila

Casa de la Reserva: Poblado de Las Cruceas



NATURALEZA

En el relieve destacan las superficies de cumbres, por encima de los 1.600-1.700 m., que forman lomas o crestas y pequeños neveros que conservan la nieve hasta primavera. Impresionantes resultan los torrentes y gargantas que forman valles en forma de V.

Gargantas y barrancos con una amplia gama de exposiciones, pendientes y orientaciones dan lugar al desarrollo de una cubierta vegetal muy diversa, habiendo inventariado más de 600 especies y subespecies vegetales.

A lo largo de la historia, los incendios forestales, la ganadería y la tala secular de robles y encinas han modificado el paisaje vegetal, dando paso a un matorral formado por piorno, enebro rastrero, genistas y jaras. En los enclaves más rocosos aparece la manzanilla de Gredos, planta muy apreciada en la medicina popular y que se encuentra en regresión en el resto del macizo central.

Actualmente la manzanilla de Gredos es un endemismo de Gredos que aparece en el Libro Rojo de Especies Amenazadas de la Península y Baleares.

El pino resinero es el árbol dominante, aunque también hay rodales de pino silvestre y pino laricio. También destacan especies nobles como el tejo, algunos centenarios y el acebo.

Los barrancos están poblados de sauces y abedules, y por debajo de los 1.400 m de alisedas, acompañadas de fresnos, sauces, cerezos y avellanos.

Mención especial merecen el Castañar del Tiemblo, una masa pura de esta especie, que pasa por ser el de mayor extensión del Sistema Central.

La fauna del Valle de Iruelas es muy diversa. Además, el 90% de la fauna está protegida por alguna figura de protección.

Las especies más notables son el lagarto verdinegro, la lagartija serrana, el desmán de los Pirineos, el águila imperial, el buitre leonado, el pechiazul y especialmente el buitre negro, emblema de la reserva, con una de las colonias más importantes de Europa, del que hay que destacar su delicada situación a nivel mundial.

HISTORIA

El hombre campa por estas tierras desde la Edad de Hierro, prueba de ello son los castros celtibéricos fortificados con dedicación ganadera, de los que quedan las esculturas de cuatro verracos junto a la Cañada Real Leonesa Oriental en El Tiemblo, los toros de Guisando

Los toros de Guisando son una de las mejores manifestaciones artísticas de la España pre-romana. Están realizadas en bloques de granito, de más de dos metros y medio de largo, miran alineadas hacia el atardecer y al cerro del que toman nombre. Sobre su significado, se habla de de esculturas con fines religiosos o funerarios, o bien ser protectoras de los rebaños, o simples hitos en las cañadas o marcadores territoriales.

Tras la colonización romana, los visigodos dan testimonio de su paso con dos necrópolis (en El Tiemblo) y en Navaluenga. Como señales de la cultura árabe quedan restos de acequias y sistemas de riego así como parte de la toponimia, tal es el caso de Alberche que se deriva de Al- Birka (estanque).

La mesta termina por definir el carácter ganadero de la zona que explica el paisaje actual, tras la repoblación de estas tierras en la Alta Edad Media.

LA CASA DE LA RESERVA

La casa de la reserva se encuentra en el poblado de Las Cruceas y cuenta con un edificio de recepción donde obtener información general sobre la Reserva Natural y otro edificio donde hay un centro de exposiciones, una sala dedicada al Buitre Negro, joya de la Reserva, un espacio expositivo dedicado al bosque, paneles interactivos, etc.

En el conjunto hay un pequeño espacio dedicado a mostrar cómo era la vida en esta zona a mediados del siglo XX. En él se muestra la vida en el poblado, la resina, la madera y la labor de la guardería forestal.

También dispone de un salón de reuniones, celebraciones de jornadas,... puesto que la casa de la reserva pretende ser también un espacio para la población local.

VERANO (15 DE JUNIO AL 14 DE SEPTIEMBRE)

Martes a Sábado: de 10:00 h. a 14:00 h., y de 16 h. a 19h.

Domingos: de 10:00 h. a 14:00 h

Lunes cerrado. Martes de junio y septiembre cerrado.

RESTO DEL AÑO

Viernes y Sábados: de 10:00 h. a 14:00 h., y de 16h. a 18 h.

Domingos: de 10:00 h. a 14:00 h

Abre festivos y puentes.

GASTRONOMÍA

Aunque castellana en esencia, adopta sus particularidades como por ejemplo añadir al cocido carne de cordero y un «relleno» hecho con huevo, ajo y perejil.

Son típicos el chuletón de Ávila, el cordero al horno, las chuletas a la brasa y a la trucha del río Alberche escabechada.

En carnaval, dulces como las roscas, sequillos y "retorcidos"; las torrijas de Semana Santa que pueden ser de leche o de vino y endulzadas con azúcar o bien con un almíbar de agua y miel.

Son famosos los tomates de El Tiemblo inigualables en textura y sabor, y que dieron nombre a los tembleños también llamados TOMATEROS . Otros productos bien trabajados en la cocina son los espárragos, níscalos, ajo y la confección de riquísima variedad de repostería con melocotones, cerezas, ciruelas, higos de cuello de dama, peras, manzanas, etc.

También destaca el vino, blanco o tinto, desde el áspero de las bodegas, al de las «pitarras» caseras, pasando por el añejo de barril, alguno de ellos centenario.

Entre las tapas imprescindible degustar las "patatas machaconas" acompañadas de torreznos.

Consumo responsable

Los servicios y productos ofertados en Qnatur han sido cuidadosamente seleccionados por su compromiso con la calidad, lo local y la sostenibilidad. Al optar por ellos estas contribuyendo a la conservación del paisaje cultural y la naturaleza.



© Todos los derechos sobre los textos e imágenes son propiedad de Qnatur, según lo estipulado en las condiciones de uso publicadas en www.qnatur.com