





## LOS IMPULSORES DEL PROYECTO

Las gentes de Espartaria están lideradas por un equipo de mujeres y hombres que, desde sus respectivas asociaciones locales, forma una gran Federación de entidades que están generando un impulso sociocultural y económica en esta parte del municipio de Lorca, debidamente apoyado por los representantes municipales.

El diseño de la ruta ha sido realizado por José Antonio García Baraza, vecino de Doña Inés.



## TRADICIÓN, CULTURA, FUTURO...

Como valores interpretativos de la Tierra de Espartaria se han expuesto en los respectivos carteles contenidos sobre el esparto, el vino y la elaboración de esencias, quedando para otro momento muchos más demás de gran interés cultural.

Del **esparto** se ha relatado la importancia para la supervivencia y la identidad de estos pueblos, el cual permitió superar momentos difíciles de hambre y supervivencia y facilitó grandes recursos para la vida diaria mediante la fabricación de enseres tanto en las casas como en el cuidado del ganado o los de la agricultura, como se explica en el cartel pertinente.



Tinajas para almacenar el vino

Con el **cuidado de las vides** y la **producción del vino** ocurre otro tanto de lo mismo. Ha sido una labor esencial en poblaciones como Avilés, Coy, Doña Inés, La Paca y Zarzadilla de Totana, tierras donde se ha cultivado tradicionalmente la variedad Monastrel y que ha dado un sello de identidad a este territorio, aunque en la actualidad la actividad vinícola solo sigue en Avilés. En el cartel se muestra el valor de este tema.



Horno de Esencias

Por último hemos querido destacar una labor que está en proceso de extinción, pero que ha tenido gran importancia también en otros tiempos. Nos referimos a los hornos para la **elaboración de esencias** de plantas aromáticas. Esta actividad está viva en La Paca y en Las Terreras, aunque también hubo hornos en Avilés, como bien nos ha contado nuestro amigo Pencho, que recuerda con nostalgia estas labores.

