URBS REGIA

Orígenes de Europa

TOLEDO 2031

CIUDAD CANDIDATA - CAPITAL EUROPEA DE LA CULTURA

Luz de Europa

unesco
Miembro de
asociaciones y clubes

Fundación Cultura de Paz

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE CULTURA Y DEPORTE

Nº DEDICADO A TOLEDO
CIUDAD CANDIDATA A CAPITAL EUROPEA DE LA CULTURA

REVISTA EDITADA CON LA COLABORACIÓN DE

AYUNTAMIENTO DE TOLEDO

TOLEDO 2021

AYUNTAMIENTO DE LEÓN

Ayuntamiento de Ponferrada

DEPUTACIÓN OURENSE

N°9 - 2025

URBS REGIA
Revista de la asociación cultural sin ánimo de lucro URBS REGIA, que promueve el itinerario cultural de "Orígenes de Europa".

EDITA
Asociación cultural Urbs Regia

CONSEJO ASESOR
Luca Zavagno. *Bilkent University. Ankara*
Gabriele Archetti. *Universidad Sacro Cuore. Milán*
Francesca Stroppa. *Universidad Sacro Cuore. Milán*
Simona Gavinelli. *Universidad Sacro Cuore. Milán*
André Carneiro. *Universidad de Évora*
Diego Piay Augusto. *Universidad de Oviedo*
Maylene Cotto Andino. *Universidad de Castilla La Mancha, Toledo*
Virgilio Martínez Enamorado. *Universidad de Málaga*
Antonio María Poveda Navarro. *Dtor. Museo Arqueológico de Elda, Alicante*
Paz Cabello Carro. *Dra. en Historia del Arte*
Mariano Seoánez Calvo. *Colegio Nacional Ing. Montes, Madrid*
Javier Verdugo Santos. *Universidad de Huelva*

COMITÉ DE REDACCIÓN
Director:
Pilar Tormo
Vocales:
Juana Font Arellano
Antonio Zárate Martín
Artemio Martínez Tejera
Pedro Salgado Roldán
Editor:
Diego Piay Augusto

DISEÑO Y MAQUETACIÓN
Alberto Flores García - Creative Studio
info@creativestudioweb.es
618 45 15 67 - www.creativestudioweb.es

PORTADA: Vista aérea de Toledo.
Imagen de Ayuntamiento de Toledo.

Depósito legal: TO 429 - 2015
ISSN: 2387 - 0427

Travesía de Colombia, 3, 2ºA
45004 TOLEDO
Tel: 00 34 699 17 76 39
urbs.regia@telefonica.net
info@urbsregia.eu
www.urbsregia.eu

Se prohíbe la reproducción total o parcial del material gráfico y literario que incluya la revista, salvo por autorización escrita.

URBS REGIA-ORÍGENES DE EUROPA no se hace responsable de las opiniones de sus colaboradores.

PRESENTACIÓN

Como presidenta de la Asociación Cultural URBS REGIA, promotora del itinerario cultural ORÍGENES DE EUROPA, es un placer para mí presentar este nuevo número de nuestra revista. Con el paso de los años, hemos logrado consolidarnos como una interesante alternativa académico-divulgativa para nuestros socios, pero también para todos los lectores interesados en el estudio de las raíces de la civilización europea. Sin duda la importancia de poner en valor los ORÍGENES DE EUROPA merece la participación de especialistas contrastados, que con su conocimiento y dedicación han logrado construir un puente que ha permitido salvar la distancia que en muchas ocasiones separa a la sociedad y a la ciencia.

El presente número ha sido promovido por el Ayuntamiento de la ciudad de Toledo, y prologado por D. Carlos Velázquez Romo, alcalde de la actual corporación. Gracias a su apoyo, hemos podido dar vida a una revista que recoge un total de diez artículos redactados por diferentes especialistas procedentes de diversas universidades y centros de investigación.

La primera parte de la revista consta de seis artículos que repasan la historia de Toledo desde época altoimperial y hasta la tardoantigüedad, aportando datos novedosos y arrojando luz sobre las cuestiones de mayor complejidad. Además, se ha prestado atención al patrimonio natural de Toledo, a la historia religiosa, y a la importancia de los movimientos monásticos, partiendo de fuentes pictóricas, arqueológicas, numismáticas, epigráficas y documentales. Debe tenerse en cuenta que Toledo no es sola la sede de nuestra asociación URBS REGIA, sino que es también una ciudad esencial para comprender las transformaciones que tuvieron lugar a lo largo de la historia y que hicieron posible el nacimiento de Europa tal y como la conocemos hoy. La inestimable colaboración de Antonio Zárate Martín, Rebeca Rubio Rivera, Vasilis Tsiolis, Francisco Javier Fernández Gamero, Francisco María Fernández Jiménez y Juan Manuel Rojas Rodríguez Malo, ha hecho posible recuperar la historia de Toledo y poner en valor su importancia patrimonial.

Este número se completa, además, con cuatro artículos que recogen la aportación de otros especialistas de diferentes universidades (Diego Piay Augusto, Jordina Sales Carbonell, Elena Caliri, Patricia Argüelles y Laura Casal Fernández) que han centrado sus estudios en la evolución del concepto de Europa desde su surgimiento en el mundo griego y hasta la tardoantigüedad, la historia de Barcelona durante la Antigüedad Tardía, el papel desempeñado por los Vándalos en el control del Mediterráneo, y las evidencias de explotación de recursos pesqueros en época visigoda.

Esperamos y deseamos, en definitiva, que el nuevo número contribuya a difundir nuestro interés común, la creación de un itinerario cultural basado en los ORÍGENES DE EUROPA, a partir del conocimiento de una ciudad esencial como Toledo y del estudio de algunos aspectos esenciales de la tardoantigüedad. Este objetivo se revela como esencial en un tiempo en el que se asiste a una peligrosa pérdida de la identidad del viejo continente. Es, por ello, necesario, que ante la rapidez con la cual fluyen informaciones y noticias de diferente índole sin la debida reflexión, hagamos bueno el antiguo proverbio latino y sigamos empeñándonos en fijar por escrito nuestro conocimiento… *verba volant scripta manent…*

Pilar Tormo Martín de Vidales
Presidenta de Urbs Regia

sumario

7 **Prólogo**
CARLOS VELÁZQUEZ ROMO

8 **El paisaje es patrimonio y soporte de identidad colectiva. Con la mirada puesta en Toledo**
M. ANTONIO ZÁRATE MARTÍN

36 **Toletum desde sus orígenes a la época altoimperial (siglos II a.C. - III d.C.)**
REBECA RUBIO RIVERA

50 **Toletum en el Bajo Imperio (Siglos III-V)**
VASILIS TSIOLIS

64 **La Vega Baja de Toledo en época Visigoda**
FRANCISCO JAVIER FERNÁNDEZ GAMERO

82 **El apogeo de la Iglesia de Toledo en el siglo VII**
FRANCISCO MARÍA FERNÁNDEZ JIMÉNEZ

94 Indicios de un edificio monástico-palacial en el santuario hispanovisigodo de Sorbaces/Guarrazar
JUAN MANUEL ROJAS RODRÍGUEZ-MALO

122 Barcino durante la Antigüedad Tardía y los orígenes de su capitalidad
JORDINA SALES CARBONELL

144 Explotaciones primarias en el territorio visigodo: una mirada histórica de la pesca
PATRICIA A. ARGÜELLES ÁLVAREZ - LAURA CASAL FERNÁNDEZ

112 Aproximación conceptual a los orígenes de Europa. De la antigüedad clásica al surgimiento del monacato
DIEGO PIAY AUGUSTO

136 La hegemonía mediterránea de los Vándalos
ELENA CALIRI

EXPLOTACIONES PRIMARIAS EN EL TERRITORIO VISIGODO: UNA MIRADA HISTÓRICA DE LA PESCA

PRIMARY FARMS ON VISIGOTH TERRITORY: AN HISTORIC VIEW ABOUT THE FISHING

PATRICIA A. ARGÜELLES ÁLVAREZ[1]
Universidad de Santiago de Compostela
Facultad de Geografía e Historia
patricia.arguelles@usc.es
https://orcid.org/0000-0001-8973-7751

LAURA CASAL FERNÁNDEZ
Museo Arqueolóxico Provincial de Ourense
Xunta de Galicia (CT110B - Programa 2024)
Colaboradora Externa del GEAAT (UVigo)
laura.casal@uvigo.es
https://orcid.org/0000-0001-9694-2411

RESUMEN

En este trabajo presentamos una aproximación histórico-arqueológica acerca de prácticas pesqueras en el período visigodo. Mediante toda la información existente (arqueológica, legislativa y de fuentes históricas) ahondamos en esta actividad económica, sin duda clave en la alimentación cotidiana, pero como veremos, escasamente tratada en los estudios más actuales del periodo alto medieval.

PALABRAS CLAVE

Pesca, Caza, paisaje, legislación visigoda, Arqueología

ABSTRACT

In this paper we present a historical-archaeological approach to fishing practices in the Visigoth period. Through all the existing information (archaeological, legislative and historical sources) we delve into this economic activity, undoubtedly key in everyday food, but as we will see, scarcely treated in the most current studies to the High Middle Ages.

KEYWORDS

Fish, Haunt, landscape, legal Visigoth regulation, Archaeology

INTRODUCCIÓN

Si bien los trabajos sobre la *Hispania* visigoda son abundantes y de temáticas diversas, son escasos, por no decir nulos, los que se dedican a analizar el tratamiento de la pesca en esta etapa histórica. Sin duda, el consumo de pescado, muy importante en Roma[2], también lo fue durante el reinado visigodo. De hecho, sabemos que ya los godos, incorporaban en su dieta diaria el trigo o maíz para el pan, junto a la leche, la caza y la pesca, así como las frutas[3]. Sin duda, la alimentación proveniente de los mares, ríos y lagos es anterior a la de los productos de la tierra, pues no necesita cultivo, solo captura. En este sentido, el descubrimiento de la sal como recurso conservero ha sido fundamental a lo largo de la historia.

PORTADA. *Lectionnaire pour les différentes fêtes de l'année à partir de Noël, à l'usage de l'abbaye de Silos. Écriture visigothique du XI siècle. II* (fol. 359v). Bibliothèque nationale de France. Département des Manuscrits. NAL 2176 (2)
https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b8457364k/f17.double.r=ecriture%20visigoyhique%20lectionnaire

[1] Trabajo realizado en el proyecto: "Los escenarios de las micropolíticas: acción colectiva, sociedades locales, poderes englobantes (siglos VI-XII)". PID2020-112506GB-C42 – Ministerio de Ciencia e Innovación /Grupo: ATAEMHIS- Universidad de Salamanca & GEPN- ATT. GI-1534 – Universidad de Santiago de Compostela.
[2] M. Ponsich, *Aceite de oliva y salazones de pescado: factores geo-económicos de Bética y Tingitana,* Madrid, 1988.
[3] F. Corradi, *Monarquía visigoda según el fuero juzgo,* Madrid, 1865, p.184

El procesado de pescados y moluscos mediante diversos tratamientos de conservación garantizaba la inclusión de productos piscícolas en la dieta cuando las circunstancias impedían su captura y consumo en fresco, máxime si tenemos en cuenta su rápida degradación una vez son extraídos del agua. Factores como el carácter estacional de ciertas capturas, la temporalidad del agro que exigía dedicación exclusiva durante determinados períodos (doble condición de marineros y labradores de las poblaciones ribereñas) o la imposibilidad de salir a faenar debido a arduas condiciones en la mar, podían contribuir a la dificultad o, incluso, impedimento en el consumo de este tipo de productos. Estos escenarios adversos eran contrarrestados mediante el recurso a métodos de conservación como el secado (con o sin ahumado), la salazón o el escabeche, asegurando una continuidad de aprovisionamiento durante todo el año. Las técnicas de conservación mencionadas exigían la incorporación de la sal, recurso esencial para el procesado/transformación de pescados y moluscos, pero también de otros recursos, tanto de origen vegetal como animal de procedencia terrestre.

La obra de Isidoro de Sevilla, *Etimologías*, datada en el siglo VII, recoge la alusión a ciertos preparados alimentarios que incluyen pescado entre sus ingredientes principales[4]. Asimismo, el autor describe algunas de las salsas de pescado mejor conocidas y más ampliamente demandadas ya en el mundo romano, como el *garum*, el *liquamen* o la *muria*, que se mantendrán durante el reinado visigodo[5]. Respecto a la producción y consumo de sal, en el libro XVI de la obra citada, el autor refiere la existencia de diversos tipos de explotaciones salineras, describiendo su funcionamiento de manera más o menos pormenorizada. Isidoro de Sevilla alude a la existencia de distintas clases de sal y a los diversos modos de uso en el mundo alimentario, entre los que destacamos aquí su particular utilidad como conservante natural[6].

En la Europa medieval existió un consumo combinado de pescado salvaje y procedente de cultivo, tanto de origen marino como de agua dulce[7] (Fig.1). Resulta llamativo, por tanto, la parquedad de la investigación existente sobre la pesca visigoda, frente a la relativa abundancia y profusión de estudios a propósito de la cuestión cinegética en esta época[8].

LA LEGISLACION VISIGODA, LAS FUENTES LITERARIAS Y LA EVIDENCIA ARQUEOLÓGICA

Dentro del afán legislativo del periodo visigodo, resulta interesante observar como la regulación de la pesca no fue, una de sus preocupaciones principales (Fig.2). De hecho, no existe una ley específica para aplicar en torno a problemáticas derivadas de la pesca. Empero, mediante un análisis exhaustivo de la legislación del período, podemos deducir ciertos comportamientos y formas de proceder respecto a la pesca específicamente, y en otras ocasiones, vinculado a la caza, la cual sin duda sí tiene mayor protagonismo en la legislación de la época. Y es que, al igual que ocurría en el mundo romano, la caza no solo era un medio de subsistencia, sino también una práctica promovida desde el ámbito cortesano en tiempos visigodos[9].

Y es que, la ley es tan específica que, por ejemplo, recoge la problemática de que un viandante transitando por zonas rurales se tropezara en el camino con fosos-trampa, los cuales estaban diseñados para la caza. Los lugareños estarían exentos de indemnización, pero no el peregrino que no era conocedor de las costumbres del lugar, así se le pagaría un tercio de los establecido por ley en caso de incapacidad o muerte, dado que los fosos no estaban indicados correctamente o eran demasiado cercanos a una vía[10]. Es cierto, por otro lado, que las referencias al ganado son aisladas y no existe un compendio que regule *per se* la ganadería en época visigoda[11].

[4] "(…) *El picadillo* (minutal) *debe su nombre a que se hace con peces, albóndigas y verduras muy finamente* (minutatim) *picadas (…). El* martisium *se hace majando el pescado en un mortero; de ahí su nombre.* Isocis *es una clase de pescado con el que, en un primer momento, se confeccionó el* isicium (…)" (*Etim.* XX, 2).
Isidoro de Sevilla, *Etimologías, II*. (Ed. y trad. J. Oroz Reta y M.A. Marcos Casquero). Ed. Católica, Madrid, 1995.

[5] "(…) El garum es una salsa líquida a base de pescado. Antiguamente se elaboraba con un pez al que los griegos denominaban gáros; aunque hoy día se utiliza en su preparación una infinita variedad de peces, conserva, no obstante, el nombre del pescado con el que comenzó a elaborarse. Al liquamen se le da esta denominación porque los pececillos disueltos en esta salsa se licúan dando lugar a tal condimento. Esta salsa es conocida con el nombre de salsugo (saladura) o muria (salmuera). No obstante, en su sentido apropiado, se denomina muria al agua en la que se ha disuelto sal y que tiene un gusto semejante al agua marina (…)" (*Etim.* XX, 3). Isidoro de Sevilla, *Etimologías, II*. (Ed. y trad. J. Oroz Reta y M.A. Marcos Casquero). Ed. Católica, Madrid, 1995.

[6] "*(…) Otros opinan que su nombre deriva de* salum *(mar) y de* sol *(sol), porque se produce de manera espontánea de las aguas del mar, que dejan en los litorales y roquedos sus espumas, que son secadas por el sol. Se extrae de lagos, ríos y pozos, y se amontona en salinas en donde el sol la seca. Hay ríos que presentan una densa capa de sal bajo la que sigue fluyendo el agua. En otros lugares se recoge separándola de las arenas: en estos sitios, la sal aumenta en las noches de luna (…). Hay también montes productores de sal en los que ésta se extrae con herramientas como si de piedra se tratara, y vuelve a producirse con mayor abundancia (…). Por lo que respecta a la naturaleza de la sal, existen diferencias, pues en unos lugares hay sales suaves, y en otros saladísimas (…). Por su naturaleza, la sal es necesaria para toda comida: da sabor a los guisos, excita el hambre y abre el apetito en todo tipo de manjares. De ella viene todo deleite y suma satisfacción por el alimento, y de aquí se piensa que recibió su nombre la salud* (salus). *Nada hay más útil que la sal y el sol. Por ello vemos que los marineros poseen unos cuerpos tan vigorosos. Más aún: con la sal se excita sobremanera el apetito de los rebaños, ganados y bestias de carga; producen mucha más leche y, en consecuencia, nos proporcionan mayor abundancia de queso. También la sal reseca los cuerpos, los curte y los vuelve compactos. Impide que los cadáveres se pudran y los mantiene incorruptos (…) Hoy día se produce en muchas regiones; en otro tiempo se extraía en Hispania de pozos y estanques que poseían una clase de agua que se cocía y se vertía en grandes recipientes de madera, colgando sobre ellos cuerdas tensadas con piedrecillas en las que quedaba adherido un limo semejante a granos de cristal (…), Hoy día se obtiene también en cuevas, de las que se extrae el líquido que, en su fluir, se va solidificando a manera de racimo de uvas. Se saca también de pozos excavados en cuyas paredes se van aglutinando las gotas que destilan (…)*" (*Etim.* XVI, 2). Isidoro de Sevilla, *Etimologías, II*. (Ed. y trad. J. Oroz Reta y M.A. Marcos Casquero). Ed. Católica, 1995, Madrid.

[7] M. Montanari, *La fame e l´abbondanza. Storia dell´allimentazione in Europa,* Firenze, 1993.

[8] Véase, por ejemplo, P. C. Díaz, "Cerdos y otras bestias. Pastos comunales/pastos públicos en la *Lex Visigothorum*", *Melánges de la Casa Velázquez,* 51-2, (2021), pp.15-33; González-Pantoja, J. (ed.), *Los rebaños de Gerión: Pastores y trashumancia en Iberia antigua y medieval,* Madrid, 2001.

[9] P. Poveda, "Incidencia y regulación de las dinámicas cinegéticas en la sociedad visigoda", *Studia histórica, Historia Medieval,* 39-1, (2021), pp.173-196.

[10] LV. VIII, 3,9, en *Liber Iudiciorum* (estudio preliminar de R. Ramis Barceló; Trad. y notas de P. Ramis Serra y R. Ramis Barceló). Boletín Oficial del Estado, Madrid, 2015. Sobre vías y viajeros P. Argüelles, "Vías de comunicación en la legislación visigoda", *Studia Historica. Historia Medieval,* 38-1, (2020), pp.143-166.

[11] P. D. King, *Derecho y sociedad en el reino visigodo,* Madrid, 1972, p. 227.

Fig. 1. Escena de pesca fluvial y procesado de la lamprea (s. XIV).
Ibn Butâln, *Tacuinum sanitatis* (fol. 82r). Bibliothèque nationale de France. Département des Manuscrits. Latin 9333
https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b105072169/f173.item

La consideración altomedieval de la caza como una actividad gloriosa frente a una imagen precaria e incluso indecorosa de la pesca y de quienes se dedicaban a ella se remonta al mundo Clásico, tal y como atestiguan las fuentes literarias[12]. No obstante, la corriente estoica elogia la figura del pescador frente a los que se dedicaban a la actividad cinegética[13], citando virtudes como el sacrificio, la valentía o la astucia, así como las cualidades físicas e intelectuales necesarias en el desempeño de la pesca.

Respecto al mar y los ríos, es decir la pesca, es interesante conocer la normativa sobre los derechos de las aguas de los ríos. De aquí, podemos extraer diversas conclusiones referidas a la pesca. La pesca era un derecho público, actividad libre, y que se trabajaba con red, con especial apego a la captura del salmón tal y como se especifica en particular.

Ahora bien, parece que lo dueños de tierras limítrofes tenían derecho a construir presa desde su orilla al centro de la corriente. Por otro lado, si el mismo dueño poseía tierras a ambos lados, el derecho público quedaba anulado. Cuando los propietarios eran dos, uno a cada orilla y cada uno hacia su presa[14], la legislación reguló que fueran a distinta altura para que pasara el agua entre ellas y las barcas pudieran transitar con sus redes[15]:

> "De la prudencia en la valla de los ríos":[16]
> "Los ríos mayores, o sea, aquellos por donde se deslizan salmones (isoces) y otros peces marinos por donde quizá pasen redes o cualquier clase de comercio naval, que no los cierre nadie completamente contra el provecho común de muchos velando únicamente por su interés particular; pero, que no le impida hacer una esclusa hasta la mitad donde el caudal del río sea más grande, de manera que la otra mitad de quede libre para el uso de diversas personas. Si alguien actuare contra esto, que su esclusa sea rota por el conde de la ciudad o por el juez sin ninguna excusa, y si es una persona de posición elevada, que pague diez sueldos a quienes intentó poner obstáculos; pero, si fuera persona interior, que pague cinco sueldos y que reciba cincuenta azotes. Y si fueren dos, una cada lado del río, que no les sea lícito cerrar el río completamente por el hecho de que cada uno diga que haya cerrado su mitad; pero que no les sea prohibido hacer la esclusa desde la mitad del río, uno más arriba y el otro más abajo. Pero, si no hubiere sitio para hacerlo más que en un solo paso, que las esclusas se hagan de total manera que las barcas y también las redes puedan pasar por en medio. Y si el conde de la ciudad o alguien cualquiera pretendiere destruir la esclusa contra esta disposición nuestra, que tenga que dar diez sueldos al amo de la esclusa. Ahora bien, si lo hiciera una persona de condición menor, que sea obligado a dar cinco sueldos al amo de la esclusa y que reciba del juez del lugar cincuenta azotes. Pero si lo hiciere un siervo será sometido a cien azotes".

En el mundo romano el mar es dominio común de todos y la pesca es propiedad del pescador. Dicha consideración jurídica se mantiene en la Tardoantigüedad. El *Digestum*, compilación jurídica promulgada por el emperador Justiniano en la primera mitad del s. VI, establece que el agua corriente, el mar y sus costas son comunes a todos por derecho natural (*Digesto* 1, 8.2)[17]:

> "(…) por lo tanto, a nadie se puede prohibir acercarse a la costa con el fin de pescar" (*Dig*. 1, 8.4).
> (…) los peces (…) los cuales, tan pronto se pescan (…) se hacen sin duda de la propiedad del que apoderó de ellos (*Dig*. 41, 1.14).
> "(…) y las crías que nacen de estos animales cuando están en nuestro poder" (*Dig*. 41, 1.2).
> "poseemos (…) los peces que reunimos en estanques; pero no los peces que se hallan en un lago" (*Dig*. 41, 2.3 14).

Con relación al desarrollo de la misma actividad en ámbitos fluviales, el texto jurídico recoge que:

> "El uso de las riberas de los ríos es público, por derecho de gentes, así como el del mismo río. Así, pues, cualquiera tiene libertad para (…) poner a secar las redes (…) y descargar allí la barca (…) (*Dig*. 1, 8.5).

[12] Sirvan como ejemplo, los siguientes pasajes, extraídos de la obra de Plauto y Plutarco:
"*La gente pobre son de todas todas unos desgraciados (…). En cuanto a nosotros, probablemente ya por nuestra indumentaria podéis más o menos haceros cuenta de cuántas sean nuestras riquezas: estos anzuelos y estas cañas son nuestro medio de vida y toda nuestra hacienda. Día tras día bajamos de la ciudad aquí a la playa a buscar nuestro sustento (…). Nosotros buscamos en el mar nuestro sustento; si no tenemos suerte y no pescamos nada (…) nos volvemos a la cama sin cenar. Pues tal como está hoy de fuerte el oleaje, no nos queda esperanza alguna (…)*" (*Rudens* 290-306). Plauto, *Comedias, III. El Cartaginés - Pséudolo - La Maroma - Estico - Tres monedas - Truculento - Vidularia - Fragmentos*. (Trad. M. González-Haba). Ed. Gredos, Madrid, 2002.
"*(…) es más glorioso que una persona atrape un jabalí, un ciervo o (…) un corzo o una liebre, que no que lo compre, mientras que, en el caso de atunes, caballas o bonitos, es de mejor tono ir a comprarlos que no a pescarlos uno mismo; y es que su mezquindad, su total falta de recursos y de astucia ha hecho de su captura algo vergonzoso, indeseable e impropio de personas libres*" (*De soll. an*. 966 A-B). Plutarco, *Obras Morales y de Costumbres (Moralia)* IX. (Trad. V. Ramón Palerm y J. Bergua Cavero). Ed. Gredos, Madrid, 2002.
[13] "*Hombres semidivinos navegan sobre el misterioso mar con osado corazón (…) y con sus artes han trazado el mapa el mar (…). A ellos* [los cazadores] *no les arredra tanto el invierno, ni les afecta tanto el calor del verano, porque los cazadores tienen muchos refugios (…) muchos ríos de plata (…) remedio de la sed y perennes dispensadores de baños (…) los sufridos pescadores siempre están en contacto con el agua fría y salvajemente enfurecida que incluso produce espanto (…). En frágiles barcas van ellos errantes, esclavos de las tempestades, con sus mentes siempre atentas (…). No poseen ningún refugio de los furiosos vientos ni defensa contra las lluvias, ni protección contra el calor del verano (…). No hay sabuesos que guíen a los pescadores en el marino sendero (…) hombres jóvenes conducen un barco (…) y en la popa el más diestro como piloto guía la nave (…)* (*Hal*. I, 9-63). Opiano, *De la caza. De la pesca.* (Trad. C. Calvo Delcán). Ed. Gredos, Madrid., 1990.
[14] También la ley recoge el problema y a castigo de destruir molinos y presas ajenas, así como la multa a pagar, LV. VIII, 4 ,30.
[15] Sobre explotaciones primarias en época visigoda J. L. Martín, *La Península en la Edad Media,* Barcelona,1984, pp.83-85.
[16] LV. VIII, 4, 29.
[17] *El Digesto de Justiniano.* Versión castellana por A. D'Ors, F. Hernández-Tejero, P. Fuenteseca, M. García-Garrido y J. Burillo. Ed. Aranzadi, Madrid, 1968.

FORVS ANTIQVVS

GOTHORVM REGVM HISPANIAE, OLIM LIBER IVDICVM: HODIE FVERO IVZGO NVNCVPATVS. XII. LIBROS CONTINENS.

Legumq; omnium integros contextus, ad vetustissimorum fidem exemplarium, sanctæ Ecclesiæ Toletanæ, necnon Regij Diui Laurentij monasterij Scoriarij diligenter excussus: atq; vtilissimis Commentarijs illustratus.

Cui accessit breuis eorundem Historia, Regumq; Hispanorum Catalogus, & Index locupletissimus.

Autore Alfonso à Villadiego Asturicensi, iuris vtriusq; Doctore, ac Mantuano ciue, & aduocato.

Ad clarissimum D. Ioannem Zuñigam, Mirandæ Comitem, Bañecia Marchionem, Vicecomitem Valduerniæ, Dominum illustrissimæ domus Auellan[illegible], Bazan, & Aza, Philippo III. Hispaniarum Regi Catholico ex intimo cubiculo, ac Regij supremi Senatus Castellæ, Italiæq; Præsidem dignissimum.

Anno 1600.

MADRITI,

Ex officina Petri Madrigal.

Fig.2 Portada del *Liber Iudiciorum*. Edición de 1600.

Si bien, ya hemos visto como la *Lex Visigothorum* recoge en cierta medida, alusiones a los espacios de pesca, la *Lex Romana Visigothoum* escrita 150 años antes, alude en conjunto con la caza a una regulación sobre *"El instrumento de pesca y caza se considera un instrumento tan importante como el fundo. Se obliga a obtener el máximo rendimiento del fundo"*[18].

Los instrumentos de pesca empleados en el mundo visigodo serían herederos de aquellos conocidos en el mundo romano y tardorromano, que eran fundamentalmente cuatro, a saber: anzuelo, red, arpón y nasa o trampa, cuyo uso ha quedado testimoniado a través de los textos de autores clásicos (Opiano *Hal.* III, 72-91; Eliano *NA* XII, 43)[19] y de los datos arqueológicos, constatados en ámbitos marítimos y fluviales de la Península Ibérica, tanto en su orilla Mediterránea[20] como en la región Atlántica[21], así como en la vertiente Cantábrica[22].

Datos complementarios a cuestiones de pesca se citan en la mencionada obra de Isidoro de Sevilla, *Etimologías*. Este texto recoge, en su libro XII (*Etim*. XII, 6), un auténtico catálogo de los peces conocidos hasta el momento y describe sus características. Resultan aquí de interés las referencias a ciertas especies marinas, pues en su explicación el autor menciona, a modo de curiosidad, los métodos empleados para su captura[23]. Así pues, la pesca con anzuelo aparece mencionada en la descripción del pulpo y de un pez denominado *hamio* por Isidoro de Sevilla y posiblemente identificable con el género *Gasterosteus*[24]. Para la captura del escaro, el autor cita el empleo de redes de pesca, y en el caso del mújol alude al uso de nasas, así como de otro tipo de trampas de tipología indeterminada para atrapar la sepia. Probablemente, Isidoro de Sevilla se refiere a la utilización del algún tipo de instrumento de pesca arponado cuando menciona la lanza empleada en la captura del torpedo, identificable probablemente con una familia de rayas del orden de los Torpediniformes[25].

La obra de Isidoro de Sevilla ofrece, además, una descripción de algunas de las redes de pesca conocidas y empleadas en la época[26] (*Etim*. XIX, 5), entre las que menciona, a nivel genérico, las artes de arrastre o aquellas otras utilizadas particularmente para capturar especies que habitan en los fondos marinos. Muy interesante resulta la explicación de San Isidoro a propósito de la significación del término "red", pues reconoce la importancia esencial de la existencia de dos cuerdas o relingas, una superior (con corchos o flotadores) y otra inferior (con lastres o plomos), cuyo equilibrio de fuerzas permite mantener el arte inmersa en el agua a una altura determinada, previamente, por el pescador.

Así pues, en la Edad Media, al igual que en el precedente mundo Clásico, además de la red y el anzuelo (con o sin caña), también se empleaba el arpón y las nasas para pescar, y en las costas atlánticas afloraron las pesquerías en marismas[27]. No obstante, las formas y modos de ejercer la actividad variaron a lo largo del tiempo, y también se vieron condicionadas por la propia geografía, el clima y el tipo de especies objeto de captura.

En época medieval, la pesca en aguas continentales va a experimentar su mayor apogeo, en paralelo al desarrollo del cristianismo y de las órdenes religiosas. Durante este período se constata la vinculación entre el señorío monástico y la organización de la pesca fluvial[28]. En aras de obtener la máxima productividad, se practican métodos de captura masiva, proliferando redes y nasas en detrimento de la pesca con línea y anzuelo (Fig.3). Debemos tener en cuenta que las condiciones de pesca actuales son muy distintas a las del mundo medieval, tanto en el medio marino como en el fluvial y lacustre.

[18] LRV, Sententia 25. *Lex Romana Visigothorum* (Ed. G. F. Haenel), B. G. Teubner, 1849, p. 390.
[19] Opiano, *De la caza. De la pesca*. (Trad. C. Calvo Delcán). Ed. Gredos, Madrid., 1990; Claudio Eliano, *Historia de los Animales*. (Trad. J. M.ª Díaz-Regañón López). Ed. Gredos, Madrid, 1984.
[20] J. Beltrán de Heredia, "Cetariae bajoimperiales en la costa catalana: el caso de Barcino", en A. Arévalo González, L. Lagóstena Barrios, D. Bernal Casasola, D. (coords.), *CETARIAE 2005. Salsas y salazones de pescado en Occidente durante la Antigüedad: Actas del Congreso Internacional (Cádiz, 7-9 noviembre de 2005)*, Oxford, 2007, pp. 277-284.
[21] D. Bernal Casasola, "Fishing tackle in Hispania: reflections, proposals and first results", en T. Bekker-Nielsen, D., Bernal Casasola, (eds.), *Ancient nets and fishing gear. Proceedings of the International workshop on <<Nets and fishing gear in Classical Antiquity: a first approach>>, Cádiz, November 15-17, 2007,* U.C.A. Servicio de Publicaciones, Cádiz, 2010, pp. 83-137; J.M. Vargas Girón (ed.), *El instrumental de pesca en* el Fretum Gaditanum: *Catalogación, análisis tipo-cronológico y comparativa regional,* Oxford, 2020; L. Casal Fernández, "Ancient river fishing utensils in the northwest of the Iberian Peninsula: the Miño river basin between the 4th century BC and the 4th century AD", *Munibe Antropologia-Arkeologia* 74, (2023), pp. 105-120.
[22] M. Urteaga Artigas, "Anzuelos, lanzaderas, lastres y otros instrumentos de pesca del puerto romano de Oiasso (Irún, Guipuzkoa)", en J. Martínez Sarasate, J. Andreu Pintado, Mª. J. Peréx Agorreta (eds.), "*Del registro arqueológico al museo: el camino de la Historia. Estudios en homenaje a Mercedes Unzu Urmeneta*", Pamplona, 2024, pp. 265-282.
[23] "*(…) El* mugilis *(mújol) se llama así porque es muy ágil* (multum agilis): c*uando se da cuenta de que hay tendidas trampas de pescadores, al punto retrocede escapando de la red con tanta ligereza, que se diría que el pez vuela (…) El escaro (…) Dicen que es un animal dotado de ingenio y que, cuando ha caído en una red, no trata de salir de ella rompiéndola con la frente, o metiendo su cabeza entre las mallas, sino que, nadando de espaldas, dando continuos coletazos, escapa por la abertura de la red (…) El* hamio *vive entre las piedras (…) Se llama* hamio *porque únicamente se le captura con anzuelos* (hamus) (*…) El pulpo* (polypus) *(…) Es éste una animal ingenioso: cuando quiere apoderarse del cebo de un anzuelo, lo coge con sus brazos, no con la boca, y no lo suelta hasta que lo ha devorado por completo. El pez torpedo (…) es un animal que, si se le toca con una lanza o con una vara (…) siente entorpecerse los brazos (…) Damos su nombre a la sepia* (jibia) *porque se la captura fácilmente con una nasa de cañas* (sepes) *(…)*" (*Etim*. XII, 6). Isidoro de Sevilla, *Etimologías, II*. (Ed. y trad. J. Oroz Reta y M.A. Marcos Casquero), Ed. Católica, Madrid, 1995.
[24] R. García Cornejo, "A propósito de los ictiónimos en `De piscibus´ *Etimologías* 12.6 de Isidoro de Sevilla", *Habis* 32 (2001), pp. 553-575.
[25] *Op. cit., vid supra* nota 24.
[26] "*Se denominan así las redes porque retienen los peces* (retinere); *o por las cuerdas* (restis) *con que se tienden. Aunque con menos frecuencia, a la red se la denomina* synplagium, *derivado de* plaga, *pues, en su sentido estricto,* plagae *son las cuerdas que, situadas en la parte superior e inferior, sirven para tender las redes. La* funda *es un tipo de red de pescar, así llamada porque se arroja al fondo. Por idéntico motivo se denomina* iaculum, *derivado de* iactare *(arrojar) (…)* Tragum *es una variante de red de pescar que recibe su nombre de trabere, arrastrar. Se la conoce también como* verriculum, *pues* verrere *(barrer) es arrastrar (…)*" (*Etim*. XIX, 5). Isidoro de Sevilla, *Etimologías, II*. (Ed. y trad. J. Oroz Reta y M.A. Marcos Casquero). Ed. Católica, Madrid, 1995.
[27] D.S. Lebecq, P. Contamine, M. Bompaire, J. L. Sarrazin, *La economía medieval,* Madrid, 2000, p.152.
[28] E. Ferreira Priegue, *Galicia en el comercio marítimo continental,* A Coruña, 1998.

Fig.3. Escena de pesca fluvial con arte de red practicada a pie desde la orilla (s. XIV).
Ibn Butâln, *Tacuinum sanitatis* (fol. 80r).
Bibliothèque nationale de France. Département des Manuscrits. Latin 9333
https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b105072169/f173.item

Hasta hace relativamente poco tiempo, en torno al segundo tercio del s. XX, la abundante vida acuática de los ríos peninsulares abastecía de pescado fresco a las comunidades interiores durante todo el año. También era bastante común la más amplia aceptación del consumo de una mayor gama de peces de agua dulce. Una serie de alteraciones de origen antrópico e índole medioambiental y legislativa causaron fatales consecuencias en la pesca tradicional[29]. La interrupción de los cursos fluviales mediante la construcción de barreas artificiales que afectó a los ciclos migratorios de determinadas especies piscícolas, la contaminación de las masas de agua interiores, los dragados y extracción de áridos, el abandono del rural con el consiguiente descuido de las riberas fluviales o la introducción de especies alóctonas, además de otras formas de agresión conocidas como "malas artes", han contribuido al menoscabo de la pesca tanto en términos cualitativos como cuantitativos.

Los mares actuaban también como una rica fuente de alimento, tanto de pescado como de marisco, además de la captura de cetáceos. Las escenas asociadas al episodio bíblico de Jonás y la ballena florecen en el repertorio iconográfico de época medieval (Fig.4), no obstante, la pesca de cetáceos cuenta con una importante tradición precedente, al menos en época tardorromana.[30].

Tal y como señalábamos en párrafos anteriores, la línea y anzuelo constituye un método de captura poco productivo en la obtención de grandes cantidades de peces, sin embargo, no requiere una gran inversión de recursos materiales. Los aparejos de línea simple y múltiple (tipo palangre, por ejemplo) estarían constituidos por fibras orgánicas, de origen vegetal o animal, desaparecidas del registro arqueológico salvo en casos excepcionales en los que confluyen unas determinadas condiciones de conservación. Cualquier piedra debidamente trabajada o incluso libre de talla (con una morfología natural adecuada) serviría como peso o plomada del aparejo de pesca. El anzuelo constituía, pues, el útil más valioso para el pescador con aparejo. Hoy en día, la pesca con línea y anzuelo pertenece principalmente al ámbito deportivo, pero en la Edad Media formaba parte de las actividades de subsistencia de la población. Era uno de los métodos de captura desde tierra más habitual, en las riberas del mar o de los ríos, o bien a bordo de pequeñas embarcaciones cerca de la orilla. Debidamente colocados como medio de pesca pasiva, los aparejos permitían al pescador compatibilizar la actividad con otras tareas, sin excesiva preocupación además por las condiciones meteorológicas.

Fig.4 Escenas marinas del Sarcófago visigodo de Jonás y detalle de una de ellas. Yacimiento de Carranque (Toledo) (s. IV).
https://cultura.castillalamancha.es/museos/nuestros-museos/museo-de-los-concilios#lg=1&slide=7-8

[29] V.M. Castro Carballal, M.ª J. Ruíz Vázquez, S. Costa Muñoz, *A pesca fluvial a través da colección do Museo Etnolóxico,* Santiago de Compostela, 2016.
[30] D. Bernal Casasola, "Roma y la pesca de ballenas. Evidencias en el *Fretum Gaditanum*", en D. Bernal Casasola, (ed), *Arqueología de la pesca en el estrecho de Gibraltar*, U.C.A. Servicio de Publicaciones, Cádiz, 2009, pp. 259-285.

Fig.5 Mujeres vendiendo pescado salado almacenado en barriles de madera (s. XIV).
Ibn Butâln, *Tacuinum sanitatis* (fol. 80v).
Bibliothèque nationale de France. Département des Manuscrits. Latin 9333
https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b105072169/f174.item

La pesca a escala implicaba el uso de redes. Al igual que en el caso de los aparejos, las redes de pesca se confeccionaban con fibras orgánicas, principalmente de origen vegetal (lino, cáñamo), mediante la ayuda de agujas de red o lanzaderas (de madera, hueso, asta o metal), instrumentos imprescindibles para el pescador. Debemos tener en cuenta, no obstante, que durante la Edad Media las redes también se empleaban en la caza. Además, el tejido de malla o red se usaba para la elaboración de bolsas o embalajes para el almacenamiento y transporte de mercancías.

Para el calado de la red en el agua, se utilizaban lastres de piedra, cerámica o plomo, materiales no perecederos que a menudo constituyen la única huella arqueológica de este tipo de artes de pesca. Se conoce también el empleo tradicional de arena o de piedras embolsadas en lienzo como lastres de redes de pesca, cuyo origen en el registro arqueológico resulta muy difícil de rastrear. Las redes podían largarse en los mismos emplazamientos que los aparejos de líneas múltiples, en el mar o en los ríos, donde atadas de orilla a orilla, actuaban como trampas para capturar peces migratorios como el salmón, la trucha, el sábalo, la anguila o la lamprea.

Aunque son muy pocas las nasas documentadas en el registro arqueológico de época antigua y medieval, las trampas de mimbre, maderas verdes y otras fibras vegetales se habrían utilizado principalmente en ríos y estuarios, además de formar parte de aparejos similares a los palangres (nasas apalangradas), ya testimoniados en la iconografía musivaria romana de temática pesquera.

Tal y como se recoge en líneas anteriores, en la Edad Media proliferan las pesquerías de marisma. En época medieval la costa está sometida a jurisdicción, es susceptible de propiedad, abarcando aguas a una determinada distancia del litoral. Los espacios marítimo-terrestres se acotan mediante diversos métodos de pesca como los denominados corrales de pesca. Algunas de estas pesquerías de marisma se remontan a época altomedieval, como la estructura de madera exhumada en el estuario de Blackwater (Reino Unido) y datada entre los siglos VII y X[31]. Aunque se desconoce a quién correspondió la explotación de este sistema de trampas, en sus proximidades se encuentra el monasterio de Bradwell-on-Sea, fundado a mediados del s. VII. Las abundantes cantidades de peces susceptibles de captura mediante este método sugiere la producción de excedentes con fines comerciales, más allá del abastecimiento a una sola comunidad. El pescado se habría procesado mediante alguno de los métodos conocidos de conservación (salado, secado, ahumado, escabeche), para su posterior distribución y venta (Fig.5).

Ya hemos incidido anteriormente que la pesca constituye un recurso de subsistencia esencial para cualquier sociedad, máxime a partir del desarrollo y consolidación del cristianismo (Fig.6), dados los preceptos religiosos que prohibían el consumo de carne en determinadas épocas del año (abstinencia Cuaresmal). La pesca adquiere, entonces, especial importancia, como medio de obtención de alimento altamente proteico para abastecer a las comunidades costeras y de interior. El pescado, fresco o procesado, se convierte, pues, en un bien objeto de requerimiento creciente por parte del campesinado y de las élites, tanto laicas como religiosas.

CONCLUSIONES

La pesca ha constituido una actividad cotidiana a lo largo de la historia. Sin duda, disponer de un buen mercado con productos frescos otorgaba prestigio a las ciudades. Podemos concluir que en el mundo visigodo fue predominante el interés por mantener una sólida red comercial, que se legislaba atendiendo a los viajeros, sus animales y mercancías. Así mismo, se procuró favorecer, en la medida de lo posible, los intereses ganaderos sobre los agrícolas, y ya en menor medida la regulación sobre la actividad pesquera fue prácticamente nula. En este sentido, tradicionalmente, la pesca fluvial siempre ha tenido un carácter secundario, subordinado a la agricultura y la ganadería, a diferencia de la pesca marítima u oceánica.

El análisis de los vestigios arqueológicos directamente asociados a la pesca constituye un paso esencial en el avance de la investigación. Dentro del ámbito de la Arqueología de la pesca en la Península Ibérica, la etapa medieval y, en concreto, el reinado visigodo, ofrece todavía un amplio registro pendiente de estudio. La revisión sistemática de la materialidad procedente de los asentamientos visigodos, con un objetivo claro de recopilación y estudio de los posibles restos ictiofaunísticos y de instrumental pesquero, resulta primordial para obtener resultados que permitan avanzar en el conocimiento sobre cuestiones relacionadas con la captura y consumo de pescado a lo largo de dicha etapa.

La pesca ha sido una actividad relevante en la economía de España a lo largo de su historia, desde tiempos antiguos hasta el mundo actual. Esta circunstancia se ha visto favorecida, sin duda, por su particular situación geográfica, en un territorio peninsular, rodeado por mares, así como por la existencia de una densa red hidrográfica caracterizada por su riqueza piscícola. A este respecto, cerramos nuestro estudio con un poema del s. XII de Rodrigo Jiménez de Rada sobre la España medieval:

> Rica es de pescados de ríos e de mar,
> siempre los fallan frescos, non los quieren salar,
> non d' uno mas de quantos ome podrié asmar;
> son las aguas muy sanas por bever e ebevrar[32].

[31] Essex County Council Field Archaeology Unit, *Blackwater Estuary Fish Traps, Essex.* Ed. Archaeology Data Service, York, 2013. https://doi.org/10.5284/1022580

[32] R. Ximénez de Rada, *Historia de Rebvs Hispaniae sive Historia Gothica,* Lib. III, XXI. (Ed. y trad. de J. Fernández Valverde). Ed. Brepols, Turnhout,1987, p. 105.

Fig.6. Representación del pescado como alimento cristiano. Museo lapidario de Suvigny (Foto: D. Orti, en Birlouez, E., *À la table des seigneurs, des moines et des paysans du Moyen Âge,* Ed. Ouest-France, 2009, p.24)

Cruz de Vega Baja de Toledo (Museo de Santa Cruz). Pieza empleada para diseñar el logo del Itinerario Cultural Orígenes de Europa.

❑ **SI USTED DESEA HACERSE SOCIO, DEBE CUMPLIMENTAR EL:**

BOLETÍN de INSCRIPCIÓN

D. /Dª. Empresa _____

D.N.I. o CIF nº_____ profesión/actividad_____

domicilio_____

localidad_____ provincia_____

C.P. _____país_____ teléfonos_____ /_____ e-mail _____

Desea inscribirse como socio de la Asociación Urbs Regia.

Toledo, a _____ Firma

DATOS BANCARIOS

Domiciliación de la cuota anual de: **SOCIO: 50€** ☐
SOCIO PROTECTOR: 100€ ❑

Sr. Director del Banco/Caja:.....Oficina.....

C/.....Nº.....Población..... Provincia.....C.P.

Le ruego sirva abonar, con cargo a mi cuenta (Indicar número de cuenta con 20 dígitos y firmar autorización para el cobro por banco):

_ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

A favor de la Asociación cultural Urbs Regia la cuota anual, a la presentación del recibo de la cuota de socio.

Atentamente, Firma

(Fecha) _____ de _____ de _____

Registro Asociaciones de CLM Nº: 22166. Fecha: 17/11/08
Registro Nacional de Asociaciones: Grupo: 1 / Sección: 1 / Nº. Nacional: 597800 / de 10 de junio 2011
DIRECC.: Avda. de Portugal, s/n, C.C. Buenavista, Mod.II, 2ª planta, oficina 10.- 45005 Toledo (España)
00 34 699177639/ urbs.regia@telefonica.net /urbsregia.eu / https://www.facebook.com/urbsregia

PROTECCIÓN DE DATOS: En cumplimiento de lo que dispone el artículo 5 de la Ley Orgánica 15/1999 de 13 de diciembre de Protección de Datos de Carácter Personal, se le informa que los datos personales que nos proporcione en este formulario se incorporarán al fichero de la Asociación URBS REGIA, y serán tratados solamente con la finalidad de atender su solicitud, garantizándole la confidencialidad en el tratamiento de los mismos.

❑ DOMICILIACIÓN COBRO CUOTA ANUAL COMO SOCIO INSTITUCIONAL DE URBS REGIA, ORÍGENES DE EUROPA

INSTITUCIÓN _____

CIF nº_____ actividad_____

domicilio_____

localidad_____ provincia_____

C.P. _____país_____ teléfonos_____ /_____ e-mail _____

Se ha adherido a Asociación Urbs Regia, Orígenes de Europa.

En _____, a_____ Firma autorizada

DATOS BANCARIOS

Domiciliación de la cuota anual de:

- Ayuntamiento menos 10.000 habit., museos locales, monumentos, **universidades** y asociaciones..... 250,00 € ☐
- Ayuntamientos más de 10.000 habit., diputaciones, grandes museos y otras instituciones..... 1.000,00 € ☐
- Instituciones supra departamentales y de carácter regional..... 6.000,00 € ☐

Sr. Director del Banco/Caja:.....Oficina.....

C/.....Nº.....Población..... Provincia.....C.P.

Le ruego sirva abonar, con cargo a mi cuenta ((Indicar número de cuenta con 20 dígitos y firmar autorización para el cobro por banco):

_ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

A favor de la Asociación cultural Urbs Regia, Orígenes de Europa, la cuota anual, a la presentación del recibo.

Atentamente, Firma

(Fecha) _____ de _____ de _____

CIF.: G 45746989.- Reg. Asoc. de CLM **Nº: 22166.** Fecha: 17/11/08 - Reg. Nal .Asoc.: 597800 / de 10/06/11
DIRECC.: Travesía de Colombia, 3, 2º-A- 45004 Toledo (España)
00 34 699177639/ urbs.regia@telefonica.net /urbsregia.eu / https://www.facebook.com/urbsregia

PROTECCIÓN DE DATOS: En cumplimiento de lo que dispone el artículo 5 de la Ley Orgánica 15/1999 de 13 de diciembre de Protección de Datos de Carácter Personal, se le informa que los datos personales que nos proporcione en este formulario se incorporarán al fichero de la Asociación URBS REGIA, y serán tratados solamente con la finalidad de atender su solicitud, garantizándole la confidencialidad en el tratamiento de los mismos.

SOCIOS INSTITUCIONALES

COLABORA

EMPRESAS

AYUNTAMIENTO DE
TOLEDO
TOLEDO 2031
CIUDAD CANDIDATA · CAPITAL EUROPEA DE LA CULTURA
Luz de Europa

Nº9 - 2025