

Como habrás comprobado, nuestro pueblo está dividido en barrios. Las casas se van construyendo sobre rocas de manera que dejaban las fértiles tierras del valle para ser cultivadas.



En las pequeñas bodegas picadas en la roca, se fermenta y guarda el vino fresquito para el verano.

*Hay un hoy para mi pueblo,
la tierra en que yo nací
es un pedacito pequeño
pero grande para mí.
Si llamo Villaseco
de la provincia Zamora,
Mi patria tiene tres lunas
por la montaña, o la estrada
por la tierra, el valle
y por la roca, que se muy bella.
'Siempre casa rural'
Llamada Cerro Chiguita,
es de muy grande local
pero de plaza bajita.
'Yo me sentaré en mi casa
que también se prosperita,
pero la puerta está abierta
a todos vuestros vitinos.*

*Andrés Muñoz, "Dulce" para su amigo
Vicente de Samsolés, Villaseco, 2002.*

En los lagares tradicionales se prensa la uva para extraer su mosto.



La alquitara es el lugar donde se destila el aguardiente.

Ruta 4: Buscando a Juanito entre las chiviteras.

Bº LAS ESCABADAS

Bº LOS HIDROS

Bº VILLASECO

Bº EL MUYÓN

Bº LA PERAL



R5, R6, R7: Calzada romana de la barca Basquea del carrascal, lastra de pueyo.

Ruta 2: Al picón de Peñablanca.

En las fraguas, ya en desuso, el herrero fabricaba los aperos de labranza.

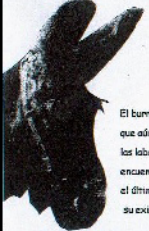
Fragua

Bº LA PLAZA

Bº DE SAN ZOILLO O "SANSOLES"

Anciano los frutales poblaban los cortinos del pueblo.

El burro zamorano-leonés, que aún se utiliza para los labores agrícolas encuentra en estos pueblos el último refugio de su existencia.



Ruta 1: Los asomaderos del arribanzo.

Bº CUESTA

DE MIRO

Ruta 3: Hacia el antiguo embarcadero

