

BATÁN MUSEO- LA COMUNAL VAL DE SAN LORENZO

BATÁN – MUSEO

En 1920, un grupo de 73 vecinos, artesanos especializados en la elaboración de mantas, formó la Sociedad Comunal de Val de San Lorenzo e instalaron la primera fábrica con maquinaria moderna destinada a cardados e hilados de lana. Hoy en día siguen funcionando dos batanes o pisones de madera, y ha sido reconvertido en museo al que siguen acudiendo artesanos textiles para llevar a cabo varias fases del proceso textil; curiosamente el inicio y final de todo ello. Las primeras fases (ablandado, lavado, secado) y las últimas, esto es, el batanado que hoy en día se realiza no con la fuerza hidráulica sino eléctrica y el cardado para cerrar los poros del tejido. Estamos ante un Museo Vivo.



LA COMUNAL, Centro de Interpretación Textil:

Edificio construido por la Sociedad Comunal donde se llevaban a cabo, las fases intermedias, los procesos de preparación de la lana, es decir, la apertura del vellón, el rociado con aceite para eliminar la electricidad estática y para que no se rompan los hilos, y la preparación de las fajas de urdimbre para posteriormente meterlas en el telar. Se exhiben una docena de máquinas ; entre ellas destacan cuatro telares, una caldera de teñir, una torcedora de trama y otra de urdimbre. Es la historia de la mecanización del proceso, las máquinas abarcan todo un siglo de evolución textil. Consultar para ver toda la maquinaria en funcionamiento.

Consulta horarios de visitas concertadas con funcionamiento de maquinaria.
-Teléfono Museo Textil: 616 686 337

HORARIO:

MAÑANAS:
11:00 – 14:00 h

TARDES:
16:30 – 18:45 h

SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS:

MAÑANAS:
11:00 – 14:00 h

TARDES:
16:30 – 19:45 h

LUNES Y MARTES POR LA MAÑANA (CERRADO POR DESCANSO.)

NOTA: En invierno se adelanta 30 minutos la apertura y cierre por las tardes

De interés:

- Feria Artesanal – Primer Sábado de Agosto.
- Encuentro Folclórico Nacional – Primer Domingo de Agosto.
- Fiestas Patronales Virgen de la Carballada – Primera semana de septiembre
- Noches culturales y gastronomía – Julio y Agosto