

## Fiche

### 1. Las comunidades autónomas

- España se divide en diecisiete comunidades autónomas. Cada una tiene su propio parlamento, su propio gobierno y competencias amplias<sup>(1)</sup>, como en los sectores de Educación, Salud<sup>(2)</sup>, Transportes, Cultura y Urbanismo.
- Castilla y León, Andalucía, Castilla-La Mancha, Aragón, Extremadura, Cataluña, Galicia, Comunidad Valenciana, Región de Murcia, Asturias, Navarra, Comunidad de Madrid, Canarias, País Vasco, Cantabria, La Rioja, Islas Baleares son las diecisiete comunidades autónomas españolas.
- El castellano<sup>(3)</sup> es la lengua oficial del Estado español, pero las lenguas regionales son también lenguas oficiales (el catalán<sup>(4)</sup>, el aranés<sup>(5)</sup>, el vascuense<sup>(6)</sup>, el gallego<sup>(7)</sup>).

### 2. Andalucía

- Andalucía es una comunidad que sorprende por su diversidad cultural: el flamenco, los cantes, los toros, y por supuesto los monumentos históricos.  
En Granada y Córdoba se pueden ver todavía<sup>(8)</sup> los esplendores de la época musulmana: palacios, mezquitas<sup>(9)</sup> y jardines. Los paisajes también son variados, desde el desierto de Tabernas (donde se rodaban películas del Oeste<sup>(10)</sup>) hasta la Sierra Nevada (¿donde se puede esquiar<sup>(11)</sup>!) pasando por las playas de arena de la Costa del Sol.
- En Andalucía se come el famoso gazpacho (una sopa fría a base de tomate) pero también carne de toro<sup>(12)</sup>, de sabor bastante fuerte, jamón serrano o platos fritos con aceite de oliva<sup>(13)</sup> de producción local.
- Uno de los símbolos de Andalucía y España es el «toro Osborne». Esta famosa silueta de toro se encuentra junto a algunas carreteras<sup>(14)</sup>. En Andalucía se consideran estas publicidades para el brandy de Jerez como «bien cultural».

### 3. Castilla y León

- La comunidad de Castilla y León se caracteriza por ciudades ricas en historia y cultura como Salamanca, Ávila o Segovia, pero también por impresionantes paisajes naturales (Parque Nacional de Los Picos de Europa).
- Dicen los estudiantes de la famosa Universidad de Salamanca que si uno encuentra<sup>(15)</sup> la rana<sup>(16)</sup> que hay en la fachada<sup>(17)</sup> del portal de la Universidad, tendrá buenas notas.
- Las comidas más características de Castilla y León son los asados<sup>(18)</sup> la sopa de ajo<sup>(19)</sup>, los embutidos<sup>(20)</sup> como el botillo del Bierzo<sup>(21)</sup>, el jamón de cerdo ibérico<sup>(22)</sup> y el chorizo de cantimpalo. Se guisan mucho las legumbres<sup>(23)</sup>: lentejas<sup>(24)</sup>, judías<sup>(25)</sup>, garbanzos<sup>(26)</sup>, etc.

### 4. Galicia

- Galicia es una región marinera, de clima suave<sup>(27)</sup>. Su capital, Santiago de Compostela<sup>(28)</sup> es la etapa final del viaje de los peregrinos<sup>(29)</sup> del camino de Compostela.  
El litoral del mar Cantábrico y del Atlántico ofrece playas y acantilados<sup>(30)</sup> impresionantes.
- Durante el mes de julio, se celebra el festival internacional del Mundo Celta de Ortigueira (provincia de A Coruña).
- Galicia es tierra de mar: los mariscos<sup>(31)</sup> y pescados son una parte muy importante de la gastronomía. Unas de las especialidades son el pulpo a la gallega, los mejillones<sup>(32)</sup> de la ría de Vigo, las vieiras<sup>(33)</sup> y las langostas.

### 5. Cataluña

- Cataluña es una ó muy rica: las espectaculares playas de la Costa Brava, Barcelona, la capital de la comunidad autónoma, ciudad cultural y cosmopolita por excelencia, el conjunto<sup>(34)</sup> arqueológico de Tarragona, el Monasterio de Poblet o los magníficos paisajes del Pirineo Catalán.
- Cada domingo, a mediodía, delante de la Catedral, en el Barrio Gótico de Barcelona, se puede probar<sup>(35)</sup> la sardana, el baile<sup>(36)</sup> típico de Cataluña.
- La cocina catalana es típicamente mediterránea y tiene su base en el aceite de oliva, los pescados y mariscos<sup>(37)</sup>, las hortalizas y legumbres<sup>(38)</sup>. El «pá amb tomàquet» o pan con tomate, es una especialidad catalana muy simple, que se toma acompañado de jamón, tortilla, etc.  
En la costa, el plato del domingo suele ser la paella, en la que se mezclan mariscos (calamares, gambas, mejillones) y carne.

(1)de larges attributions

(2)la Santé

- (3)le castillan, ou l'espagnol
- (4)le catalan
- (5)l'aranais
- (6)le basque
- (7)le galicien
- (8)on peut encore voir
- (9)mosquées
- (10)*westerns*
- (11)*skier*
- (12)viande de taureau
- (13)huile d'olive
- (14)au bord des routes
- (15)on trouve
- (16)la grenouille
- (17)la façade
- (18)les viandes grillées
- (19)soupe à l'ail
- (20)la charcuterie
- (21)sorte de saucisse de porc
- (22)cochon ibérique
- (23)les légumes secs
- (24)lentilles
- (25)haricots
- (26)pois chiches
- (27)doux
- (28)Saint-Jacques-de-Compostelle
- (29)pèlerins
- (30)falaises
- (31)fruits de mer
- (32)moules
- (33)les coquilles Saint-Jacques
- (34)ensemble
- (35)essayer
- (36)danse
- (37)fruits de mer
- (38)légumes